

北海道のホタテ貝殻水酸化カルシウム

水1ℓに1g  
目安として5~6振り  
10分つけ置き  
してください



# 帆立貝で洗った™



天然アルカリの力で **除菌** **ワックス・農薬除去** **鮮度保持**  
**食中毒の原因菌・ウイルスを10分で退治!!**

菌種	初期菌数 (cfu/ml)	除菌時間	除菌後の菌数	試験依頼先
大腸菌	2,100,000	3分	300以下 (未検出)	東京都立食品技術センター
サルモネラ菌	1,800,000	3分	300以下 (未検出)	
黄色ブドウ球菌	1,500,000	10分	90	
O-157	280,000	10分	10未満以下 (未検出)	(財)日本食品分析センター
腸炎ビブリオ菌	3,700,000	3分	1以下	(社)食肉化学技術研究所

ウイルス種	初期ウイルス感染価 (logTCID50/ml)	除ウイルス時間	除ウイルス後の感染価 (logTCID50/ml)	試験依頼先
ノロウイルス	5.5	5分	1.5未満 (未検出)	(財)日本食品分析センター

## ワックス・防腐剤・カビ・残留農薬等の洗浄効果を検証実験

**スタート**  
2ℓに本品2gの水溶液

5分後

10分後

10分間 野菜・果物を漬け置くと  
ワックス・防腐剤などが  
取れたことが確認できます

食品の鮮度を保ちます

天然原料100%の環境配慮型です

食品衛生法 第21条 食品添加物公定書適合 (食品添加物)

北海道の海で採れたホタテ貝殻を特殊な方法で焼成して作る貝殻焼成カルシウムです。天然アルカリの除菌・洗浄・鮮度保持の効果が、食べる前、料理の前に『帆立貝で洗った™』パウダーを溶かした水に浸けるだけで、農薬等の油脂分除去が出来ます。さらに食中毒の原因菌、ウイルスも除菌できますので生の食材にも、是非お使いください。

- 【用途】** 野菜・果物・肉・魚等の除菌・洗浄・鮮度保持  
調理道具 (包丁・まな板・布巾) の除菌
- 【成分】** 貝殻焼成カルシウム (ホタテ貝殻) (添加物規格準拠)
- 【液性】** アルカリ性
- 【内容量】** 120g

- 【使用方法】**
- 1ℓの水に本品を約1g (5~6回振り出すと約1gです) を目安として入れ、よくかき混ぜてください。
  - 野菜や果物を、以下を目安に漬けた後、軽くすすいでください。(漬け置き水の黄色、油浮きなどの変化が生じます)  
**漬け置き時間の目安** …… ●野菜・果物: 約10分 ●米: 約5~10秒 ●肉・魚: 約5分  
 ※漬け置き水の黄変したら捨てて、新たな水で簡単にすすいでください。
  - 使用後は、容器のフタをきちんと閉めてください。

# ホタテ貝殻焼成カルシウムについて

本製品は北海道の海で採れたホタテ貝をスッキリさせるため、約 1000 度の高温で長時間焼成し微粒子に粉碎したものです。食品の添加剤や健康食品の原料としても使用されております。

ホタテ貝殻の主成分である炭酸カルシウム (CaCO<sub>3</sub>) を焼成してできあがった、酸化カルシウム (CaO) に特殊な水加工を加えて水酸化カルシウム (Ca(OH)<sub>2</sub>) を作ります。

水 1L に本焼成カルシウム 1g を加えることにより、強いアルカリ水 (pH12 以上) となります。アルカリ水が滅菌力をもたらします。本製品は無味・無臭です。

## 【滅菌効果と抗菌効果】

強アルカリ成分が細胞膜を通過し細胞質を加水分解することにより滅菌効果が表れます。腐敗菌等のバクテリアを滅菌するとともに、酸化還元電位を下げるため物質の酸化(腐敗)を抑制します。日常生活を脅かす食中毒や細菌による感染症から私達を守ってくれる心強い味方です。

日常滅菌消毒剤として使用されている次亜塩素酸との比較においても滅菌効力は同等ですが、持続の面では焼成カルシウムのほうが長い持続性を有しております。

## 【臭気および化学物質の分解除去】

滅菌・抗菌効果によって、酸化途上で発生する腐敗臭(アンモニア臭など)を抑制します。さらにシックハウス症候群の原因であるホルムアルデヒドの吸着効果があり、壁素材などにも使われております。



## 効能・効果


- 優れた滅菌・抗菌効果 …… ノロウィルス、大腸菌、サルモネラ菌、緑膿菌、黄色ブドウ球菌、O-157、メチシリン耐性黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ菌、レジオネラ菌、白癬菌(水虫菌)
- 消臭効果 …… 腐敗臭、アンモニア臭、ホルムアルデヒド臭など
- カビ菌滅菌効果 …… 黒コウジカビ、コウジカビ、アオカビ

## 本製品の使用方法・応用例

- 精米 …… 本製品5振り(1g)を1ℓの水に入れ、かき混ぜてから、米を5~10秒浸けて手早く捨て、通常通り水洗いし炊いてください。古米でも美味しいご飯ができあがります。
- 血液汚染布等の洗浄 …… 本製品5振り(1g)を1ℓの割合で水溶液を作り、かき混ぜてから5~10分浸してから通常の洗濯をしてください。
- 滅菌・消臭 …… 本製品5振り(1g)を1ℓの割合で水溶液を作り、かき混ぜてから10分程度置き、布等でこして、100円ショップなどで売っている噴霧器付き容器に入れてご使用ください。\*
- 台所 …… 調理道具(包丁・まな板・布巾)の除菌の場合、5~10分を目安に浸けてください。その他、クリーニング等にご使用ください。

\*当社では業務用とご家庭用の焼成カルシウムパウダーを販売致しております。本品はアルカリ性ですので、PETボトルでのご使用を避けてください。  
\*水溶液の使用に当たって肌の弱い方は炊事用手袋をご使用ください。 \*幼児の手の届かない場所に保管してください。  
\*本焼成水酸化カルシウムパウダーを直接、口に入れたり、飲んだりすることは絶対にやめてください(ご注意)。

## ■ お問合せ先

 **株式会社三栄システム**

製造元: ナチュラルジャパン株式会社

ホームページ: <http://www.sanei-sys.jp> Eメール: [info@sanei-sys.jp](mailto:info@sanei-sys.jp)  
〒437-0027 静岡県袋井市高尾町14-1 TEL.0538-45-1116 FAX.0538-43-3113

## ■ ホタテ貝殻水酸化カルシウム 『 で洗った』 ご注文についてはご相談ください

帆立貝で洗った™ 120g 1,000円(税別) ご注文数: 本	お名前:	ご住所:〒
	TEL:	Eメール:

※ 1kg 入り・10kg 入り もございます

ホタテ貝殻酸化カルシウム・水酸化カルシウムの販売