



商品情報
定番商品



乾燥防止笹 抗菌+クマ

洗浄・殺菌・乾燥防止加工(国内産)

- LL : 31~37x8~11cm ●1袋:100枚入
- L : 27~32x7~9cm ●1箱:15袋入
- M : 23~28x6~8cm
- S : 21~25x5~7cm



乾燥防止笹

洗浄・殺菌・サイズ選別

- LL : 31~37x8~11cm ●1袋:200枚入
- L : 27~32x7~9cm ●1箱:25袋入
- M : 23~28x6~8cm
- S : 21~25x5~7cm



真空笹

洗浄・殺菌・サイズ選別

- LL : 31~37x8~11cm
- L : 27~32x7~9cm
- M : 23~28x6~8cm
- S : 21~25x5~7cm
- 1袋:200枚入
- 1箱:25袋入



干笹

乾燥・未洗浄・未選別

- 1箱:10,000枚入



冷凍生笹

冷凍・未洗浄・未選別

- 1箱:5,000枚入



冷凍洗い笹

冷凍・洗浄・サイズ選別

- LL : 31~37x8~11cm
- L : 27~32x7~9cm
- M : 23~28x6~8cm
- S : 21~25x5~7cm
- 1箱:5,000枚入



軸付乾燥防止笹

洗浄・殺菌・乾燥防止加工
軸長15cm・サイズ選別

- L : 26~32x7~11cm

- 1袋:100枚入
- 1箱:30袋入

受注より1週間



枝笹

殺菌・乾燥防止加工
1枝3枚付

- 1袋:100枚入
- 1箱:30袋入

受注より1週間



商品情報
定番商品



乾燥防止笹 抗菌+
パンダ

洗浄・殺菌・乾燥防止加工
(中国産)

28~33×7~10cm

- 1袋:100枚入
- 1箱:15袋入



乾燥防止笹
抗菌+ぜんさい笹

洗浄・殺菌・乾燥防止加工
(中国産)

約25×5.5cm

- 1袋:100枚入
- 1箱:30袋入



乾燥防止笹
抗菌+小笹(大)

洗浄・殺菌・乾燥防止加工
(中国産)

約18×4.5cm

- 1袋:100枚入
- 1箱:30袋入



乾燥防止笹
抗菌+小笹(小)

洗浄・殺菌・乾燥防止加工
(中国産)

約15×5cm

- 1袋:100枚入
- 1箱:30袋入



乾燥防止笹
LP-200

洗浄・殺菌・乾燥防止加工
(中国産)

28~33×7~10cm

- 1袋:200枚入
- 1箱:25袋入



乾燥防止笹
LP-100

洗浄・殺菌・乾燥防止加工
(中国産)

28~33×7~10cm

- 1袋:100枚入
- 1箱:30袋入



乾燥防止笹
LP-50

洗浄・殺菌・乾燥防止加工
(中国産)

28~33×7~10cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:60袋入



折笹
(中国産)

高さ:約6.0cm
直径:約4.5cm

- 1袋:200枚入
- 1箱:15袋入



商品情報
抜き笹 けしょう笹1



けしょう笹1 (洗浄・殺菌・乾燥防止加工)



舞鶴

約10×4.5cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



さくら鶴

約10×4.5cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



きく鶴

約10×4.5cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



みの亀

約10×4.5cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



松(図柄)

約6×5cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



竹(図柄)

約6×5cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



竹1・竹2(図柄)

約6×5cm

- 1袋:50枚入
 - 1箱:20袋入
- (サイズ・入数は1・2共通)



梅1(図柄)

約7×5cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



梅2(図柄)

約6×6cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



桜(図柄)

約6×6cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



銀杏(図柄)

約6×6cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



紅葉(図柄)

約6×6cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



笹りんどう(図柄)

約6×6cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



楓(図柄)

約6×6cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



商品情報

抜き笹 けしょう笹 2



けしょう笹 2 (洗浄・殺菌・乾燥防止加工)



いちよう(図柄)

約7×7cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



寿(字型)

約6×6cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



小槌(図柄)

約5×8.5cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



招き猫(図柄)

約5.5×5.5cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



丸鯛(図柄)

約5.5×5.5cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



グリッチョ(図柄)

約4×9cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



商品情報
抜き笹 せきしよ



せきしよ

(真空パック・殺菌・乾燥防止加工・料理の仕切りを目的としたもの)



松

約10×4.5cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



竹

約10×4.5cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



梅

約10×4.5cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



桜

約10×4.5cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



あやめ

約10×4.5cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



山

約10×4.5cm

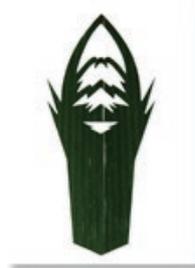
- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



