

業務用

リードペーパー



LION

お客様の声

日本料理店で

リードペーパーは魚を洗った後の水きりや皮むきなど下ごしらえの段階から使用しています。刺し身のサクをリードで包み保存すると変色せず鮮度が保たれ美味しさが長持ちします。



中華料理店で

「海老ワンタン」は鶏肉をベースとしたスープを用いています。茹でた海老ワンタンにスープを加えるのですが、このスープは澄んでいることが大事です。リードペーパーを使ってこのスープストックをこし、細かなカスや油を取り除きます。



西洋料理店で

マグロのカルパッチョの上に、ベビーリーフを添えるのですが、「サラダドライヤー」を使うと、ベビーリーフの葉が痛んでしまうので、リードペーパーでやさしく水きりをします。



■ 梱内容

品 名	1枚当り寸法 容 量	梱入数	寸 法		重 量		JANコード
			個装 (mm)	外装 (mm)	個装	外装	
業務用リードペーパー 小サイズ	214×240mm	12	幅 : 250 高さ : 220 奥行 : 125	幅 : 515 高さ : 460 奥行 : 390	0.3kg	4.8kg	4903301132158
	75枚×2ロール (150枚)						
業務用リードペーパー 中サイズ	275×240mm	6	幅 : 250 高さ : 280 奥行 : 125	幅 : 515 高さ : 300 奥行 : 390	0.4kg	3.3kg	4903301171072
	75枚×2ロール (150枚)						
業務用リードペーパー 大サイズ	385×240mm	6	幅 : 250 高さ : 390 奥行 : 125	幅 : 515 高さ : 410 奥行 : 390	0.6kg	4.4kg	4903301132165
	75枚×2ロール (150枚)						
業務用リードペーパー 特大サイズ	480×240mm	6	幅 : 259 高さ : 486 奥行 : 132	幅 : 535 高さ : 500 奥行 : 410	0.8kg	5.8kg	4903301889472
	80枚×2ロール (160枚)						
業務用リードペーパー 箱入り	275×240mm	15	幅 : 281 高さ : 117 奥行 : 117	幅 : 600 高さ : 307 奥行 : 363	0.3kg	5.0kg	4903301716051
	70枚×1ロール						

■ 取り扱い店

ライオンハイジーン株式会社

本社：〒130-0013 東京都墨田区錦糸1-2-1 アルカセントラル6階
☎03(5819)7770(大代表) <https://www.lionhygiene.co.jp/>

●このパンフレットは2021年1月現在のものです。
一部商品の仕様等に変更がある場合がございますが、ご了承ください。

無断転載禁止! 他の印刷物やWEBサイトなどでの無断使用を禁じます。

K-110311-A1

業務用

LION

リードペーパー

プロの調理人に育まれて20年

様々な場面に幅広くお使いいただいています。

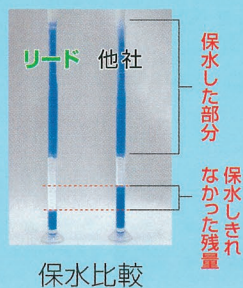
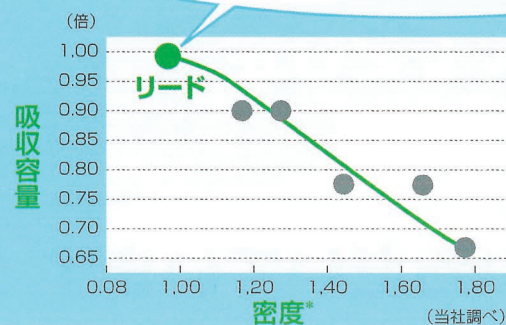


