

包むだけで、生臭みをとる、

旨みを凝縮する



食品用浸透圧脱水シート
ピチット®

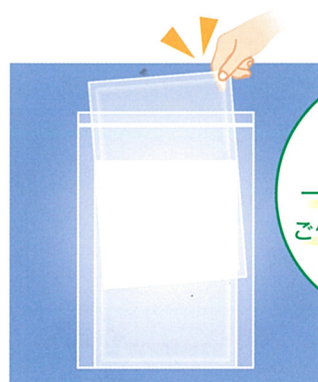
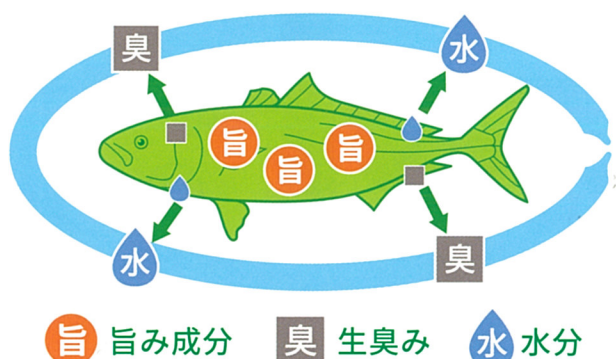
総合カタログ



01

ピチットの構造と浸透圧脱水の仕組み

- ピチットは、食品用半透膜（ポリビニルアルコールフィルム）の中に水あめ成分と昆布成分を入れたものです。
- ピチットは、水あめの浸透圧と半透膜の分子選択性を利用した食品用脱水シートです。
- 水分（遊離水）や生臭み成分（アンモニア、トリメチルアミンなど）は、分子が小さいためピチットに吸収されます。
- 分子が大きい旨み成分（アミノ酸、核酸など）は、半透膜を透過できず食材（肉・魚）に残ります。
- ピチットで浸透圧脱水することにより食材（肉・魚）の水っぽさ、生臭みが少なくなり、旨みが凝縮されます。



チャック袋から
一枚ずつ取り出して
ご使用いただけます。

02

ピチットの用途、効果

生刺身の締め 冷凍刺身の解凍

生臭みが少なくなり
身がしまる



唐揚げなどの 鶏肉の下ごしらえ

油はね防止、
ふっくら仕上がる



一夜干し作り

柔らかく、旨みのある
一夜干しができる

焼 物

生臭みが少なくなり、
旨みが凝縮される

煮 物

身くずれが少なくなり、
煮汁のしみこみが良くなる

揚 物

早く、カラッと、香ばしく
揚がる

下ごしらえ、冷凍時、解凍時に抜群の効果

脱水時間は、食材の大きさ、状態、種類によって異なります

- ・ 必ず冷蔵庫内で脱水してください。
- ・ ピチットに裏表はありません。両面使用可能です。
- ・ ピチット+食材+ピチット+食材+ピチットのようにミルフィーユ状に重ねてもご使用できます。

03

脱水時間目安

レギュラータイプ 高吸収		マイルドタイプ 低吸収		スーパータイプ 超吸収	
料理の種類	脱水時間	料理の種類	脱水時間	料理の種類	脱水時間
生刺身の締め	20分～1時間	生刺身の締め (タイ、ヒラメなど)	数時間～半日程度	燻製前下ごしらえ (魚介など)	半日程度
刺身の解凍	40分～3時間				
焼物・煮物の 下ごしらえ	1時間～4時間	ふぐの絞り	1日程度	一夜干し作り	半日～1日
		焼魚、天ぷら などの下ごしらえ	数時間～半日程度	パンチェッタ	水分が抜ける まで数回交換
唐揚げなどの 鶏肉の下ごしらえ	10分～1時間				
一夜干し作り	半日～1日				

