

# 天然成分100%、大自然の洗浄力



野菜・果物洗浄剤



100g

1 瓶の水に 1 g程度

## 北海道ほたて貝殻焼成カルシウム



焼成カルシウム（食品添加物）

ホタテの貝殻が原料、食品添加物として国から認められている天然由来のカルシウムです。水に溶かすだけで、pH12以上の強アルカリ水となり、その水溶液中では**ほとんどの菌が死滅**します。特に食中毒原因菌であるグラム陰性菌はアルカリ性に弱く、生きることができません。

（グラム陰性菌：大腸菌、O-157,サルモネラ、腸炎ビブリオ、緑膿菌、レジオネラ、カンピロバクター等）



安心・安全・鮮度保持

焼成カルシウムは高い剥離洗浄作用を持っています。汚れ、菌、防腐剤、農薬、ワックス等が取り除かれた野菜や果物は、安心して、安全で、苦味や嫌味がなく、**食品本来の“美味しさ”**を取り戻します。また、雑菌が繁殖しにくいため、そのまま冷蔵庫等で保存すると長持ちします。

野菜・果物の洗浄、まな板・食器などの除菌に