鍬型

約10×4.5cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



富士

約10×4.5cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



伊勢海老

約10×4.5cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



鶴亀

約10×4.5cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



商品情報

笹パウダー



笹パウダー



笹パウダー S

- 1袋：1kg入（アルミチャック付袋）
- 1箱：5袋入



笹パウダー N

- 1袋：1kg入（アルミチャック付袋）
- 1箱：5袋入



商品情報
抜き笹 敷き笹



敷き笹 (真空パック・殺菌・乾燥防止加工・料理に敷いたり被ったりするもの)



文字抜き(寿)

大 : 約27×7cm
中 : 約25×6.5cm
小 : 約23×6cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



左寄り文字抜き(寿・祝)

写真は「寿」

大 : 約27×7cm
中 : 約25×6.5cm
小 : 約23×6cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



文字抜き(祝)

大 : 約27×7cm
中 : 約25×6.5cm
小 : 約23×6cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



図柄抜き(松竹梅)

大 : 約27×7cm
中 : 約25×6.5cm
小 : 約23×6cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



図柄抜き(松竹梅桜)

写真は「寿」

大 : 約27×7cm
中 : 約25×6.5cm
小 : 約23×6cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



図柄抜き(桜)

大 : 約27×7cm
中 : 約25×6.5cm
小 : 約23×6cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



伊勢エビ

笹葉Lサイズ使用

大 : 約27×7cm
中 : 約25×6.5cm
小 : 約23×6cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入



鶴(飛翔)

笹葉Lサイズ使用

大 : 約27×7cm
中 : 約25×6.5cm
小 : 約23×6cm

- 1袋:50枚入
- 1箱:20袋入

掲載の図柄以外にもご希望の図柄で特注も承っております。
社名、店舗名、ロゴマークなどを入れてオリジナル抜き笹を
制作可能です。お気軽にお問い合わせください。



商品情報

手作り海水塩

手作り海水塩



“新潟の豊かで美しい海”の塩

昔ながらの
薪で焚く
手作り海水塩



クマ笹のエキスと粉末を合わせた塩です。クマ笹は冬眠前の熊が大量に食べるといわれており、60~120年枯れない強い生命力を持った植物です。お料理に彩りを添え、目と舌でお楽しみいただける新感覚の「緑の塩」です。

天ぷら、とうふ、刺身などの
飾り塩にお使いください。

笹の雫

【笹エキス入り】

- 1袋: 130g入
- 1箱: 20袋入



新潟の豊かで美しく清らかな海、笹川流れ。この海水を何度もさらしの布に通し、海の灰汁や石灰を丁寧に取り除きながら、大量の薪でじっくり時間をかけて煮詰めると、海の恵みをいっぱいけた塩の結晶が誕生します。さらに、わらのツトに置くこと丸一日。えぐみのない美味しい塩のできあがりです。昔ながらの薪で焚く手作りの塩を、毎日のお料理にお試しください。

笹川流れの塩

- 1袋: 200g入
- 1箱: 20袋入

梅干、味噌、漬物など
お料理全般におすすめ!



海水を薪で焚き続けること15時間、ようやく塩の結晶が浮き始めます。この一番最初の塩だけをそっと集めてみました。口の中に広がる穏やかな甘みとカリッとした食感がなんとも嬉しくなります。つぶの大きなバージンソルトをテーブルの花に!

お酒のおとも、特別な料理、
ローストビーフ、生野菜に。

塩の花

- 1袋: 170g入
- 1箱: 20袋入



笹川流れに自生する茶色の海藻、ホンダワラをふんだんに加えて炊き上げました。ヨード、カリウムなど海藻の成分も含まれた体も喜ぶ玉藻塩。野菜や魚、肉…食材の持つ本来の美味しさを引きだします。しっかりとした強さの中に広がる海藻の香りをお楽しみください。

天ぷら、焼き魚、焼肉、おにぎり、
塩納豆…ふり塩に使いやすい!
いつものお料理にひと味きかせて。

玉藻塩

- 1袋: 150g入
- 1箱: 20袋入



乾燥防止笹抗菌+

業界初! 乾燥防止笹 抗菌笹 プラス **抗菌+** チャック付フィルムで最後まで衛生的に清潔使用できます。

ポイント1 **抗菌・除菌効果** ポイント2 **酸化防止効果** ポイント3 **チャック付フィルム**

使用例

食中毒菌対策に最適

【用途】

- 本品にはグレープフルーツ種子抽出物、カラシ抽出物が含まれています。
- 天然食品添加物です。
- 付着菌に対し抗菌性があります。
- 多様な菌種に対し抗菌性を発揮します。
- 乾燥防止効果に加え酸化防止、抗菌、除菌効果があります。
- アルコール製剤と異なり徐々に揮発し効果が持続します。
- 乾拭きにて使用下さい。水洗浄しないで下さい。洗浄すると効力を失います。