※脱水時間は食材の大きさ、状態種類によって異なります。

04

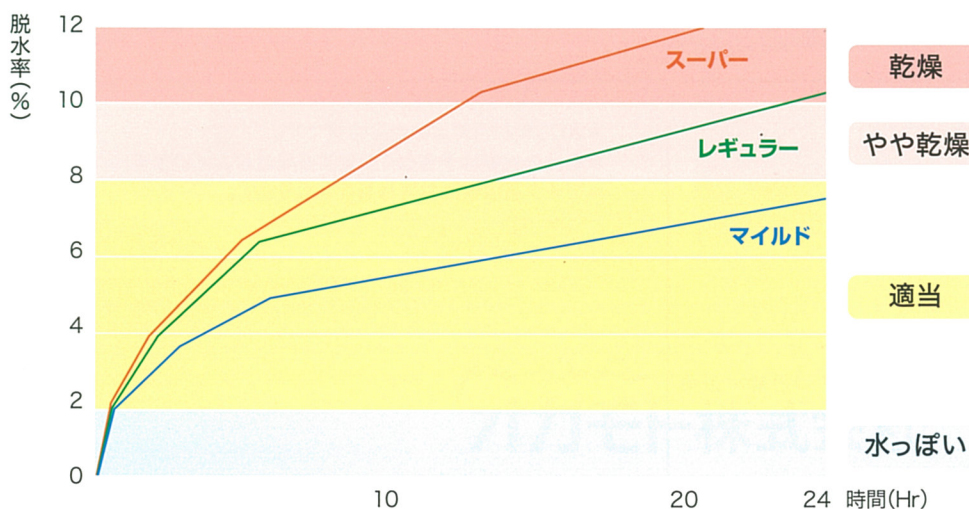
用途別おすすめ

項目	対象	用途	高吸収 レギュラー	低吸収 マイルド	超吸収 スーパー
魚介	生鮮魚介類	刺身の締め	○	◎	
		焼物の下ごしらえ	○	◎	
		冷凍	○	◎	
		一夜干し作り	○		◎
肉	鶏	燻製前下ごしらえ	○		◎
		刺身の締め	◎	○	
		焼物の下ごしらえ	◎	○	
		一夜干し作り	○		◎
野菜果物	トマト等	やきとり	○	◎	
		唐揚げの下ごしらえ	○	◎	
		ベーコン	○		◎
		パンチェッタ	○		◎
		燻製前下ごしらえ	○		◎
		スライス	◎	○	

05

タイプ別脱水力の目安

ピチット(レギュラー、マイルド、スーパー)の脱水の差



食材の状態によっては脱水能力に差が生じることがあります。
タイプごとの能力の目安にしてください。
(例) タイのフィレ

Dehydrating sheets for food.

Pichit

ピチット ラインアップ

品 名	希望 小売価格	シート サイズ (mm)	パッケージサイズ 幅×高さ×奥行 (mm)	入り数	JANコード		
				重 量	ITFコード		
業務用 レギュラータイプ 高吸収 ピチット レギュラー 32枚	オープン	約250 × 350	個 箱	個 箱	 4 547691 681171		
			305×60×60	32枚			
			外 箱	外 箱			14547691681178
			383×141×317	12本			
			9.6kg				
業務用 レギュラータイプ 高吸収 ピチット レギュラーミニ 36枚	オープン	約180 × 250	個 箱	個 箱	 4 547691 681164		
			220×60×60	36枚			
			外 箱	外 箱			14547691681161
			460×141×320	20本			
			9.8kg				
レギュラータイプ 高吸収 ピチット レギュラー 15枚	オープン	約250 × 350	個 箱	個 箱	 4 547691 700513		
			305×60×60	15枚			
			外 箱	外 箱			14547691700510
			317×134×316	10本			
			4.2kg				
業務用 マイルドタイプ 低吸収 ピチット マイルド 30枚	オープン	約250 × 350	個 箱	個 箱	 4 547691 681188		
			305×60×60	30枚			
			外 箱	外 箱			14547691681185
			383×141×317	12本			
			5.7kg				
業務用 スーパータイプ 超吸収 ピチット スーパー 18枚	オープン	約250 × 350	個 箱	個 箱	 4 547691 681195		
			305×60×60	18枚			
			外 箱	外 箱			14547691681192
			383×141×317	12本			
			10.0kg				

ピチット はオカモト株式会社の登録商標です。

ピチットホームページ <https://www.pichit.info/>



オカモト株式会社

URL : <https://www.okamoto-inc.jp>

機能プラスチック製品部 ピチット製品課

本社

〒113-8710 東京都文京区本郷3丁目27番12号

TEL 03-3817-4137

大阪支店

〒540-0022 大阪市中央区系屋町2丁目4番6号

TEL 06-4793-8508

福岡営業所

〒815-0035 福岡市南区向野1丁目13番9号

TEL 092-557-2600 (代表)

