

ネット販売が伸長する中、 果物をお取扱いの企業様へ

通販サイトで、こんなレビューを見られたことありませんか？

（ 甘くて美味しい桃…
届いた桃は甘く美味しかったと言われました(^o^)/
ただ10個のうち2つが傷んでいたらしい…残念ですヽ(͡ಠ ͡;)ノ=3=3=3
★★★★☆

結果的に味は良かったが、評価点は低めに設定されてしまった。

鮮度保持・カビ対策品「カラシード」で 評価点を上げる、お手伝いができます！

味

対応

鮮度

カビ・傷み

売上増

新規
リピート

貴社にとってもお客様にとっても、
届いた商品はまさに「二期一会」、
品質保持対策としてカラシードを、
導入される企業様が増えています。

お客様により高い評価を
頂くことで新規の獲得、
リピート率の向上につながります。

高評価

感動

商品が
届く

ネット通販の流れ

お客様と共に作る喜びを

 K O H E N D O

ところで「カラシード」って何ですか？

カラシードは食品の鮮度保持・カビ対策に広く活用頂いている弊社の製品です。

カラシードは、既に20年以上の実績があります！

食品成分で作られていますので
安心してお使いいただけます！

柑橘・ぶどう・桃・サクランボ等の果実に
効果的なことが実証済みです！



カラシード

200包入
(200包×25袋/cs)

1包:
サイズ5×5.5cm
重量1.2g

カラシードは専用の設備も機械も一切不要！ 梱包時に商品と一緒に入れるだけで鮮度保持が可能！

カラシード、[導入効果]の実例です!!

[みかんの防カビ効果]



カラシードなし/9日後



カラシードあり/9日後

[お餅の防カビ効果]



カラシードなし/14日後



カラシードあり/14日後

評価点
アップ

魅力ある
店舗さんへ

クレーム
減少

[ぶどうの保鮮効果]



〈脱粒〉

カラシードなし/6日後



カラシードあり/6日後

柑橘類・ぶどう・桃・さくらんぼ等、
果物に効果的なことが実証済みです。

無農薬で育てられた農作物では特に日持ち効果が期待
できません。カラシードは果物だけでなく、さつまいも、ちり
めんじゃこ、さつま揚げなど幅広い商品でご利用いた
だいています。

※現在までに効果が確認されているものです。
※その他の食材にも使用可能です。まずはご相談ください。

揮発した有効成分が容器(袋)内に充満することにより効果を発揮します。
真空や脱気状態では有効成分が十分に揮発しませんので、本製品の使用は避けてください。

対象品により使用方法が異なりますので、
当社までお問い合わせ下さいませ。

まずは、お試しく下さい!

※カラシードの効果を実感頂いてから、
ご注文頂けます。

より詳しい情報は
ホームページでも
ご確認いただけます。

TEL.092-942-3081 FAX.092-942-4325

無料サンプルのお申し込み

①会社名(個人事業主様は個人名)・②お送り先・③電話番号・④使用される対象の果物名をお書きの上、
上記までFAX頂くか、お電話または当社ホームページのお問い合わせフォームからお送りください。

[製造元]



KOHENDO

株式会社 虎変堂

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

