

『フィルムケースのパイオニア企業』としての実績と経験

1989年に国内で初めて独自開発に成功したフィルムケースの
生みの親として以後様々な素材で機能性を独自開発してきました…



フィルムは厚さ0.25mm未満の膜状ですが、素材を保護する強度や耐久性に優れ、透明性や印刷加工など用途に応じた嗜好性も付加できるため、フレキシブル包装の基本材料として食品包装分野を中心に幅広く利用されています。

また我々の責務として環境に配慮した製品を開発して参ります。従来の石油由来から植物由来へ、生分解や抗菌など時代を先取りした高機能製品を常に意識して取り組みます。

●単体フィルム

PET25μプラマーク無し

●ラミネートフィルム

OPPフィルム38μ~40μ

PETフィルム24μ

シリコンPETフィルム

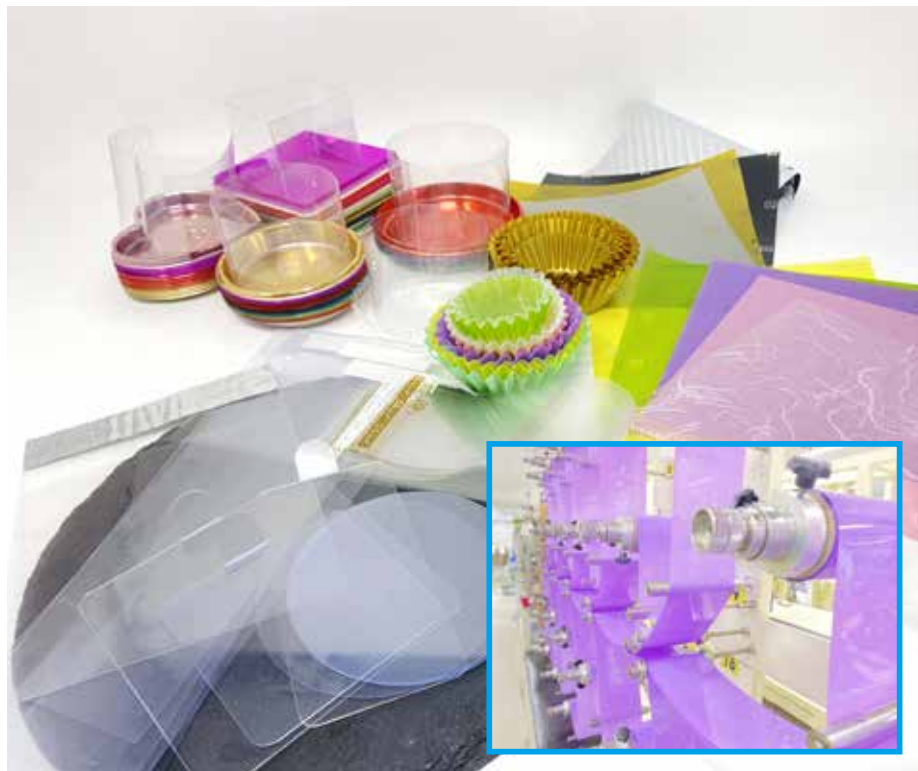
●印刷とラミネート

フィルム基材特有の印刷の容易性でお客様のご要望に応じてデザイン性を表現・演出致します。

ドライラミネート、無溶剤ラミネート
押出しラミネートと様々な基材に応じて張り合わせる加工技術がございます。

●カップ成型(手動機と自動機)

巻取りをシート状へ戻し、ボンス加工で丸判へ、丸判を成型機でカップに成型します。小ロットに適した加工工程になります。一方自動機は巻取りを自動機に装着、巻き戻し、丸抜き、成型がひとつの工程に実現。量産向きに適した加工工程になります。



※NHK番組【ルソンの壺】3代目社長 木村裕一のスタジオ出演シーン

フィルムケースにおける開発秘話

お弁当惣菜市場では従来、御漬物カップや惣菜カップにアルミホイルケースが使用されていました。大手コンビニ各社様が店頭で電子レンジを設置するきっかけになったのが当社が国内で初めてフィルムケース開発に成功したことで実現致しました。数々のメディア各社様に【お弁当の革命児】と紹介されました。その後、和柄のデザインバリエーションをリリースし和菓子店の使用をきっかけに今では洋菓子店舗でもショートケーキの底敷きに使用されるようになりました。