札幌事務所

〒064-0804 札幌市中央区南4条西1丁目15番2号 栗林ビル7階

TEL 011-223-2023

*2023年11月時点の商品情報です。

*商品の仕様は予告なく変更する場合がございます。

*データ通信料はお客様負担となります。

水産加工用 脱水シート ピチット® シート

浸透圧脱水加工

一夜干し シート

従来と全く違う、「風にあてない」新しい水産加工法！
酸化が少なく、柔らかく旨みのある塩干品が出来ます。

鮮度感ある一夜干し



酸化の少ない製法



「浸透圧脱水加工」の特長

①

旨みの向上

▶ 分子が大きい旨み成分を濃縮

②

生臭み成分の除去

▶ 分子が小さい臭い成分を吸収

③

脂質酸化が少ない

▶ 風にあてずに脱水

④

不飽和脂肪酸が残りやすい

▶ 温度、紫外線にさらさないで脱水

⑤

衛生的な製法

▶ 冷蔵庫内での脱水

⑥

設備投資のいらない加工法

▶ 乾燥設備が不要

ピチットの構造と浸透圧脱水の仕組み



- ピチットは、食品用半透膜（ポリビニルアルコールフィルム）の中に水あめ成分と昆布成分を入れたものです。
- ピチットは、水あめの浸透圧と半透膜の分子選択性を利用した食品用脱水シートです。
- 水分（遊離水）や生臭み成分（アンモニア、トリメチルアミンなど）は、分子が小さいためピチットに吸収されます。
- 分子が大きい旨み成分（アミノ酸、核酸など）は、半透膜を透過できず素材（肉・魚）に残ります。
- ピチットで浸透圧脱水することにより素材（肉・魚）の水っぽさ、生臭みが少なくなり、旨みが濃縮されます。

ピチット® 水産加工用脱水シート ラインナップ

●標準タイプ

規格名	サイズ	入数	用途例
11L	70×50cm	100 枚	身の薄い、脂の少ない 魚の加工 (アジ、サンマ、 カマス等)
11M	50×35cm	200 枚	
11T	45×25cm	300 枚	
11S	35×25cm	400 枚	
11 ミニ	25×17cm	800 枚	
11 ミニミニ	18×13cm	1600 枚	

●高吸収タイプ

規格名	サイズ	入数	用途例
21L	70×50cm	100 枚	身の厚い、脂の多い 魚の加工 (サバ、ホッケ、 甘鯛、レンコ鯛 イカ等)
21M	50×35cm	200 枚	
21T	45×25cm	300 枚	
21S	35×25cm	400 枚	
21 ミニ	25×17cm	800 枚	

使用上の注意

- 脱水は、チルド～冷蔵温度帯で行ってください。
- ピチットは、食べられません。調理の際は、必ずピチットを外してください。
- ピチットは、使い捨てです。再使用はできません。
- ピチットを切ったり、内容物を出したりしないでください。
- 水あめの性質上、やや黄色くなることがありますが、機能上問題ありません。
- 電子レンジなど高温下では使えません。

保管方法

- 高温多湿なところ、直射日光下では保管しないでください。
- 内袋開封したものは、短期間で使い切ってください。保管する場合は、しっかりチャックを閉めてください。

廃棄方法

- ピチットはプラスチック製品ゴミです。自治体の区分に従って廃棄してください。

品質表示

材 質：ポリビニルアルコールフィルム
原材料：食用糖類、糊料、アルコール類

●加工実績

商品分野	魚種例
一夜干し等 (塩、魚醤など)	アジ、サバ、サンマ、ニシン、レンコ鯛、 イワシ、カレイ各種、コマイ、シマホッケ イカ、真ホッケ、赤魚、イボ鯛 鯛、フグ、カサゴ、キンキ、シシャモ カマス、サヨリ、甘鯛、金目鯛 のど黒、イサギ、キス、カワハギ、アユ
漬け魚等 (各種味付け)	サワラ、メロ味噌、タラ粕 アジ、サバ味噌、ギンダラ味噌 イカ白醤油漬、サンマ味噌干し
脱水処理	刺身の解凍、焼き魚の前処理 カラスミ、フグのしぼり、タコ、蛤
切り身、魚卵	秋鮭切り身、タラ切り身 タラコ、明太子、ウニなど
生珍味	タコ、フグのメンタイ風味、イカ塩辛
刺身、ルイベ	サンマ、ホッケ、サケ、イカ アジ、サバ、イワシ、サヨリ
燻製	紅鮭、サバ、サーモン イワナ、ニジマス、ヤマメ