乾燥防止笹 抗菌+ クマ

洗浄・殺菌・乾燥防止加工 (国内産)

LL : 31~37×8~11cm
L : 27~32×7~9cm
M : 23~28×6~8cm
S : 21~25×5~7cm

- 1袋: 100枚入
- 1箱: 15袋入



乾燥防止笹 抗菌+ パンダ

洗浄・殺菌・乾燥防止加工 (中国産)

28~33×7~10cm

- 1袋: 100枚入
- 1箱: 15袋入



乾燥防止笹抗菌+

【空間抗菌試験・・・使用菌種:大腸菌】

容器に大腸菌を染み込ませたガーゼと笹を入れ39±1℃、相対湿度90%以上、24±1時間培養しました。

・空間抗菌試験に使用した空容器 (Blank)



・笹葉1枚を入れた実験。



・笹葉3枚を入れた実験。



※一般財団法人 新潟県環境分析センター様提供による。

抗菌笹を入れた容器では、ガーゼに含ませた大腸菌の数が激減しました！

株式会社 丸大 大滝商店 様
 試験結果報告書

発分番 2081200482-001 号
 発行年月日 平成28年02月23日

一般財団法人 新潟県環境分析センター
 〒527-8588 新潟県新潟市東区新井1-1-1
 TEL:025(242)4000 FAX:025(242)4001

検体名 大滝 検査

1. 目的
 抗菌剤を添加した食品包装用の笹の抗菌効果を試験した。

2. 依頼日
 平成28年02月20日

3. 試験品
 ① プランツ(笹葉)
 ② 抗菌剤を添加した笹

4. 試験方法
 密閉容器の奥の内側中央に、糸金をビニールテープで取り付け、10⁷~10⁸/mLに調整した大腸菌懸液1mLを接種し、培養液が10分程度浸透した時点で、試験品を容器内に設置し、密閉後、39±1℃、相対湿度90%以上で24±1時間培養した。培養後、ガーゼを文化培地9mLで洗い出し、寒天平板培養法にて、48~60時間培養による生菌数を測定した。試験に用いた試験品等の概要を表-1に示す。

区分	種類	内容	備考
試験品	種類	プランツ	新採量(計量)
試験品	内容	1本(体)葉のプランツ	笹
試験品	種類	1本(体)葉のプランツ	抗菌剤を添加した笹
試験品	容量	3.5L	
試験品	培養液	Escherichia coli ATCC2529	
検体の検体量	検体量	1mL	
検体の検体量	検体量	3.5×10 ⁷ /mL	

注1 1000倍鏡で観察した。

5. 試験結果
 菌数を接種したガーゼ10mLのSCCP培地で洗い出し、寒天平板培養法にて生菌数を測定した。試験結果を表-2に示す。

試験品	測定	区分	平均生菌数(個/mL)			
			測定-1	測定-2	測定-3	平均値
大腸菌	39℃	①	4.8×10 ⁷	4.8×10 ⁷	4.8×10 ⁷	4.8×10 ⁷
	24時間後	②	1.8×10 ⁷	1.8×10 ⁷	1.8×10 ⁷	1.8×10 ⁷

以上

株式会社 丸大 大滝商店 様
 試験結果報告書

発分番 2081200482-001 号
 発行年月日 平成28年02月23日

一般財団法人 新潟県環境分析センター
 〒527-8588 新潟県新潟市東区新井1-1-1
 TEL:025(242)4000 FAX:025(242)4001

検体名 大滝 検査

1. 目的
 抗菌剤を添加した食品包装用の笹の抗菌効果を試験した。

2. 依頼日
 平成28年02月23日

3. 試験品
 ① プランツ(笹葉)
 ② 抗菌剤を添加した笹

4. 試験方法
 密閉容器の奥の内側中央に、糸金をビニールテープで取り付け、10⁷~10⁸/mLに調整した大腸菌懸液1mLを接種し、培養液が10分程度浸透した時点で、試験品を容器内に設置し、密閉後、39±1℃、相対湿度90%以上で24±1時間培養した。培養後、ガーゼをSCCP培地で洗い出し、寒天平板培養法にて、48~60時間培養による生菌数を測定した。試験に用いた試験品等の概要を表-1に示す。

区分	種類	内容	備考
試験品	種類	プランツ	新採量(計量)
試験品	内容	1本(体)葉のプランツ	笹
試験品	種類	1本(体)葉のプランツ	抗菌剤を添加した笹
試験品	容量	3.5L	
試験品	培養液	Escherichia coli ATCC2529	
検体の検体量	検体量	1mL	
検体の検体量	検体量	3.5×10 ⁷ /mL	

