

# 青果物鮮度保持剤 Tanka fresh.



## 冷蔵庫の野菜

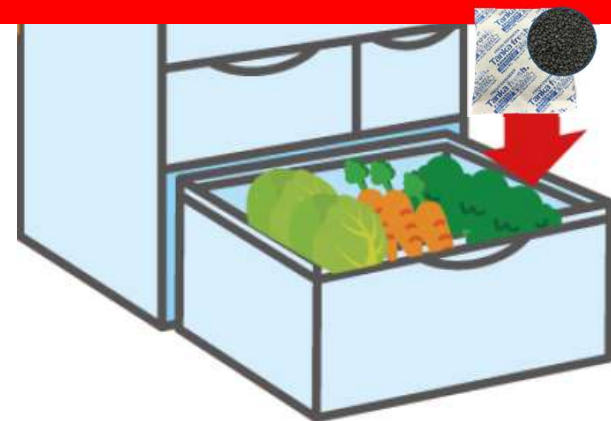
もったいないけど捨てちゃった・・・  
そんなことはありませんか？



今、このタンカフレッシュを使って日本の青果物が、  
香港や遠くシンガポールまで輸出されています。

そんな業務用で利用されているタンカフレッシュを使えば、あなたの冷蔵庫の青果物を美味しいまま食べることができ、もったいないを減らせます！

**野菜室に入れるだけ！**



竹炭と日本茶から抽出した高濃度カテキンの力で天然由来で安全です。

ガイアの夜明けで取り上げられました！



LINE@

友だち追加でおトクな情報をゲット!!



TANKA 株式会社 炭化

タンカフレッシュ

検索

〒840-0501 佐賀県佐賀市富士町古湯 2655-3

TEL:0952-51-8811

# 青果物鮮度保持剤 Tanka fresh.



## 冷蔵庫の野菜

もったいないけど捨てちゃった・・・  
そんなことはありませんか？

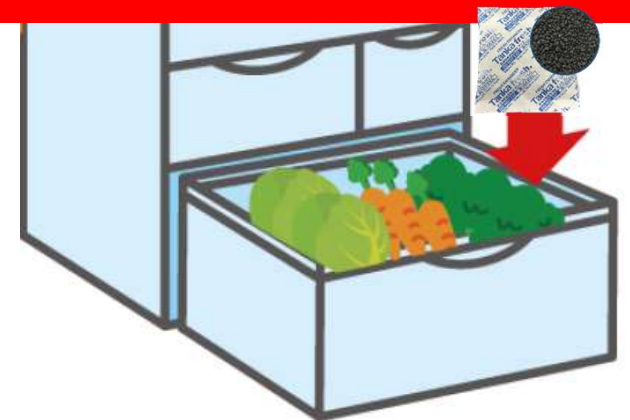


山本農園では、このタンカフレッシュを使って旬のみかんを**完熟の状態**でお客様のもとまで**新鮮なまま**配送しています。

竹炭と日本茶から抽出した高濃度カテキンので**天然由来**で安全性が高い鮮度保持剤です。

実は・・・みかん到着後も、タンカフレッシュに吸着能力が残っているようで**冷蔵庫の野菜室**に入れて**再利用**することも可能なようです！**2週間程度**は吸着能力が残っているとのこと。

**野菜室に入れるだけ！**



TANKA 株式会社 炭化

タンカフレッシュ

検索



世界  
鮮度

一つ一つ心をこめて  
大切に育てられた  
新鮮な野菜や果物。

新鮮なまま配送してこそ  
その想いは伝わります。

青果物鮮度保持剤

Tanka fresh.

特許第6358755号 タンカフレッシュ

放置竹林の活用によって生まれた竹炭と  
嬉野茶を主成分とする、高機能な吸着材「タンカフレッシュ」。  
エチレンガス、アンモニアやアセトアルデヒドを短時間に吸着。  
青果物を長時間新鮮なまま配送することが可能になります。

TANKA 株式会社 炭化

タンカフレッシュ

検索

🔍



山本農園では、このタンカフレッシュを使って旬のみかんを完熟の状態でお客様のもとまで新鮮なまま配送しています。

竹炭と日本茶から抽出した高濃度カテキンの力で天然由来で安全性が高い鮮度保持剤です。

実は… みかん到着後も、タンカフレッシュに吸着能力が残っているようで冷蔵庫の野菜室に入れて再利用することも可能なようです！  
2週間程度は吸着能力が残っているとのこと。  
是非お試しください！