ピチットホームページ <https://www.okamoto-inc.jp>

ピチットサービスセンター ☎0120-128-588

 **オカモト株式会社**

食品衛生用品部 ピチット製品課

本 社 東京都文京区本郷3丁目27番地12号
電話 03-3817-4137 〒113-8710
大 阪 支 店 大阪府大阪市中央区糸屋町2丁目4番6号
電話 06-4793-8508 〒540-0022
福岡営業所 福岡市南区向野1丁目13番9号
電話 092-557-2600 〒815-0035
札幌駐在 札幌市中央区南4条西1丁目15番地2号 栗原ビル7F
電話 011-223-2023 〒064-0804

ピチット®

浸透圧脱水輸送

ピチットによる浸透圧脱水輸送は、
輸送中に魚からじわじわ出てくるドリップを、
水あめの浸透圧で適度に脱水しながら輸送する衛生的な方法です。

遠隔地からの大量発送



刺身材の流通広域化



「浸透圧脱水輸送」のメリット

生産者

- 水切り時間の短縮、流通圏の拡大
- 生産者ブランドの確立

卸売業

- 着荷品質の向上

小売店

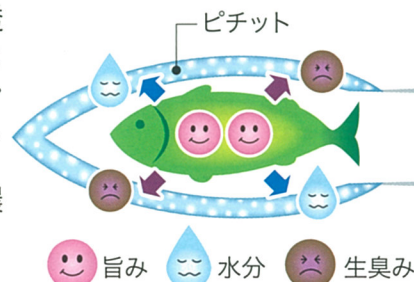
- 保存性向上、色目向上
- ドリップ・臭いのクレーム減少

消費者

- 生臭みの減少、旨み濃縮
- 火のとおり、味のしみこみよし

ピチットの構造と 浸透圧脱水の仕組み

- ピチットは、食品用半透膜（ポリビニルアルコールフィルム）の中に水あめ成分と海草成分を入れたものです。
- ピチットは、水あめの浸透圧と半透膜の分子選択性を利用した食品用脱水シートです。
- 水分（遊離水）や生臭み成分（アンモニア、トリメチルアミンなど）は、分子が小さいためピチットに吸収されます。
- 分子が大きい旨み成分（アミノ酸、核酸など）は、半透膜を透過できず素材（肉・魚）に残ります。
- ピチットで浸透圧脱水することにより素材（肉・魚）の水っぽさ、生臭みが少なくなり、旨みが濃縮されます。



鮮魚輸送用脱水シート ピチット ラインアップ

●01シリーズ（弱め）

規格名	サイズ	入数	用途例
01M	50×35cm	200 枚	鮮魚フィレなど (弱め)
01T	45×25cm	300 枚	
01S	35×25cm	400 枚	
01 ミニ	25×17cm	800 枚	
01 ミニミニ	18×13cm	1600 枚	

●03シリーズ（強め）

規格名	サイズ	入数	用途例
03F	50×30cm	250 枚	鮮魚フィレなど (強め)
03T	45×25cm	300 枚	
03S	35×25cm	400 枚	
03 ミニ	25×17cm	800 枚	

●加工実績

用途例	魚種等
鮮魚フィレ	タラフィレ、アブラカレイフィレ、 秋鮭フィレ、銀鮭フィレ、 サバフィレ、鯛フィレ
生開き	アジ生開き、サバ生開き、 サンマ生開き、ホッケ生開き
切り身	塩ダラ切り身、秋鮭切り身
刺身	マグロサク、ホタテ、ハマチフィレ、 鯛フィレ、ヒラメフィレ、 サンマフィレ、アジフィレ、 イワシフィレ、サヨリ ※一部ルイベ（冷凍刺身）のケースあり

使用上の注意

- 脱水はチルド～冷蔵温度帯で行ってください。
- ピチットは食べられません。ピチットを外してから調理してください。
- ピチットは使い切りです。再使用はできません。
- ピチットを切ったりせず、そのままご使用ください。
- 製造上、水あめ成分や周囲のシール部分が黄変することがありますが、品質には問題ありません。
- ピチットを電子レンジやオーブンなどで加熱しないでください。

