

高品質  
 キッチンペーパー

High quality paper towel

プロに選ばれ続ける For professionals

Freshness retaining paper  
 for professional chefs

プロの  
 コックさん鮮用®

厚手 THICK

MADE IN JAPAN

Do you have any of these problems?  
 こんな悩みありませんか?



- 食材に触れるので、安心安全なものがいい。 I want to use a safe product because it touches food.
- 薄手のものだと物足りない。 Thin ones are not enough for me.
- 引っ張ると、すぐに破れてしまう。 When pulled, it tears easily.
- 紙粉が食材にくっついてイライラする。 Lint sticks to food and is irritating.
- 食材を少しでも長く新鮮に保存したい。 I want to keep food fresh as long as possible.

プロの思いに寄り添い  
 もっと使いやすく  
 グレードアップ!!  
 We feel professionalism and upgraded  
 the product more user-friendly!!



1枚で従来品の  
**2倍**  
 Double the thickness of  
 existing product

## POINT 1 厚み増で強力吸水

Increased thickness and strong water absorption

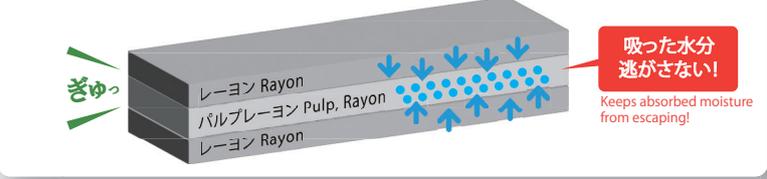
従来品のおよそ2枚分の厚みになり、その吸水パワーもアップしました。弊社従来品と比較した吸水実験を行った結果、厚手(写真右)の方が、従来品(写真左)に比べて、赤い着色水を良く吸っているため、まな板に残っている水の量が少ないことが分かりました。



## POINT 3 こだわり三層構造

Three-layered structure with special attention to detail

厚みの秘密は、レーヨン・パルプレーヨン・レーヨンが重なった三層構造。芯材(パルプレーヨン)で吸った水分を両側(レーヨン)で封じ込めるので、一度吸った水分の逆流を抑制し、食材の鮮度を長く保つことができます。



## POINT 2 天然パルプ使用

Natural pulp used

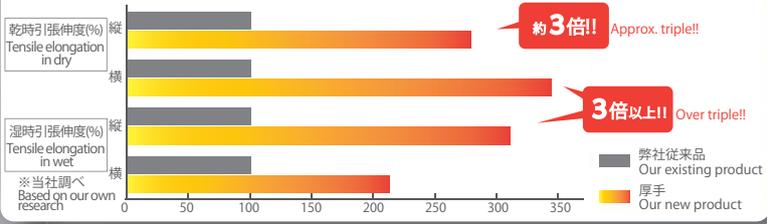
天然パルプを原材料としており、バインダー(化学系接着剤)を一切使用せず、ジェット水流で繊維同士を結合させていますので、出汁取りや高温の油を使用した調理の際、バインダーが溶け出す心配がありません。原反から加工まで、全ての製造工程を日本国内で行っておりますので、安心安全にご使用いただけます。



## POINT 4 丈夫でよく伸びる

Strong and well-stretched

従来品より繊維が長いので、引っ張るとよく伸びて、丈夫で破れにくいのです。さらに、紙粉が発生しにくく、食材にくっつく心配もありません。



# 従来品との比較

Comparison with existing product

NEW

弊社従来品  
Our existing product

プロのкокクさん鮮用®厚手  
Our new product -THICK-

項目	従来品	新製品
坪量(g/m <sup>2</sup> ) Paper weight in gsm	100%	125%
厚さ(μ) Thickness	100%	175%
乾時引張伸度(kgf/50mm) Tensile elongation in dry	縦(L)	278%
	横(W)	343%
湿時引張伸度(kgf/50mm) Tensile elongation in wet	縦(L)	308%
	横(W)	212%
吸水速度(mm/5分) Water absorption rate(mm/5 min)	縦(L)	177%
	横(W)	170%
保水倍率(%) Water retention ratio	100%	135%

従来品より厚さが約**1.8倍!**  
2枚必要だったところは  
たった1枚で十分な厚みです。

It is about 1.8 thicker than the existing product, so only 1 sheet is thick enough where 2 were needed.

繊維が長いので、  
よく伸びて破れにくいです。  
紙紛も出にくくストレスフリー!

The fiber is long, so it stretches well and does not tear easily.  
Stress-free, since lint is not easily produced.

すばやく吸って  
逆流しないので、大切な食材を  
新鮮なままずっとキープ!

Quickly absorbs water and prevents backflow,  
keeping your precious food fresh longer.

※弊社従来品の各項目を100%とした場合、弊社調べで本製品と比較してパーセンテージ表示した一覧表です。The table above shows the percentage of each item of our existing product compared to the new one.  
※お客様のご使用目的によっては、比較表のとおりにならない場合があります。成果を保証するものではありません。Depending on the customer's intended use, the results may not be as shown in the table and are not guaranteed.

製品仕様 Product specification			製品画像 Product images	
品名 Product name	高品質キッチンペーパー プロのкокクさん鮮用®厚手(中) High quality freshness retaining paper for professional chefs -thick- (medium)	高品質キッチンペーパー プロのкокクさん鮮用®厚手(大) High quality freshness retaining paper for professional chefs -thick- (large)	中サイズ Medium	大サイズ Large
品番 Product number	KP-275M-AD	KP-365L-AD		
規格 Standard	中サイズ(275×240mm) Medium 直径diameter 105mm	大サイズ(365×240mm) Large 直径diameter 105mm		
枚数 The number of sheets	100枚(ミシン目入り) 100 sheets (perforated)	100枚(ミシン目入り) 100 sheets (perforated)		
材質 Material properties	レーヨン/パルプ Rayon / Pulp	レーヨン/パルプ Rayon / Pulp		
入数 Quantity	20本 20 rolls	10本 10 rolls		
段ボールサイズ The size of the box	550×435×290mm	550×220×380mm		
段ボール重量 Weight	約8kg approx. 8kg	約6kg approx. 6kg		
JANコード JAN code	 4 582295 380303	 4 582295 380310		
ITFコード ITF code	 145 82295 38030 0	 145 82295 38031 7		

## 使用上の注意 Precautions for use

- 火気に近づけないでください。Keep it away from fire.
- 水に溶けませんので、水洗トイレや排水口に流さないでください。Do not flush down the toilet or drain as it is insoluble in water.
- オープンや直火での使用はしないでください。Do not use in an oven or over an open flame.
- 食品ではないので、食べないでください。Not food, do not eat.

Made in Japan



株式会社 エムコンス  
Sales agency: M-CONS Co.,Ltd.



〒113-0022  
東京都文京区千駄木2-32-2佐久間ビル4階  
TEL 03-5832-6682 / FAX 03-5832-6685

<https://www.m-cons.jp/>  
E-mail [corp@m-cons.jp](mailto:corp@m-cons.jp)

Sakuma bldg. 4F, 2-32-3 Sendagi, Bunkyo-ku, Tokyo JAPAN 113-0022  
TEL +81-3-5832-6682 / FAX +81-3-5832-6685

Vol.3(2025.9.1)