

お店と
お客様の
安心のために！

ウイルス対策・食中毒予防は 電解水におまかせ！

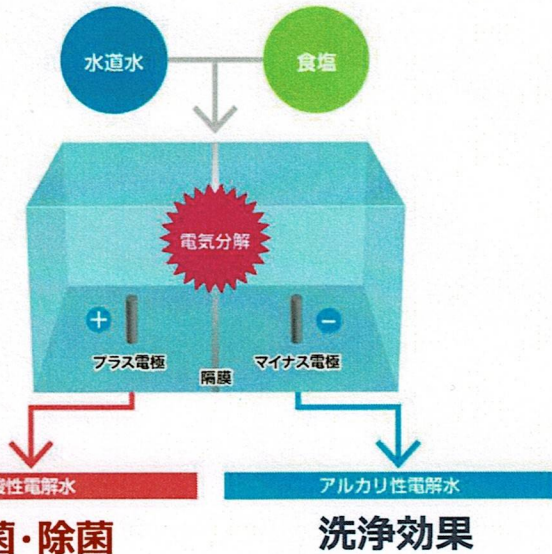
☑ 電解水とは？

食塩水を電気分解という方法を用いて、生成される水で、**次亜塩素酸ナトリウム希釈液と同等の効果**を持った溶液です。

☑ 食品添加物にも認可されています

酸性電解水（次亜塩素酸水）は、厚生労働省告示第212号に基づき、平成14年6月10日に**食品添加物：殺菌料**として指定されました。

☑ 電解水の作り方・お水の特徴



ホシザキ電解水生成装置
ROX-15WC

酸性電解水

殺菌力の高い次亜塩素酸 (HClO) を多く含んだ「**除菌効果**」のあるお水



幅広く活用できます！

アルカリ性電解水

タンパク質の溶解や油脂を乳化させる力を持った「**洗浄効果**」のある水

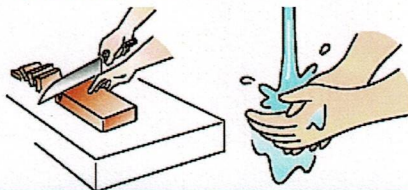
☑ 主な使い方

サラダの材料の殺菌と鮮度維持



野菜類の殺菌

魚・肉を触った手もすぐに
除菌、消臭。調理がはかどります。



手指の洗浄、除菌、消臭

漂白剤ではできない仕込中、
営業時間中の除菌が
できます。

布巾、ダスターの
除菌・洗浄・消臭。



フキン、ダスターの洗浄、除菌、消臭

食材の殺菌

客席の清掃・除菌

調理器具の除菌

トイレの除菌

1台で店舗全体の
衛生レベルUP！

ホシザキ関東株式会社