保管上の注意

- ピチットは直射日光を避け涼しい所に保管してください。
- 内袋開封したものは、短期間で使い切ってください。保管する場合は、しっかりチャックを閉めてください。

廃棄方法

- ピチットはプラスチック製品ゴミです。自治体の区分に従って捨ててください。

品質表示

材 質：ポリビニルアルコールフィルム、糊料、食用糖類、アルコール類

ピチットホームページ <https://www.pichit.info/>



オカモト株式会社

URL: <https://www.okamoto-inc.jp>

食品衛生用品部 ピチット製品課

本社

〒113-8710 東京都文京区本郷3丁目27番12号

TEL 03-3817-4137

大阪支店

〒540-0022 大阪市中央区系屋町2丁目4番6号

TEL 06-4793-8508

福岡営業所

〒815-0035 福岡市南区向野1丁目13番9号

TEL 092-557-2600（代表）

札幌事務所

〒064-0804 札幌市中央区南4条西1丁目15番2号 栗林ビル7階

TEL 011-223-2023



高機能調湿・吸水シート

**マグロ、肉
保存、熟成に!**

うまみのがさず調湿・吸水
レッドキーパー®

食材の色持ちとみずみずしさをキープ!!



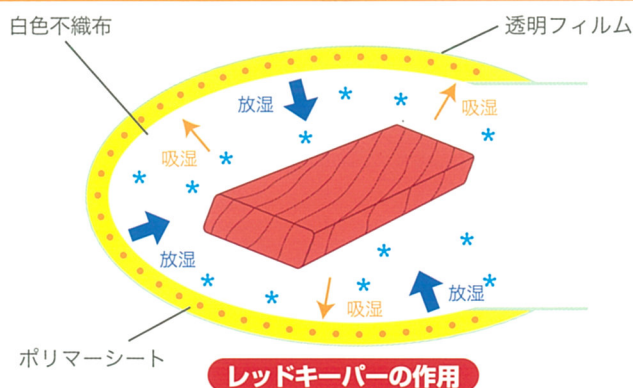
ダブル
調湿+吸水のW効果!!

むれない、乾かない

ドロップの切れがいい

冷蔵庫の中でご使用ください。

レッドキーパーの調湿、吸水のしくみ



●食材の状態により、吸湿、放湿

だから、むれない、乾かない!

●不織布と吸水ポリマーシートの二重構造によりドロップを素早く吸水、切り離す

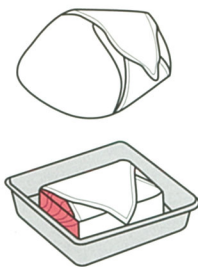
だから、ドロップの切れがいい!

◎白色不織布を食材にあててください。

※レッドキーパーはオカモト株式会社の登録商標です。

使い方はとても簡単 白色不織布を食材にあてます

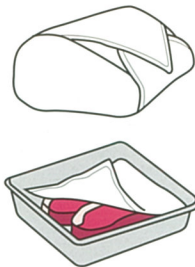
マグロの保存



食材の大きさに合った
レッドキーパーで巻いて、
食材全体を包んでください。

レッドキーパーで食材を
はさむか巻いてバットに
入れてフタをするか、ラッ
プをかけてください。

肉の保存



食材の大きさに合った
レッドキーパーで巻いて、
食材全体を包んでください。

レッドキーパーで食材を
はさみバットに入れてフ
タをするか、ラップをかけ
てください。

●低吸収タイプ(生マグロなどドリップの少ない用途)

規格名	サイズ (外寸)	入数	内装
RK - NF - L	約 53×75cm	100 枚	20 枚 ×5 袋
RK - NF - M	約 39×53cm	200 枚	20 枚 ×10 袋
RK - NF - S	約 27×39cm	400 枚	40 枚 ×10 袋

※プロ用レッドキーパー(黄色小箱)同等品

●高吸収タイプ(冷凍解凍などドリップの多い用途)

規格名	サイズ (外寸)	入数	内装
RK - L	約 53×75cm	100 枚	20 枚 ×5 袋
RK - M	約 39×53cm	200 枚	20 枚 ×10 袋
RK - S	約 27×39cm	400 枚	40 枚 ×10 袋