豊富な色柄で、カップケーキに彩りを・・・



パイオニアが生み出したカラーバリエーション

※すべて1色印刷になります。



通常在庫品

品 名 フィルムケース	サイズ(参考値) 底径×高さ(mm)	ケース入数 枚×本入
4F	30×20	500枚×10本
5F	35×20	500枚×10本
6F	40×25	500枚×10本
7F	45×27	500枚×10本
8F	50×30	500枚×10本
10F	55×36	500枚×10本

お客様に合わせて、彩り自由自在。

木村アルミ箔オリジナルのパステルカラーも充実。

●材質:PET(ポリエチレンテレフタレート)12 μ /印刷/PET12 μ

粘着される基材フィルムと比較して強度と耐久性が特徴的。

●剥離性

衛生手袋との相性も◎。強度も比較的強く伸びにくいのでパリッと剥がせて作業効率もUPします。

●耐熱性

基材フィルムの中では比較的高い耐熱性を持っています。ベーキングカップにも対応致します。ホットケーキなど電子レンジで再度レンジアップするようなホットスイーツにも最適です。



受注生産品

品 名 フィルムケース	サイズ(参考値) 底径×高さ(mm)	ケース入数 枚×本入
3F ※1	21×18	500枚×10本
5A	35×18	500枚×10本
6A	40×20	500枚×10本
7A	45×20	500枚×10本
8A	50×25	500枚×10本
9F	55×30	500枚×10本
17A	70×20	500枚×10本
17F	70×25	500枚×10本
16A	90×20	500枚×10本
朝顔	30×30	500枚×10本
小判8F	65×35×27.5	500枚×10本
小判D型	75×45×22	500枚×10本
四角型	45×45×20	500枚×10本
菊7F	45×27	500枚×10本
マドレーヌM8	80×20	500枚×10本
マドレーヌM8特深	80×30	500枚×10本

●色調の演出

フィルム特有の印刷の容易性で様々なデザイン性に対応。当社の雲竜柄は特に和柄の品の良さをパイオニアとして重視しました。

K's CHOICE!

当社製品で揃えるなら、これ！

ホワイトチョコクリームのショートケーキにあえて同色のカラーホワイトを・・・

フィルムケース8Fホワイト
トルテフィルム白線TW
くねくねピック既製品(ハート型)



○フィルムケースのお取り扱い上のご注意

1、油分の多い食品を入れて、電子レンジで加熱すると、ケースが型くずれすることがあります。
2、コンロなど、火のそばに置かないでください。 3、オーブントースターなど、直火には使用しないでください。

※1 3Fはサイズが小さい為、剥離が悪い場合がございます。

和菓子wagashiを和wa柄styleで

- 電子レンジはあたりまえ。
オーブンで焼けます！

電子レンジのみならず、オーブンにも対応しました。
ベーキングカップとしてもお使いいただけます。
そのまま、熱々の具材も入れられます。

- エコにも貢献します！

厚みを抑えても保形機能はしっかりキープ。

耐熱温度 200℃前後



葛まんじゅう雲竜赤6F

※印の製品は現在庫が無くなり次第、終売とさせていただきます。

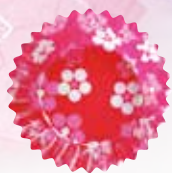
5F



市松<緑>※



パステルブルー※



花柄<赤>※



花柄<紫>※

6F



市松<緑>



市松<白>



市松<赤>



雲竜<緑>



雲竜<赤>



ベージュ※

別注



英字柄<茶>



英字柄<白>



花柄<赤>



雲竜<緑>



雲竜<赤>



セピア



パステルブルー



花柄<紫>



ベージュ



市松<白>



市松<赤>

チョコレートデザートは
コントラストを意識して・・・

オリジナルデザインも作れます！

K's CHOICE!

