



# ポリCOOK®

保存版

## ポリCOOKでよく使うポリ袋

ポリCOOKとは、ポリ袋に食材を入れて湯煎する調理法です。

ポリCOOKに適したポリ袋とは？

- ①高密度ポリエチレン
- ②食品用
- ③厚さ0.01mm以上（目安）



ポリ袋には、下記の2種類あります。

	ポリ袋の種類	外観	耐熱温度
○	高密度 ポリエチレン	半透明 揉むと『カサカサ・シャカ シャカ』音がする	高い 110度
×	低密度 ポリエチレン	透明 やわらかい	低い

熱に強いタイプ『高密度ポリエチレン』を選びます。  
A4サイズは1人分のポリCOOKにちょうど良い大きさです。

このような商品をお勧めします。

- ・『湯煎料理に使えます』の記載がある
- ・湯煎料理のマークなどの記載がある

ポリ袋製造会社に伺い説明を伺う。または、電話で確認をさせていただいたポリ袋を安心して使っています。

### クリロン化成

『まいにちおいしい袋』S  
100枚

(200×300mm×厚さ0.025mm)



ポリCOOK

### 日本サニパック

『保存用ポリ袋 吊り下げタイプS半透明』  
200枚

(200×300mm×厚さ0.01mm)



### 岩谷マテリアル

『アイラップ』60枚  
60枚

(250×350mm×厚さ0.009mm)



### ワタナベ工業

『食品用ポリ袋』  
80枚

(260×390mm×厚さ0.015mm)



講座のご依頼やお問い合わせは、こちらから

HP : <https://www.poly-cook.com> mail : [info@poly-cook.com](mailto:info@poly-cook.com)