使用上の注意

- 必ず、白色不織布を食材にあててください。●レッドキーパーが濡れていたり、破れていた場合には使用しないでください。
- レッドキーパーは食べられません。調理の際は、必ずレッドキーパーを外してください。●レッドキーパーを切ったり、内容物を出したりしないでください。
- レッドキーパーは使い切りです。再使用はできません。●まれに、ポリマーシートに小さな着色物がありますが、紙由来のものです。

保管方法

- 高温多湿なところ、直射日光下では保管しないでください。
- 内袋開封したものは、短期間で使い切ってください。保管する場合は、密封できる袋または容器で保管してください。

廃棄方法

- 本品はプラスチック製品ゴミです。自治体の区分に従って捨ててください。

レッドキーパーは安全面・衛生面で支障のない素材を使用しております。

ピチットホームページ <https://www.pichit.info/>



オカモト株式会社

URL: <https://www.okamoto-inc.jp>

食品衛生用品部 ピチット製品課

本社

〒113-8710 東京都文京区本郷3丁目27番12号

TEL 03-3817-4137

大阪支店

〒540-0022 大阪市中央区系屋町2丁目4番6号

TEL 06-4793-8508

福岡営業所

〒815-0035 福岡市南区向野1丁目13番9号

TEL 092-557-2600 (代表)

札幌事務所

〒064-0804 札幌市中央区南4条西1丁目15番2号 栗林ビル7階

TEL 011-223-2023

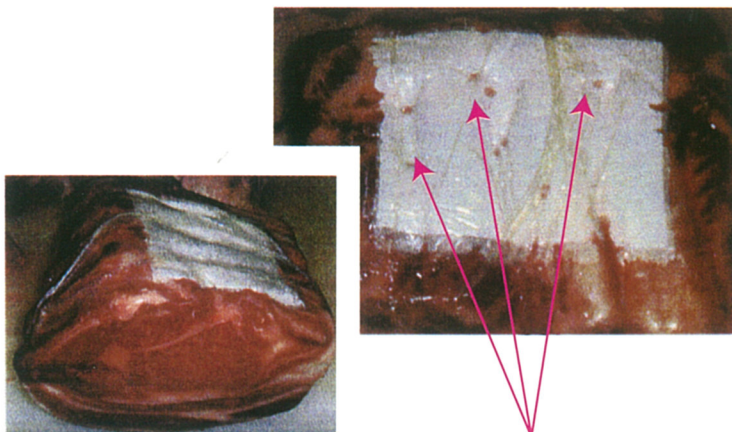
両面吸収構造

レッドキーパー®

食肉用ドリップ吸収シート

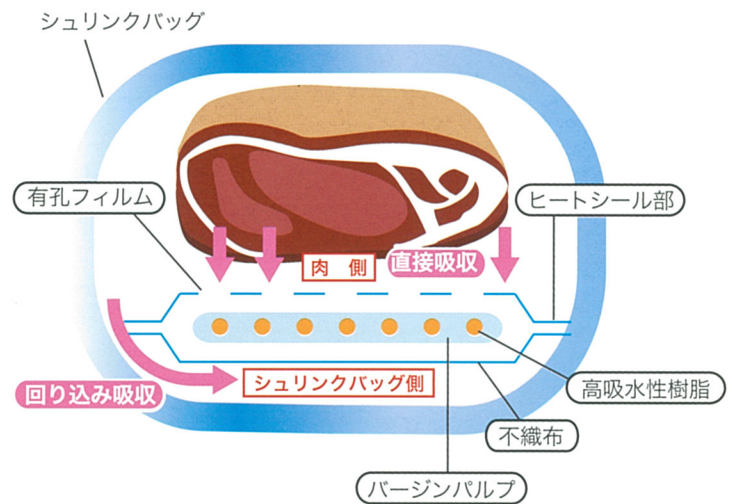
レッドキーパーは、肉の底面のドリップをすばやく直接吸収、さらに回り込んできたドリップを、間接的に吸収する両面吸収構造になっています。

レッドキーパーの両面吸収



レッドキーパーの特長であるフィルム面の孔からもドリップを吸収し始めている

レッドキーパーの構造と作用



使い方

肉の赤み部分に、シートの有孔フィルム面を直接あててご利用下さい

両面吸収 確実吸収

- 肉の底部のドリップを有孔フィルム面から直接吸収
- シュリンクバッグから回り込んだドリップは不織布面から間接吸収
- 吸収されたドリップはレッドキーパー製品内部に保持されます

