みかんを
カビから
守ります

ワサビ・カラシ成分が食品を守る決定版!

カラシード分包

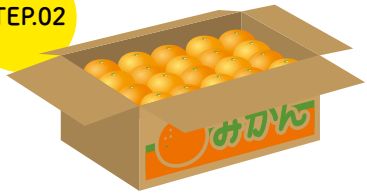
流通時の食品（野菜・果物など）をカビから守り鮮度を保持します!!

カラシード分包の設置イメージ（みかんの場合）

STEP.01

ダンボールを組み立てる

STEP.02



ダンボールにみかんを入れる

STEP.03

みかんの上に
カラシード分包を置く

STEP.04

＼完成／

ダンボールを閉じる

「カラシード」使用数の目安

みかん1ケース
2.5kgの場合 … 1包
5kgの場合 … 2～3包
10kgの場合 … 4包

カラシード分包によるみかんの鮮度保持試験例

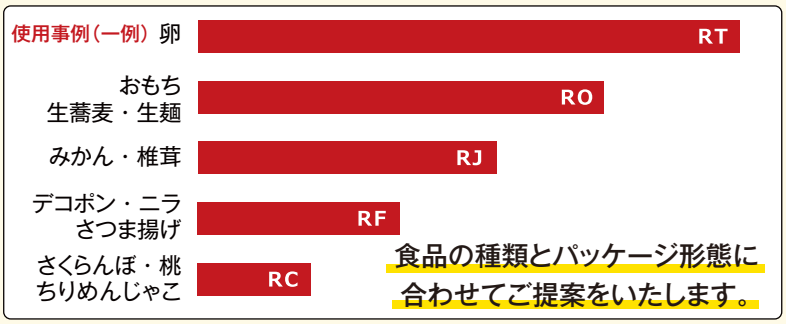
東京（豊洲）にてみかん箱（2.5kg）にカラシード分包を１包投入後、福岡へ輸送。冬季の室内にて7日間保存した結果 ▼

カラシード分包 不使用

カラシード分包 使用

※全てのカビを抑えられるわけではありません。

カラシードはみかん以外にも使えます & 対象物によって「タイプが変わります！」



まずは「テスト品」をご依頼ください。

テスト品をお電話またはメールでご依頼ください。
対象とされる商品名と梱包状態、
また改善したい内容などをお知らせ頂ければ、
ご希望に沿ったテスト品をご提案致します。（無償）

製造元

KOHENDO
株式会社 虎変堂

JFS-B
JFS-B21001482-00

〒811-3121 福岡県古賀市筵内884-5
TEL 092-942-3081 / FAX 092-942-4325
https://kohendou.co.jp

成 分

カラシード 業務用パック（200包入/1袋）

カラシード（1包）
サイズ:5×5.5cm
重量:1.2g

- アリルカラシ油（ワサビ･カラシ成分/食品添加物）
- 二価カルボン酸（食品添加物）
- 吸水性ポリマー