

Shell Coat

KITCHEN STAFF
株式会社かわかみ

シェルコート

KITCHEN STAFF



食品専用除菌液

株式会社かわかみと
京都大学が産学共同で
開発した食品用除菌剤製剤

特許技術で透明水溶化されたホタテ貝殻焼成カルシウム(水酸化カルシウム)がノロウイルスや、細菌をコーティング除菌

- 特徴① インフルエンザウイルス、細菌に効果がある
同じエンベロープ型ウイルスのコロナウイルスにも効果があると考えられます。
- 特徴② 無味無臭に近い・手荒れしにくい
- 特徴③ アルコール除菌剤と異なり、濡れた場所でも効果がある
- 特徴④ 食品・調味料の成分のみで作っているため、人や動物に無害
- 特徴⑤ 洗い流す必要がない
- 特徴⑥ 食材・まな板・包丁・マスク等の除菌に使える

<主な除菌(不活性化)効果>

インフルエンザ、ノロウイルス、O-157、サルモネラ、
腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター 他

※本品はアルコール除菌剤ではありませんが、9.9%のアルコールが含まれています。

✕ アルコール
除菌剤

- ・アルコール濃度70%以上ないとエンベロープ型に効果がない。※
- ・アルコール除菌剤は濡れた場所では効果が薄れる。
- ・濃度の高いアルコールは、手が荒れる

※厚生労働省の「コロナウイルスに関するQ & A」より

「シェルコート」は口に入れても大丈夫! おもちゃの除菌にも最適



シェルコート《Shell Coat》

4L 7,800円(税込)
10L 15,600円(税込)

有限会社ヤマキ漬物

〒929-0121石川県能美市吉原釜屋町又117-2
TEL:0761-55-1575 FAX:0761-55-0484

🔍 youtube シェルコート