密着性が良い

- 有孔フィルムの孔からもエアーが抜けるため、真空のかかりが良く、肉との密着性も良い

トレーサビリティ 対応

- シート 1 枚 1 枚をロットナンバーで管理しています

豊富な品揃え

- 肉の大きさ、ドリップの量に応じて使い分けていただける豊富なラインナップ
※規格品以外にも、吸収量・サイズをロット前提で受注生産しています



オカモト株式会社

部分肉・小割肉の真空流通に適した両面吸収シート

レッドキーパー®商品 基本ラインナップ

●高吸水タイプ

製品名	製品サイズ	入数
RK - PF - SC	約 17×36cm	1,000 枚
NRK - PF - ミニ	約 21×26cm	1,000 枚
RK - PF - ミニ B	約 12×36cm	1,500 枚
NRK - PF - ミニミニ	約 16×20cm	2,000 枚
NRK - PF - ミニミニ B	約 12×20cm	3,000 枚
NRK - PF - 11×17	約 12×16cm	3,600 枚
NRK - PF - 9×15	約 9×15cm	5,000 枚
RK - PF - 7×14	約 7×14cm	5,000 枚

●低吸収タイプ

製品名	製品サイズ	入数
NRK - E - 11×17	約 12×16cm	3,600 枚
NRK - E - 9×15	約 9×15cm	3,200 枚

使用上の注意

- 必ず、透明フィルム面を肉の底面に当ててください。
- レッドキーパーは、食べられません。調理の際は、必ずレッドキーパーを外してください。
- レッドキーパーは、使い捨てです。再使用はできません。
- レッドキーパーを切ったり、内容物を出したりしないでください。
- レッドキーパーが濡れていたり、破れていた場合には使用しないでください。
- まれに、ポリマーシートに小さな着色物がありますが、紙由来のものです。

保管方法

- 高温多湿なところ、直射日光下では保管しないでください。
- 内袋開封したものは、短期間で使い切ってください。保管する場合は、密封できる袋または容器で保管してください。

廃棄方法

- 廃棄にあたっては、国や地方自治体の定める分類に従ってください。

レッドキーパーは安全面・衛生面で支障のない素材を使用しております。

●非真空流通や保存用に、“包んで”または“敷いて”利用するタイプ

製品名	製品サイズ	入数
RK - L	約 53×75cm	100 枚
RK - M	約 53×39cm	200 枚
RK - S	約 27×39cm	400 枚

〈使い方〉

片面吸収タイプ：シートの不織布側（白色面）を肉側にあててご利用下さい。

ピチットホームページ <http://www.pichit.info/>

ピチットサービスセンター ☎0120-128-588



オカモト株式会社

食品衛生用品部 ピチット製品課

本 社 東京都文京区本郷3丁目27番地12号
電話 03-3817-4137 〒113-8710福岡営業所 福岡市南区向野1丁目13番9号
電話 092-557-2600 〒815-0035札幌事務所 札幌市中央区南2条東2丁目7-1 第3NEOビル2F
電話 011-223-2023 〒060-0052<http://www.okamoto-inc.co.jp/>

レッドキーパー[®]

