安心・美味しさの「その先」へ
SL Creations



食品保存&
調理に使える!

クッキングパック
(簡単真空調理用)

素材はナイロン+ポリエチレン。
耐寒性も、耐熱性もある優れもの!

手作り料理をより楽しむために、試行錯誤して仕上げられたSL Creationsの「クッキングパック」。一見、一般に流通しているチャック付きタイプの袋に似ていますが、素材と機能性が違います。

一般的な商品は、ポリエチレンの単層でできているので、使い道はあくまで保存用のみ。これに比べて、SL Creationsの「クッキングパック」の素材は、ポリエチレンに酸素を通しにくい特殊なナイロンをプラス。耐寒性とともに耐熱性も持たせました。このため食品保存用としても、また、例えばミートパーティでご紹介しているローストビーフなどの調理に、便利に活用できます。

素材の断面

表面(ベース)	→	ナイロン
接着層	→	ドライラミネート
裏面(シーラント)	→	ポリエチレン

「ナイロン」の特徴

＊耐熱温度約220℃
＊酸素を通しにくいため食品保存に使える!
＊耐熱性があるため調理に使える!
＊強度に優れている。

＋

「ポリエチレン」の特徴

＊耐熱温度約105℃
＊耐寒性もあるので保存用に使える!
＊シール強度がある。



9763
クッキングパック
(簡単真空調理用)
200mm×290mm(8枚入)
税込 **1,000円**(税抜910円)

使用上の注意

◎調理する際は、しっかりとチャックを閉めてください。
◎調理後の食材を保存する場合は空気を抜いてチャックをしっかり閉めてください。
◎食品以外の保存には使用しないでください。
◎加熱調理に使用した袋は再度使用しないでください。
◎冷凍したものをすぐ熱にかけますと大きな温度変化で袋が傷みますので、十分に解凍してから加熱調理してください。
◎加熱調理の際、チャック部分はお湯の中にしずめないでご使用ください。
◎加熱調理の際、沸騰し続けたお湯の中で長時間の使用は袋が変形する恐れがあります。

保管上の注意

◎直射日光、高温多湿の所を避けて保管してください。
◎火のそばに置かないでください。

クッキングパックを使った簡単調理例

サラダチキン



使用している食材

	[5合以上炊ける炊飯器を使用]	
	4Xチキンむね正肉	100g × 3枚
	[解凍し、室温に20分～30分置く]	
6044	粗製糖	小さじ1と1/2
6239	長崎五島の塩	小さじ1
6118	万能かけぽん	大さじ3
987	生おろしにんにく	少々
9763	クッキングパック(簡単真空調理用)	3枚
	葉野菜	適宜
	ミニトマト	適宜
	お好みのドレッシング	適宜

作り方

❶チキンは皮を除き、両面全体をフォークで刺します。
❷ボウルの中で❶のチキン1枚につき、粗製糖小さじ1/2、塩小さじ1/3、万能かけぽん 大さじ1、にんにく少々を順に加え、その都度よく揉み込みます。
❸❷をそれぞれクッキングパックに調味料ごと入れます。しっかりと空気を抜いて口を閉じます。
❹1ℓの湯をしっかりと沸かし、水を250mℓ加えて火を止めます。炊飯器に注ぎ入れ、❸を入れ、耐熱皿などで重しをします。蓋を閉じ、保温スイッチを入れて30分置きます。
❺クッキングパックから出して、チキンを8～9枚のそぎ切りにします。葉野菜やミニトマトなどを添え、サラダ仕立てにして召しあがりください。

◎炊飯器の保温機能に「低温」と「高温」がある場合は、「高温」で保温してください。
◎生おろしにんにくは入れた方が美味しいですが、お客様のお好みに合わせて、入れずに作っていただいても結構です。

さばの簡単みそ煮



使用している食材

466	さばの切身(骨なし)	4切
	[解凍し、1切れを2等分に切る]	
9763	クッキングパック(簡単真空調理用)	1枚
★ 6481	こしみそ	小さじ2
★ 6110	四季のだしの素	大さじ2
★ 6044	粗製糖	大さじ2
★	酒	大さじ1
★	生姜	薄切り8枚

作り方

❶クッキングパックに★とさばを入れて空気を抜き、封をします。
❷ステンレス鍋に湯を沸かし、❶を入れ、弱火で5分加熱したあと、5分程そのまま置きます。その後、器に盛り付けます。



さばと調味料を入れて密封！後は湯せんで難なく完成！

株式会社 SL Creations
〒144-0043 東京都大田区羽田4-3-1
SL Creations お客様センター
通話料無料 0120-010-018 受付時間／9:00～17:00（土・日及び夏期休暇・年末年始を除く）
https://sl-creations.co.jp/

担当販売員

0009 6560
2026.10