



乾燥防止笹抗菌+

業界初!
抗菌笹

乾燥防止笹
抗菌+

プラス

チャック付フィルムで
最後まで衛生的に
清潔使用できます。

ポイント1

**抗菌・除菌
効果**

ポイント2

**酸化
防止効果**

ポイント3

**チャック付
フィルム**

使用例

食中毒菌対策に最適

【用途】

- ・本品にはグレープフルーツ種子抽出物、カラシ抽出物が含まれています。
- ・天然食品添加物です。
- ・付着菌に対し抗菌性があります。
- ・多様な菌種に対し抗菌性を発揮します。
- ・乾燥防止効果に加え酸化防止、抗菌、除菌効果があります。
- ・アルコール製剤と異なり徐々に揮発し効果が持続します。
- ・乾拭きにて使用下さい。水洗浄しないで下さい。洗浄すると効力を失います。



乾燥防止笹 抗菌+ クマ

洗浄・殺菌・
乾燥防止加工
(国内産)

LL : 31~37×8~11cm
L : 27~32×7~9cm
M : 23~28×6~8cm
S : 21~25×5~7cm

- 1袋: 100枚入
- 1箱: 15袋入



乾燥防止笹 抗菌+ パンダ

洗浄・殺菌・
乾燥防止加工
(中国産)

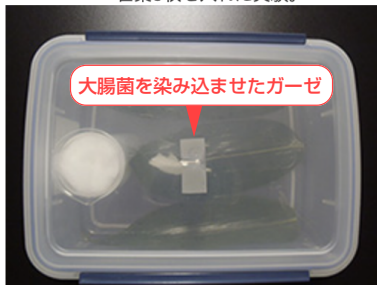
28~33×7~10cm

- 1袋: 100枚入
- 1箱: 15袋入



容器に大腸菌を染み込ませたガーゼと笹を入れ $39\pm 1^{\circ}\text{C}$ 、相対湿度90%以上、 24 ± 1 時間培養しました。

- ・笹葉3枚を入れた実験。



※一般財団法人新潟県環境分析センター様提供による。

抗菌笹を入れた容器では、ガーゼに含ませた大腸菌の数が激減しました！

[illegible]

開発者より

本品は永年お客様の多くのご要望にお応えすべく研究開発しました。

古来より、笹葉は強い抗菌性を有していることが知られており、弊社色止笹も発売以来、その性質を失わないよう製品化してまいりました。近年、食品は多様化と共に長い保存時間を求めるようになり多種多様な食中毒も報じられるようになりました。更に食卓で食するまで常温にさらされる時間も長くなり、「笹葉で食品の保存性を更に高める方法は無いか?」との多くのご要望にお応えべく研究の結果、笹接触面の抗菌性強化はもとより特に空間菌制御に重点をおいた製品を開発しました。

お客様のご要望は食材多岐にわたるため、個々の保存時間・効果を詳細に記すことはできませんが、是非一度ご用途に合わせお試しください。

尚、本品の開発に際しまして、研究機関・添加物・包材メーカー様始め多くの方々の知見等ご協力を賜りました。

本欄をかりて厚く御礼申し上げます。

