

ペーパークッション

エンボス加工を施した紙を用いてクッション性を持たせた紙の緩衝材です。

食品用途に適した原紙を使用し、主にチョコレートやクッキーなど食品パッケージの緩衝材として多く使用されています。また、化粧品などの緩衝材としてもご使用いただいた実績がございます。

オリジナル印刷を施す事が可能なことから、お客様独自の高級感の演出が可能であり、商品価値を高めることが出来ます。

サイズ：最大1,016mm×1,230mm 最小65mm×65mm

ロット：ご相談ください。



PCJ-1SK

2層品

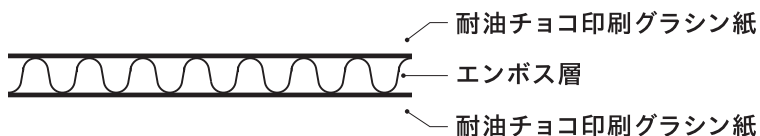


純白紙を使用していますので光沢があり、適度な張りで印刷適正があります。反対面のエンボス層が緩衝性を発揮し衝撃などから内容物を保護します。



PCCW-1SW

両茶 3層品



両面にチョコレート色の耐油性のある紙を使用しています。中間のエンボス層が緩衝性を発揮し衝撃などから内容物を保護します。

