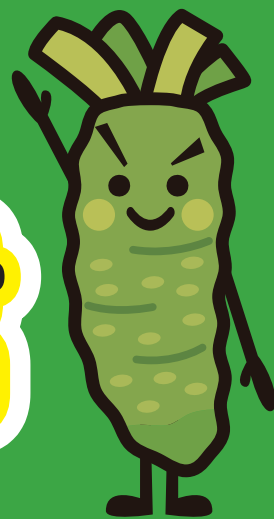




菌の繁殖を抑え、食中毒リスクを減らす

天然  
わさびの  
抗菌・保鮮  
シート

# わさお君





## 安心の食品添加物

天然わさびの抗菌成分、食品添加物なので安心です。

## 食品への味やニオイ移りなし

ニオイや味が移らず、料理本来の風味を保てます。

## 取り扱いが簡単

水分がないと揮発せず、保管や取り扱いが簡単です。

## 環境に優しい和紙製

適度な吸水性と自然な風合いで食品との相性がよいです。

### 様々な用途で 大活躍!



お箸の衛生対策



魚や生鮮食品の鮮度保持



食品袋開封後の衛生対策

#### 黄色ブドウ球菌に対する抗菌力



| 媒体/保存期間 |       | わさお君あり            | わさお君なし            |
|---------|-------|-------------------|-------------------|
| 開始時     | 菌数    | —                 | $9.5 \times 10^4$ |
|         | 対数値   | —                 | 5.0               |
| 12時間後   | 菌数    | $1.0 \times 10^4$ | $3.0 \times 10^7$ |
|         | 対数    | 4.0               | 7.5               |
|         | 抗菌活性値 | 3.5               | —                 |

#### 大腸菌に対する抗菌力

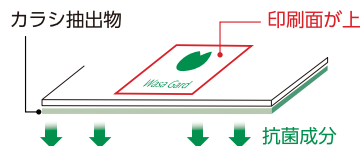


| 媒体/保存期間 |       | わさお君あり            | わさお君なし            |
|---------|-------|-------------------|-------------------|
| 開始時     | 菌数    | —                 | $2.2 \times 10^5$ |
|         | 対数値   | —                 | 5.3               |
| 12時間後   | 菌数    | $6.7 \times 10^6$ | $2.8 \times 10^9$ |
|         | 対数    | 6.8               | 9.4               |
|         | 抗菌活性値 | 2.6               | —                 |

● 試験方法：35℃ 24時間後の菌数を測定 ● 試験機関：株式会社クロックワーク

#### 使用方法

- 印刷面を上にしてお弁当、食品全体を覆うように置き、速やかにフタまたは密閉をしてください。(表面積の75%以上のサイズが目安です。)
- 水分や湿気と反応して抗菌成分が揮発を始め、約8時間成分を放出します。
- できるだけ密封してください。密封されていないと成分が外に逃げ効果が弱くなります。



サイズ: 10×8cm  
枚数: 50枚入  
成分: カラシ抽出物  
材質: 紙



## FIRST 大一産業株式会社

本社 〒650-0022 神戸市中央区元町通5丁目1-20  
クリーン事業部 TEL.078(351)2561 / 商環境事業部 078(361)7091 公式SNS  
東京支店 03(3691)0722 岡山営業所 086(239)7855 松山営業所 089(915)1340  
名古屋支店 052(882)8261 広島支店 082(236)8801 九州支店 092(561)7772  
姫路支店 079(280)6006 高松支店 087(822)8088 株式会社セイハン 011(873)2000

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



お問い合わせは