

Catalogue No.

20579-2412

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

除菌・漂白剤

2412

酸性電解水生成装置

- 食品殺菌に特化したWOXシリーズは殺菌力の高い次亜塩素酸を多く含む酸性電解水を注出します。
- 小形ながらも最大4.0ℓ/分の注出能力で野菜やフルーツなど、さまざまな食品殺菌に利用可能です。

厨房環境にあわせて色々な設置パターンができます。



※食品殺菌に使用する場合はpH5.0以下、有効塩素濃度10～60ppmであることを確認してください。

壁面設置にオススメ

①電解水生成装置 WOX-40WA

ページコード	商品コード	価格
2-2412-0101	2108420	¥518,000

- 食材・器具殺菌に作業現場に最適
- 食塩水の電気分解により低コスト、1リットル約0.5kg
- 非接触センサー抽出により衛生的
- 場所を取らないコンパクトボディ
- 様々なウイルス・細菌に有効な酸性電解水

■仕様

外形寸法 (mm)	285×145×H335
酸性電解水生成流量	約4.0ℓ/分以下
有効塩素濃度	20～60mg/kg
電解水pH	約5.0以下
消費電力 (50/60Hz)	単相100V 170W
本体重量	7kg

卓上、カウンター下設置にオススメ

②電解水生成装置 WOX-40WA-R

ページコード	商品コード	価格
2-2412-0201	2108430	¥588,000

- リモートコントローラー方式抽出でスペースの取れない場所でも取付可能
- 食材・器具殺菌に作業現場に最適
- 非接触センサー抽出により衛生的
- 食塩水の電気分解により低コスト、1リットル約0.5kg
- 様々なウイルス・細菌に有効な酸性電解水

■仕様

外形寸法 (mm)	285×145×H335
酸性電解水生成流量	約4.0ℓ/分以下
有効塩素濃度	20～60mg/kg
電解水pH	約5.0以下
消費電力 (50/60Hz)	単相100V 170W
本体重量	7kg

調理用具【食器、まな板、ふきんなど】【野菜・果物】

殺菌・除菌・漂白剤



使用できるもの

プラスチック(メラミン以外)、ガラス、陶磁器、
白物のせんい製品(木綿、麻、ポリエステル、アクリル、レーヨン、キュプラ)



使用できないもの

色物・柄物せんい、メラミン、漆器



③アルボース 漂白・除菌剤 キレネス 4kg

ページコード 商品コード 価格

2-2412-0301 4622300 ¥2,800

アルカリ性 塩素系(10%)

食品添加物

使用量(目安):マナ板・ふきん/500倍希釈

排水溝・ゴミバケツ/500倍希釈

野菜・果物/1,000倍希釈

④殺菌・漂白剤 ジャポック

ページコード 商品コード 価格

5kg 2-2412-0401 0791000 ¥3,400

20kg 2-2412-0402 8462880 ¥7,000

アルカリ性 次亜塩素酸ナトリウム5～6%

食品添加物殺菌剤

使用量(目安):300倍希釈

●調理器具やふきんの殺菌、漂白や野菜・果物の除菌、消毒



ライオン 塩素系・除菌漂白剤 ニューブリーチ

ページコード 商品コード 価格

⑤1.5kg 2-2412-0501 0117100 ¥380

⑥5kg 2-2412-0601 0117000 ¥1,280

アルカリ性 塩素系(6%)

食品添加物 殺菌剤

使用量(目安):野菜・果物・食器類/水10ℓに20mℓ

ふきん・おしぼり/水10ℓに60mℓ

厨房器具・食器・排水溝/水10ℓに100mℓ

⑦業務用複合洗剤 植物園

ページコード カートン外寸 商品コード 価格

10g 2-2412-0701 250×250×H235 0982600 ¥6,900

20g 2-2412-0702 300×300×H295 0982700 ¥11,000

弱アルカリ性洗剤

使用量(目安):水1ℓに2mℓ

●ミナモトをタブリ含んだ洗剤です。

●お米や、野菜、果物等にこびりついた農薬を洗い落とすことにはもちろん、石油やヘドロ等に汚染された魚介類(とくにしじみやあさり)を洗うのに、最も適した洗剤です。

●手荒れやアトピーの原因となる石油系界面活性剤は一切含まれません。

●コロイド粒子の作用とウーロン系エキスの配合により、強力な洗浄力を発揮します。

その野菜、安心して食べられますか?

⑧ベントレーオーガニック ベジタブルウォッシュ

ページコード 商品コード 価格

2-2412-0801 8738800 ¥2,200

原材料:水、リンゴ酸、乳酸、クエン酸、アロエ粉末

●100%自然界の原料を使用した洗浄液。直接野菜

や果物を洗うことでサルモネラ菌、大腸菌やリステリア

など食中毒の原因となる菌などを99.9%除去でき

る他、水洗いでは除去できない農薬や肥料なども洗

い落とすことができます。

●シンクまたはボールに水をはり、製品を2プッシュ(水

約2ℓに対し)、30秒程度水の中でじゃぶじゃぶと洗

ったら、最後に水で軽くすすいでください。



水洗いだけでは落とすきれない有害物質や
食中毒の原因となる菌・ウイルスを除去! 食材の鮮度も長持ち!

⑨食品洗浄剤 ホタックスクリーン100g HO-01

ページコード 商品コード 価格

2-2412-0901 4432600 ¥1,200

アルカリ性(天然のホタテ貝殻カルシウム100%)

使用量(目安):水1ℓに約1g(5回程振り出し)

●水に溶かすことでpH12以上の強アルカリ水となり、このアルカリの力で

表面に付着している残留農薬を除去し、食中毒の原因菌やウイルスを

強力に除去することができます。

●農薬の原因菌やバクテリアの繁殖を防ぐため、食材の鮮度を長持ちさせ

る効果もあります。

●食品添加物としても使用されているため、安心してご使用頂けます。

●使用例:野菜・果物、お米、魚介類、肉類

●その他の使用例:キッチンまわりの除菌・洗浄、洗濯



●このカタログに掲載されている価格は、2022年9月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。