



FŪTON® SUPER MAGIC FILM

鮮度を長期保存！

美味しい果実や野菜を
海外にまで届ける鮮度保持技術を活用して
明るい農業を目指します！

製造元

 SUNACTIS

販売

 Aiwa Oriental Corporation

産地から食卓まで、 食べ頃が続く。

FŪTON® は、

野菜や果実などの新鮮な青果物の鮮度を長く保持し、

店舗・消費者にお届けします。

収穫後の鮮度を長期保存。

出荷時期の分散、販売価格の低下リスクにも対応。

それは、食品ロスの削減にもつながります。

FŪTON® は、青果物の流通を変えるフィルムです。

産地

収穫までの努力の成果と
採れたての美味しさを、
より多くの消費者へ。

流通業者

流通先を広げることは、
農業の拡大・発展を支え、
食の安全を支えます。

消費者

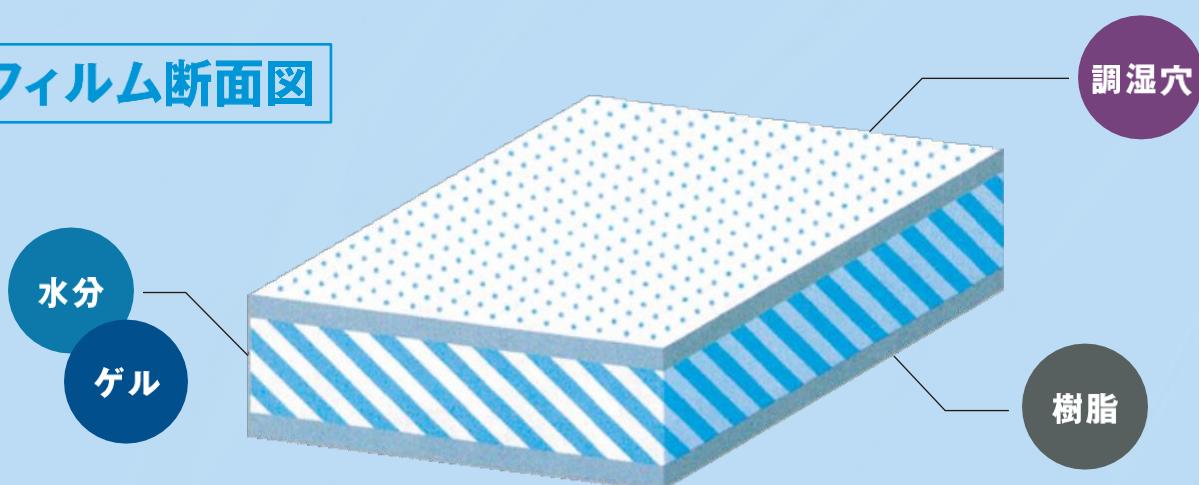
FŪTON® で、より広い
消費者の家庭にまで、
美味しいを届けます。

青果流通の革新!

監修／京都大学 名誉教授 東順一氏

保存シート FUTON® フートン

フィルム断面図



保湿フィルム FUTON® の鮮度保持技術

野菜・果物に最適な湿度を供給することで 鮮度を長期保存する特殊なフィルム

FUTON® は、新鮮で美味しい野菜や果物の「食べごろ」を長く皆さんに楽しんでもらいたいという想いがきっかけとなり誕生しました。

薄くて軽いこの一枚のフィルムには、美味しさを守り、みずみずしさを包むたくさんの創意工夫が詰まっています。

青果流通の課題を FUTON® が解決します。

農作物の収穫は気候によって時期が制限されるため、出荷は短期間に集中し重労働となります。しかし FUTON® があれば、収穫期に合わせた出荷ではなく計画的な出荷が可能。

需要が高まる休日等に合わせ、ゆとりを持って対応できます。

水分を
閉じ込めた
保湿
フィルム

野菜や果実に掛けるまたは
敷くことにより、
湿度を供給して青果物の
鮮度を保持します。

鮮度を保つ
湿度の
コントロール

ほとんどの青果物は
収穫後も呼吸続けています。
湿度をコントロールして、
快適な環境を与えます。

品質の低下を
防ぎます

味や栄養の減少・傷み・変色など、
流通の過程における
品質の低下を防ぎます。



FUTON® が解決します。

- 収穫に合わせた出荷
- ゆとりを持って出荷

農作物の収穫は短期間に集中します。
しかし FUTON® があれば、
消費地の要望に合わせた出荷が可能です。
需要に合わせた対応ができます。



出荷の時期を
分散させて
販売価格の低下を
抑えます！

- ## 海外の消費者にまで 販路を拡大できる。

野菜や果物は鮮度維持期間が短く、
販路が制限されます。
しかし FUTON® があれば、
鮮度維持期間を伸長できるため、
遠方や海外への輸送が可能になります。



様々な流通手段に
活用することができます！

FUTON®の効果とは?

冷蔵3°C保管にて、
イチゴは1ヶ月以上の保存を実現!