調湿吸水シート

食材の色持ちとみずみずしさをキープ！！

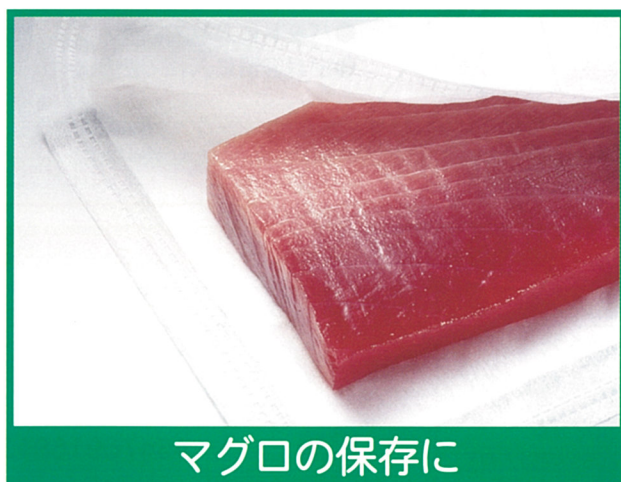


ダブル
調湿+吸水のW効果！！

ムレない

乾燥しない

ドリップの切れがいい



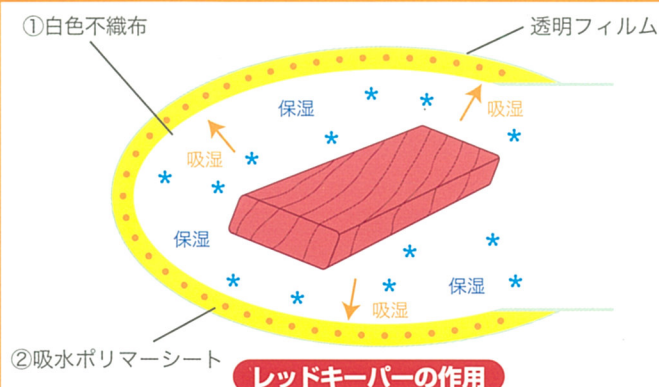
マグロの保存に



肉の保存に

冷蔵庫の中でご使用ください。

レッドキーパーの調湿、吸水のしくみ

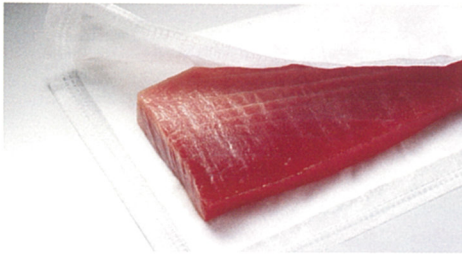


●食材の状態により、吸湿、保湿が行われ、
⇒『ムレにくく、乾きにくい！』

●①白色不織布と②吸水ポリマーシートの
2重構造により、ドリップを素早く吸収・
切り離しが行われ、
⇒『ドリップの切れがいい！』

◎白色不織布を食材にあててください。

● 使用例 ●



マグロの赤身保持に



天ぷらダネの冷蔵保存に



ステーキ肉の赤身保持に



細切れ肉の冷蔵保存に



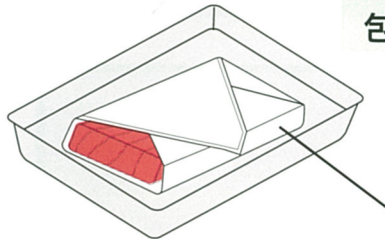
キノコ類の保湿冷蔵保存に



野菜類の保湿冷蔵保存に

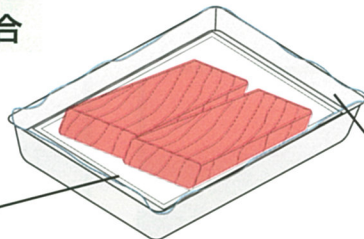
レッドキーパーの使い方

包んで使う場合



レッドキーパー

敷いて使う場合



ラップ

- バットに入れて、ラップをかける
- 密封容器に入れて使う

※不織布側を食材にあててください

● レッドキーパー® 商品 ラインナップ ●

商品名	サイズ	枚数/箱	ケース入数	JAN コード
レッドキーパー ミニ 20 枚 	約 18cm×25cm (ミニサイズ)	20 枚 (2ツ折り・内袋入り)	30 箱	4547691700520
レッドキーパー 小 32 枚 	約 25cm×35cm	32 枚 (2ツ折り・内袋入り)	12 箱	4547691681218
レッドキーパー 大 20 枚 	約 50cm×35cm	20 枚 (2ツ折り・内袋入り)	12 箱	4547691681225

ピチットホームページ
<http://www.pichit.info/>



レッドキーパーは安全面・衛生面で支障のない素材を使用しております。

オカモト株式会社
okamoto URL: <https://www.okamoto-inc.jp>

機能プラスチック製品部 ピチット製品課

本社

〒113-8710 東京都文京区本郷3丁目27番12号

TEL 03-3817-4137

大阪支店

〒540-0022 大阪市中央区糸屋町2丁目4番6号

TEL 06-4793-8508

福岡営業所

〒815-0035 福岡市南区向野1丁目13番9号

TEL 092-557-2600 (代表)

札幌事務所

〒064-0804 札幌市中央区南4条西1丁目15番2号 栗林ビル7階

TEL 011-223-2023