当社製品で揃えるなら、
これ！

用途例：
ベージュ6F
フォンダンショコラ60φ



詳しくは弊社営業までお問い合わせください。

フィルムケースPET / 平判 <金・銀・黒>

Film

フィルム製品



モンブランの
エクレー

●8Fを使用

焼成可能

カップケーキなどに
オススメです。



紅茶のティラミス

フィルムケースPET金・銀・黒
オーブンでも焼成できます。

ベーキングカップとしてもお使いいただけます。
そのまま熱々の具材も入れられます。
形状保持の為セルクルに入れてご使用下さい。
内容物によっては温度が高くなる場合がありますので事前にテストしてご確認下さい。

耐熱温度 200℃前後

濃厚ガトーフーズ



●7F、7A、8Aを使用



●7F、7A、8Aを使用

プラリネ



●5Fを使用

ビターチョコレートのティラミス



●7F、7A、8Aを使用



受注生産品

品名 フィルムケースPET金	サイズ(参考値) 底径×高さ(mm)	ケース入数 枚×本入
3F ※1	21×18	500枚×10本
4F	30×20	500枚×10本
5A	35×18	500枚×10本
5F	35×20	500枚×10本
6A	40×20	500枚×10本
6F	40×25	500枚×10本
7A	45×20	500枚×10本
7F	45×27	500枚×10本
8A	50×25	500枚×10本
8F	50×30	500枚×10本
9F	55×30	500枚×10本

品名 フィルムケースPET金	サイズ(参考値) 底径×高さ(mm)	ケース入数 枚×本入
10F	55×36	500枚×10本
17A	70×20	500枚×10本
17F	70×25	500枚×10本
16A	90×20	500枚×10本
朝顔	30×30	500枚×10本
小判8F	65×35×27.5	500枚×10本
小判D型	75×45×22	500枚×10本
四角型	45×45×20	500枚×10本
菊7F	45×27	500枚×10本
マドレーヌM8	80×20	500枚×10本
マドレーヌM8特深	80×30	500枚×10本

●フィルムケースのお取り扱い上のご注意 1,コンロなど、火のそばに置かないでください。 2,オーブントースターなど、直火には使用しないでください。

※1 3Fはサイズが小さい為、剥離が悪い場合がございます。

Argenté
アルジャンテ

そのままパッケージできます。
焼成も可能。

耐熱温度 200℃前後



フィルム
ケース



PET-25μm

オープン
対応
200℃

直火
NG

冷凍
対応

ショック
フリーザー
対応

スフレ生地やジェノワーズの生地でもう一品。
耐熱性があり、生地を入れて
そのままオーブンで。

<オムレットケース規格>

- 耐熱性があり、生地を入れてそのまま焼けます。
- 透明フィルムの為、生地の焼き色が鮮やかに出ます。
- オムレットケーキや、薄い生地の作成に適した高さ15mm。
- 生地に触れずに仕上げまで出来ます。(※オムレットケーキの場合)

<ご注意>・直火は避けご使用下さい。・生地の状態により、型枠をご使用下さい。

規格サイズ 底径×高さ(mm)	出荷ロット
118×15 <丸型>	1000枚/本
135×15 <丸型>	1000枚/本
150×15 <丸型>	1000枚/本
168×15 <丸型>	1000枚/本
112×75×20 <小判型>	1000枚/本

※上記以外のサイズに関してはお問い合わせ下さい。



K's CHOICE!

フリュイのオムレットバリエ

スフレ生地にオレンジのジュペを混ぜて
マンゴーと相性の良い柑橘系フルーツを添えて
オリジナルくねくねピックを刺して完成!



使用製品:
オムレット<135×15>使用
くねくねピック使用

蒸着フィルムPET平判

Film

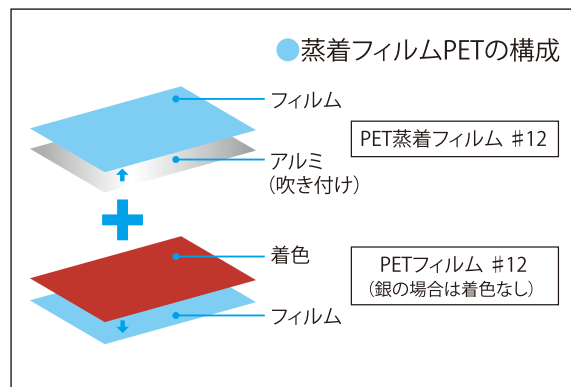
フィルム製品

光沢ある高級感で包まれる香り……

電子ビームや高周波誘導などによって加熱蒸発させ、その蒸気をフィルム表面に付着させたもので、美しい金属光沢を持ち、酸素遮断性、防湿性などのバリアー性能に優れ、アルミホイルに次ぐバリアー性フィルムとして、多くの実績があります。



