

99.9%

ウイルスを不活化

原料は
塩と水
だけ



感染症
対策の基本
手洗いに
電解水
という選択を

簡単手軽に
しっかり殺菌

手を洗っても
手肌に優しい

人に優しく、菌に厳しく

裏面をご覧ください→

オススメする 8つの理由 電解水を使った衛生管理

食材殺菌

1 酸性電解水は様々な食品の殺菌に利用可能です。洗ってすすぐだけで殺菌完了。

調理器具の除菌

2 酸性電解水で効率的な除菌ができます。調理器具から床・シンクにまで、幅広く使用可能!

水道感覚

3 水道と同じ感覚で簡単に抽出。希釈もいらず、必要な時に、必要な分だけすぐに使えます。

時間短縮

4 次亜塩素酸ナトリウム溶液の80倍※1の速度で殺菌します。浸け置き時間短縮にも。
※1「浄水の技術」1985より出典

におい残りしない

5 残留性が低く、食品殺菌に使用しても塩素臭がほとんど残りません。

消臭効果

6 菌を除去することで、匂いの成分を酸化させ、においを抑えます。

床の洗浄・除菌

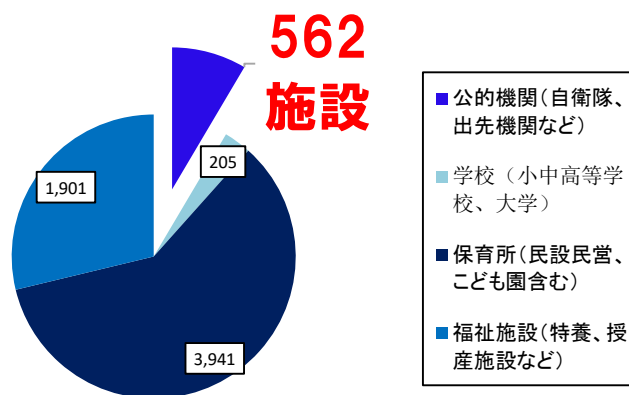
7 床などの広い場所でも除菌を手軽に行えます。
※ROXシリーズの場合

低コスト

8 原料は“食塩水”のみ！
1Lあたり0.5~0.6円で電解水が生成できます。

実際どんなところで使われているの？

電解水導入施設件数分布



※2010年以降納品分(全国)当社調べ

公的に認められたお水です

電解水(正式名称:次亜塩素酸水)は大量調理施設衛生管理マニュアルにも殺菌方法の一つとして記載のある、**公的に認められたお水**です。

公的な国の機関にも多数導入実績があり安心してご利用いただけます。

新型コロナ対策に関する厚生労働省の補助金で自治体より多数、導入を頂きました。

お問い合わせは



ホシザキ東京株式会社