ライオンハイジーン株式会社

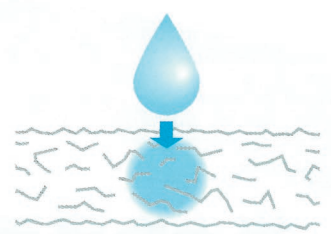
リードペーパーは 低密度の特殊構造。だから…

特長 ① たっぷり保水・保油

「密度」が低いほど＝多くの水や油を保持。



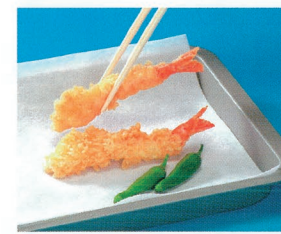
保水力・保油力が高く、
吸収した液体をシート
内に充分保持します。



リードペーパーは使い方いろいろ、 各場面で大活躍。

吸収 水きり、油きりに

- たっぷり吸収、しっかり保持します。
- 濡れても破れにくく、丈夫です。



油・水分をしっかり吸収し、揚
物がカラリと仕上がる。



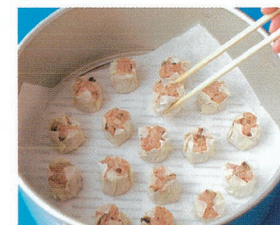
野菜の水きりに。



豆腐などの水分の多い食材
の水きりに。



野菜の保鮮に。



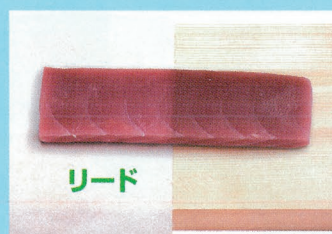
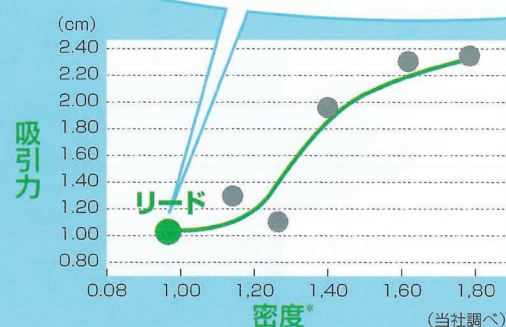
蒸し物の下敷きや上に被せて。



煮込み料理のアクとりに。

特長 ② ドリップを適度に吸収

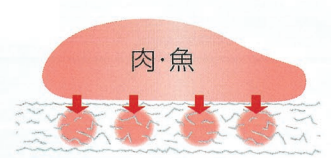
「密度」が低いほど＝無理に吸収しない。



変色比較

食材から出た「ドリップ」
だけを吸収。食材内部
の必要な水分までは吸
いません。

→新鮮さが長持ち



保鮮 魚・肉類の保鮮に

- にじみ出るドリップだけを吸収し、旨みを残します。
- 吸収したドリップの食材への再付着を防ぎます。



包んで冷蔵。鮮度を保ち、変色
を防ぐ。



ネタケース、バットの敷き紙に。



食料解凍時のドリップ取りに。



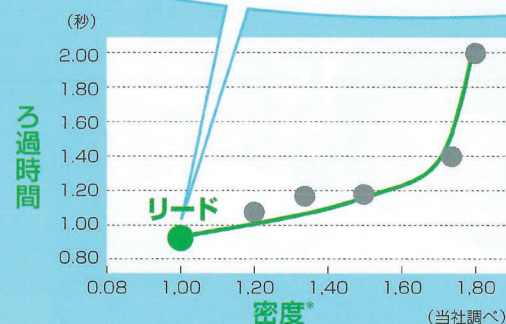
マリネ・味噌漬けに。



イカ・里芋などの皮むきに。

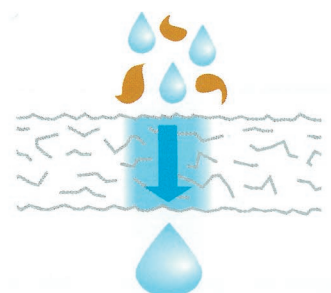
特長 ③ 大量に素早くろ過

「密度」が低いほど＝ろ過速度が速い。



ろ過速度比較 (油)

フィルター性に優れて
いるので、大量の油やダ
シも素早くろ過します。



ろ過 ダシこし、油こしに

- 作業時間も短縮できます。



ダシこし、スープとりに。



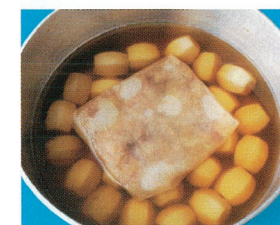
大量の油もきれいにこせる。



トマトエキスをつくるときに。



炊飯の除湿・乾燥防止に。



追いがつおに。

密度*＝業務用リードペーパーを1.00としたとき

※食品衛生法に準じた品質試験を行っています。