定判420mm×410mm 500枚/束



PET/PETで
どちらの面に
食品が触れても
OK。

定判
420mm×410mm
500枚分より
裁断可能。

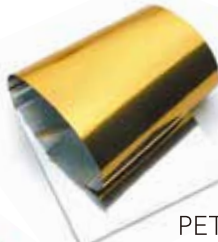
必要なサイズや
小ロット加工にも
対応いたします。

防湿性、ガス遮断性、香気保存性、
耐レトルト性などに優れ、
環境にも優しい理想的なフィルム。

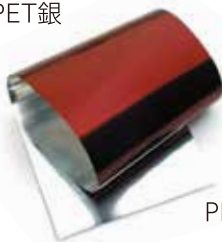
蒸着フィルムカラーバリエーション



PET銀



PET金



PETチョコ



用途例: 蒸着フィルムPET銀
ブランデーケーキ



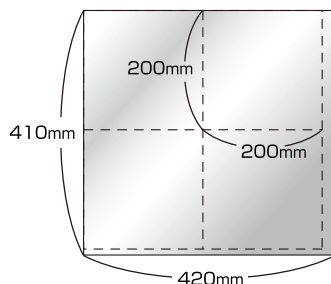
用途例: 蒸着フィルムPET銀
アップルパイ

● 定判からの裁断

例) 200mm×200mmへの裁断

図のように、定判から4丁取となりますので、材料500枚分より、200mm×200mmが2,000枚とれることになります。

<定判>

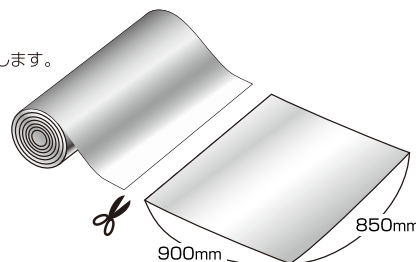


● 巻取からの裁断

巻取材料からの加工により、大小さまざまなサイズ対応が可能です。

例) 420mm×450mmへの裁断

図のような巻取材料から、必要数を平判に戻して裁断いたします。
戻し平判(この場合は850mm×900mm) 1,000枚分では420mm×450mmが4,000枚取れることとなります。
平判(この場合は850mm×900mm) 500枚分でも裁断可能ですが加工料が割高となります。



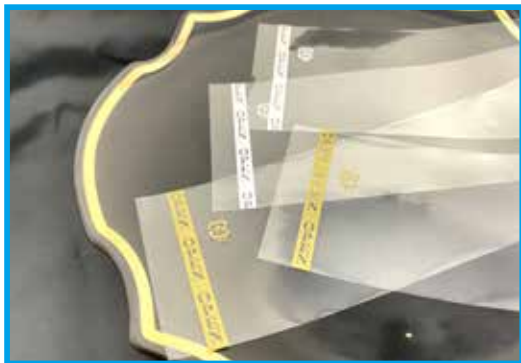
※ご使用に当たっての注意事項

素材の特性上、高温(熱)・多湿(水分)・酸による条件下で使用しますと、アルミ蒸着層の消失により中身が透けて見え、商品力の低下を招く場合があります。ご使用の際には上記項目に配慮していただきますようお願いいたします。

※ご要望に応じて御見積をさせていただきます。なお、裁断費および運送費は別途加算となりますので、あらかじめご了承ください。

Argenté
アルジャンテ

トルテ (ケーキサイドフイルム)



ケーキからはがし位置の
確認が簡単に。

カットケーキやホールケーキの側面に巻くことにより
生地乾燥を防ぎます。
なくてはならない定番アイテム。

通常在庫品 <1000枚/束(ポリ包装)>

高さ×長さ(mm) (金線TG/白線TW)	
40×300	55×300
45×300	60×300
50×300	70×300

※上記サイズ以外はお問い合わせ下さい。

- 材質 OPP25μm
- 特徴 長期間の保管にもフィルムが硬くなり剥がれにくくなるブロッキング現象を防ぎます。



クリームたっぷりのガトーフレーズ

どこから剥がせばいいの？



白線TW



金線TG



ガトー・オ・アールグレイ 70H×300mm



シブースト 50H×210mm