



オホーツクの  
ホタテ貝殻焼成カルシウム

で洗った™

水1ℓに1g  
(目安として約5振り)  
10分つけ置き  
してください。



100g

160g

天然アルカリの力で **除菌 洗浄 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(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)食肉科学技術研究所
ウイルス種	初期ウイルス感染価 (logTCID <sub>50</sub> /mL)	除ウイルス時間	除ウイルス後の感染価 (logTCID <sub>50</sub> /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

スタート

2ℓに本品2gの水溶液

▶ワックス・防腐剤・カビ・残留農薬等を洗浄します◀

5分後



10分後



10分、野菜・果物をつけ置くと、ワックス・防腐剤等が取れたことが確認できます。



▶鮮度を保ちます◀

▶天然原料100%の環境配慮型です◀



販売 CELLCE-JAPAN 株式会社セレスジャパン  
CEFTCE-IVVM

製造 NATURAL JAPAN Natural Japan Co.,Ltd