

# 疲れにくくて 汚れにくい

異物混入対策、耐久性能でランニングコストを改善

## 食品用衛生前掛 **CHEFMATE** ウレタンエプロン シェフメイト



抗菌配合  
生地使用

軽量  
快適

異物  
混入対策

耐久性  
コストメリット

軽量・快適



PVC(塩ビ)素材のエプロンよりも

約30%

軽量化!

※画像は軽さの表現をするイメージです。

【ユーザーの悩み】

「重い…」

「長時間着用して作業すると肩が疲れてしまう…」

PVC素材のエプロンと比較して30%軽量化!  
作業中の疲労を軽減!

シェフメイトウレタンエプロンは、PVC(塩ビ)素材のエプロンと比較して約30%の軽量化を実現しました(※当社比)。柔らかい質感で動きやすく、ストレッチ性にも優れております。「軽くて動きやすい=疲れにくい」ことで作業効率の低下、労働災害の防止となります。



しゃがみ作業でも伸びるから快適!

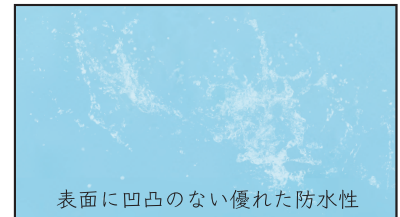
異物混入対策

【ユーザーの悩み】

「破れた切れ目から基布の糸がはみ出して異物混入が発生してしまった」

カビが生えにくく菌の繁殖を抑えた抗菌配合生地。  
糸ほつれしない無縫製加工。

ウレタンフィルム素材は、生地表面に凹凸がないので汚れにくくて洗いやすく、両面ともに優れた防水性を発揮します。  
抗菌配合生地を使用し、濡れても乾きが早くカビや菌の残留・増殖を軽減するので衛生的です。無縫製加工(高周波ウェルダ加工)は、糸ほつれによる異物混入対策となります。紐もエプロン本体と同様の特性を持ちます。



表面に凹凸のない優れた防水性



無縫製加工(高周波ウェルダ加工)

耐久性

コストメリット



【ユーザーの悩み】

「ダメになった製品の廃棄量が多い」  
「交換サイクルが早く、コスト高になっている」

耐久性・ランニングコストに優れた長持ち設計

ウレタンフィルム素材は、PVC(塩ビ)素材と比較して、「耐熱性」「耐寒性」「耐油性」「耐摩耗性」に優れます。耐熱性、耐寒性に優れるメリットは、温度変化による劣化が起きにくい点。耐油性に優れるメリットは、油による劣化変形が起きにくい点。耐摩耗性に優れるメリットは、摩擦と突き刺しに優れる点が挙げられます。さまざまな要因による劣化防止を図ることで、ランニングコストに優れたコスト対策になります。

CF-404 胸付エプロン



(単位: cm)

	総丈	胴幅	適応身長
S	100	90	150~160
M	110		160~170
L	120		170~180

カラー: ホワイト/ピンク/ミント/スカイ サイズ: S/M/L  
素材: 抗菌配合ウレタンフィルム  
紐: 本体共生地/1.3m×2本

CF-405 胸付エプロン W(幅広タイプ)



(単位: cm)

	総丈	胴幅	適応身長
S	105	90	~160
M	110	110	160~170
L	118	117	170~180

カラー: ホワイト/ピンク/ミント/スカイ サイズ: S/M/L  
素材: 抗菌配合ウレタンフィルム  
紐: 本体共生地/1.3m×2本