

『食べ物の除菌剤』

KITCHEN STAFF

キンコロス ウォーター

世界初!
食品に使える除菌剤

使用方法

食品に直接、まんべんなくスプレー噴霧
まな板等、調理器具にも洗浄・水切り後、スプレー噴霧
(完全に乾燥する必要はありません)

加工品への表示例 (必要な場合)

乳酸 (Na)、エタノール、水酸化カルシウム

製造工場

株式会社かわかみ 佃工場 (ISO22000 認証取得工場)
大阪市西淀川区佃 5-10-12

商品種類



480ml スプレー
(6 本入)



4L
(空スプレー 1 本付)



10L
(ダンボール詰)

<ご注文はこちらまで>

受注センター  Tel 0120-871-314 Fax 0120-871-319

KITCHEN STAFF

株式会社かわかみ

<http://www.kawakami.co.jp>

本社	〒553-0005 大阪市福島区野田5丁目15番17号	Tel.(06)6463-1313 (代)
大阪営業所	〒553-0005 大阪市福島区野田2丁目24番16号	Tel.(06)6463-1313 (代)
九州営業所	〒860-0041 熊本市中央区細工町4丁目1-2-101	Tel.(096)351-3535 (代)
KITCHEN STAFF STUDIO	〒553-0005 大阪市福島区野田2丁目24番16号	Tel.(06)6463-1313
佃工場	〒555-0001 大阪市西淀川区佃5丁目10番12号	Tel.(06)6475-5707

ご案内：本商品の配合は株式会社かわかみ と京都大学の特許保有商品です。

食べ物の 除菌剤



**食品に直接使える
ノロウイルス対策の決定打!**

『食べ物の除菌剤』キンコロスウォーターについて

食品にも直接使える除菌剤。
食中毒は食品自体を除菌することが大切です！

これまでは実現
できませんでした

次亜塩素酸ナトリウムやアルコール製剤では
噴霧（添加）後、流水で十分なすすぎ洗いを求められています。
（厚生労働省・大量調理施設衛生管理マニュアル）

『食べ物の除菌剤』キンコロスウォーターは
噴霧（添加）後も洗い流す必要がありません！
（厚生労働省平成29年6月回答）



漬物・惣菜
三点盛り



鶏肉等



サラダ



給食など
盛り付け



まな板・ざる

キッチンカウンター等
お客様の目についても
なじみやすいデザインです



焼成カルシウム
(水酸化カルシウム)

ホタテの貝殻をベースにした
焼成カルシウムです

乳酸

調味料、ハム、
ソーセージ、お菓子等
様々な食品に
使用されています

安心な成分です

エタノール

皆様ご存知の
アルコールです！！

開発ストーリー

「口に入れても安全な除菌剤を作りたい」という思いから京都大学と共同開発し、ホタテ貝殻焼成カルシウムを液体に溶解する特許製法を開発しました。

効果と安全性

ここが
ポイントです

・第三者となる「国立医薬品食品衛生研究所：ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書（平成21年）」においても、**本商品は次亜塩素酸ナトリウムと同等のノロウイルスへの効果があると発表されています。**
（市販品B Aと表示）

（大量調理施設衛生管理マニュアルの文中にも「参考」するべき報告書として
例示されている文書の「平成21年度版」をぜひご覧ください）

・各種安全性試験データを取り揃えています。

キンコロスウォーターの特長

- ①食品に直接噴霧できる。
- ②水分が多いところで活躍。
- ③安全設計：手指や皮膚に付着しても安全。
- ④各種食中毒に効果あり（ノロウイルス、O-157、カンピロバクター等）。
- ⑤アルコール製剤のような引火性はありません。

使用上のポイント ※誤使用時でも深刻な被害を生じません。

- ・用途認可により、「加工食品」への使用が可能になりました。
- ・生鮮魚介類等への使用は不可です。※ユッケ、生レバーは現在規制されています。
- ・酢の物は酸味が若干弱まる場合がございます。使用量を試したうえでご使用ください。
- ・水分の蒸発や長時間空気にふれると一部で白い結晶が起こることがあります。開栓後はお早めにご使用ください。

これまでのノロウイルス対策でアルコール製剤は不完全です。

- ①水分の多い、濡れたところ
- ②食品への直接使用

には『食べ物の除菌剤』キンコロスウォーターが活躍します！