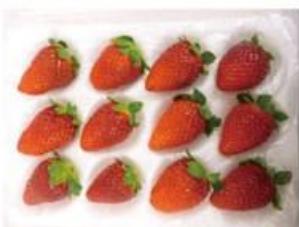
FUTON®のさまざまな効果についてご紹介いたします。

イチゴを使った鮮度保持効果を検証

張りがあり、ヘタも緑色。
しおれ、変色などはない。



15日目



30日目



40日目

保存状態は極めて良好。摘み立てのフレッシュさが維持されています。

調湿効果

水は通さずに水蒸気だけを通し、必要な湿度90%を供給します。

衝撃吸収効果

フィルム内の水分とゲルがイチゴへの外部衝撃を吸収し、損傷を防ぎます。

タイプA FUTON® 水分を閉じ込めた保湿フィルム (対象:イチゴ)

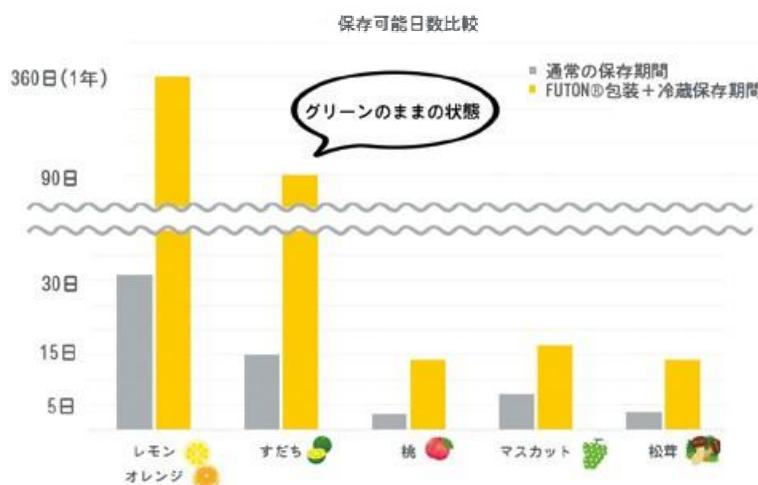
タイプB FUTON® 果実・野菜が持つ水分をコントロールして鮮度を保持
(対象:レモン、みかん、柑橘類、さくらんぼ、その他)



長く鮮度を保つためには湿度と温度をコントロールし、手袋を着用し、素手で触れず衛生的な作業と最適な環境を与えることが必要です。

様々な野菜・果物に使えます

保存可能日数の比較



野菜類の保存可能日数

	すだち (グリーンのままの状態)	3ヶ月
	ブロッコリー	2週間
	きぬさやえんどう	1ヶ月
	うすいえんどう	2週間



長期鮮度保持ができる FUTON®は、
地球環境変化を見越し、自然要因に左右されない
青果物の安定した供給に寄与します。

収穫後の
出荷時期分散による
生産農家の負担軽減と
収入アップ。

市場の
ニーズに合わせた
安定出荷

海外輸出を含む
幅広い地域への
長距離輸送と
マーケットの拡大

食品ロスの
削減

FUTON®の画期性は確実に生産農家を変化させ、
生産農家が育てた青果物を食するエンドユーザーに対して、
より遠くに・より多くの地域に食べごろをお届けします。
FUTON®導入は新しい未来に向けての第一歩です。

製造元



株式会社 サンアクティス
〒541-0045 大阪府大阪市中央区道修町2丁目3-16
TEL:06-6231-2165 FAX:06-6231-2180
<https://www.sunactis.co.jp>

◎お問い合わせはこちらまで

販売



株式会社 アイワオリエンタルコーポレーション
〒204-0021 東京都清瀬市元町1-8-35 アマルフィビル5F
TEL:042-495-5050 FAX:042-492-5699
<https://www.aiwaoriental.com>



FUTONは

乾燥を嫌う高単価な果実の長期保存や輸出に特化

■製品情報詳細

比較項目	FUTON (A・Bタイプ)	詳細
水蒸気透過度	約 8~15g/m ² ・24H	非常に低く、乾燥を嫌う青果物の重量減少を最小限に抑えます。
低温耐熱温度	−20°C~−30°C ^{*1}	冷凍域に近い過酷な環境下でもフィルムが割れにくい設計です。
高温耐熱温度	70°C~80°C ^{*2}	夏季のトラック荷台など、一時的な高温環境への耐性があります。
溶解温度(融点)	120°C	標準的な融点で、既存のパッキング機での加工適性が高いです。
ヘイズ値	約 8~15%	やや不透明ですが、中身を保護する機能性を優先しております。
保存期間	2年間 (冷暗所・密閉時)	アルミ製袋などでの厳重な梱包により、資材としての長期ストックが可能です。

^{*1} フィルム割れのリスクあり

^{*2} 軟化、変形リスクあり



FUTONは
他社製品と比較して
乾燥を極限まで抑え、長期保存機能に特化



在庫管理の面で優位

■他社比較詳細

比較項目	FUTON (A・Bタイプ)	国内大手他社製品A
①水蒸気透過度	約 8~15g/m ² ・24H	約 10~40g/m ² ・24H程度
②低温耐熱温度	-20°C~-30°C	-30°C程度まで対応可能
③高温耐熱温度	70°C~80°C	60°C~100°C (素材により変動)
④溶解温度(融点)	120°C	110°C~160°C (PE系かPP系かによって変動)
⑤ヘイズ値	約 8~15%	約 3~10%
⑥保存期間	2年間 (冷暗所・密閉時)	約1年前後(推奨保存期間)



■タイプごとの製品情報詳細

[フートンAタイプ製品の保存及び、取り扱い注意事項]

ハイバリアー性アルミ製袋入り梱包:
密閉冷蔵保存2年間有効。

開封後の取り扱い:

カビ発生防止のため、ゴム手袋の着用をお勧め致します。

保管上の注意:

アルミ製袋から出して放置すると、フートン内の水分が飛散し乾燥劣化します。必ず密閉保管をして下さい。

[フートンBタイプ製品の保存及び、取り扱い注意事項]

ポリ袋梱包:

密閉保存状態で2年間有効。

取り扱い:

カビ発生の防止のため、ゴム手袋着用をお願いします。

