



# 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）



※おすすめ商品

『湯煎料理に使えます』の記載やマークがあるもの

ポリ袋には、下記の2種類があります。

	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 (約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サイズくらいは、1人分のポリCOOKにちょうど良い大きさです。

ポリ袋製造会社に訪問または、電話で説明を伺い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)

耐熱温度 130度



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)

耐熱温度 110度



岩谷マテリアル

『アイラップ』

60枚

(250×350mm×厚さ0.009mm)

耐熱温度 120度未満



無印良品

『湯煎調理ができるポリエチレン袋』

40枚

(250×350mm×厚さ0.015mm)

耐熱温度 100度（とろ火～弱火推奨）



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)