注1 1000倍鏡で観察した。

5. 試験結果
 菌数を接種したガーゼ10mLのSCCP培地で洗い出し、寒天平板培養法にて生菌数を測定した。試験結果を表-2に示す。

試験品	測定	区分	平均生菌数(個/mL)			
			測定-1	測定-2	測定-3	平均値
大腸菌	39℃	①	4.8×10 ⁷	4.8×10 ⁷	4.8×10 ⁷	4.8×10 ⁷
	24時間後	②	1.8×10 ⁷	3.8×10 ⁷	1.8×10 ⁷	1.8×10 ⁷

以上

開発者より

本品は永年お客様の多くのご要望にお応えすべく研究開発しました。

古来より、笹葉は強い抗菌性を有していることが知られており、弊社色止笹も発売以来、その性質を失わないよう製品化してまいりました。近年、食品は多様化と共により長い保存時間を求めるようになり多種多様な食中毒も報じられるようになりました。更に食卓で食べるまで常温にさらされる時間も長くなり、「笹葉で食品の保存性を更に高める方法は無いか?」との多くのご要望にお応えすべく研究の結果、笹接触面の抗菌性強化はもとより特に空間菌制御に重点をおいた製品を開発しました。

お客様のご要望は食材多岐にわたるため、個々の保存時間・効果を詳細に記すことはできませんが、是非一度ご用途に合わせてお試しくださいと思えます。

尚、本品の開発に際しまして、研究機関、添加物・包材メーカー様始め多くの方々の知見等ご協力を賜りました。

本欄をかりて厚く御礼申し上げます。





笹の乾燥防止 比較検証



日本産、中国産の笹をそれぞれ乾燥防止の処理を施し検証しました。

自社開発した乾燥防止液が笹葉の品種別にどの程度の効果をもたらしているのか
日本葉・中国葉を使用し比較検証してみました。

	中国産		日本産	
	乾燥防止処理			
	なし	あり	なし	あり
実験開始				
開始から 30分経過				
開始から 1時間経過				
開始から 1時間30分 経過			 表面拡大	 表面拡大

検証結果

日本葉は乾燥防止液に浸漬しなくても1時間半から2時間程度は乾燥しにくい傾向がありましたが中国葉は1時間程度で使用に耐えない状態になりました。但し、日本葉・中国葉共に乾燥防止液に浸した葉は無浸漬より大幅に乾燥しにくい結果が得られました。

※中国葉と呼ばれている葉は正しくは竹葉であり日本と同じ“笹”と異なります。日本葉と比べて乾燥しやすく、乾燥するとストロー状になります。

笹葉
パウダー

キレイなグリーン
退色しにくい 笹葉パウダー

The Bamboo grass Powder



笹葉パウダー Sとは



笹葉パウダー Nとは



The Bamboo grass Suites

～使用例～

笹葉
パウ
ダー
S
と
は

笹葉パウダー Sとは *What's The Bamboo grass Powder S.*



スペシャル
です。

天然素材の着色料としてご使用いただけます。

(使用例：和菓子、洋菓子、麺類、お料理、ドリンク)

Sは「special」のSです。

笹葉を採取し、色止加工し、洗浄、乾燥、粉末化したものです。

合成着色料等、添加物は一切使用しておりません。

- ・抹茶や蓮などと併用することで退色を遅らせることができます。
- ・熱をかけるものにも強く、色が変わりにくいパウダーです。
- ・紫外線や太陽光などに強く、緑色を長く保たせることができます。
- ・色移りがありません。



笹葉パウダーNとは *What's The Bamboo grass Powder N.*

天然素材の着色料としてご使用いただけます。

(使用例：和菓子、洋菓子、麺類、お料理、ドリンク)

Nは「Natural」のNです。

笹葉を採取し、洗浄、乾燥、粉末化したものです。

合成着色料等、添加物は一切使用しておりません。



僕も食べたい
です...

The Bamboo grass Suites ~使用例~ *The Bamboo grass Suites*



ドリンク



シフォンケーキ



ムース

お客様の声

Customer comments



皆の体験談
です。

- 後味がさっぱりとしていて、甘い物が苦手でも、おいしく頂きました。
トッピングの小豆との相性もいいですね。(30代女性)
- 鮮やかなグリーンで、初めは抹茶かと思いましたが、
後味にほんのり、笹の香りがして、さっぱりおいしかったです。(30代男性)
- トッピングにいろいろ使えるので、
夏場はアイスでもおいしかったです。(20代男性)
- 笹の香りが!! 今熊笹葉をTVでもよくみて、「健康にも良いんだなあ」と
試してみたかったのですが、スイーツから摂れると女性としては嬉しいです。(20代女性)