ワサビ成分が威力を発揮。

WasaGuard®

冷蔵庫、冷凍庫の消臭・抗菌・鮮度保持

日本では古くより、ワサビの効能は知られています。
食中毒防止のために生ものの薬味にしたり、
おもちのカビを防ぐ為に一緒に保存したりなど、生活の知恵として活用されてきました。
「ワサガード」は、このようなわさびの主成分を利用した製品です。

WasaGuard® 冷蔵庫の悩みを一気に解決できます

01 消 臭
冷蔵庫内には多くの食品が保存されているので、混ざり合ったニオイがします。揮発中和型の消臭方法で、冷蔵庫内に消臭成分が行渡り強力に消臭します。
食材同士のニオイ移りを防ぎ、食品そのものの風味を守ります。

02 抗 菌
大腸菌や、黄色ブドウ球菌・サルモネラ菌などを抑える効果があります。
また冷蔵庫内（トレーや壁面）の菌の増殖も抑えますので、簡単な衛生管理にもなります。

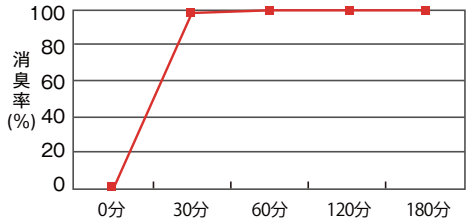
03 鮮度保持
ワサガードを使用すると食材の"もち"が違ってきます。
これは野菜や果物から放出されるエチレンガスを抑える働きがあるからです。特に野菜や果物はみずみずしさがぐんと長持ちし、シャキッとした状態が長く続きます。

04 効果期間が目に見える（冷蔵室用）
ワサガードは揮発して効果をあらわしますので、中身のゲルが徐々に減っていきます。冷蔵庫用は500リットルの冷蔵庫に1つで効果期間約60日です。(冷凍室用は約90日です)
薄いゴム状になったらお取替えの目安です。
（使用状態で若干変わります。）
※冷凍室・チルド室用は、中身が減りませんのでお手数ですが使用期限をご記入ください。

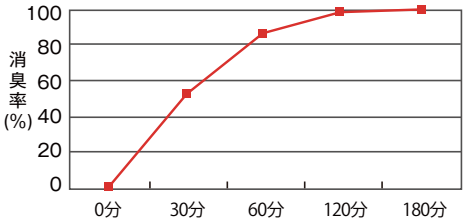
05 氷がおいしい（冷凍室用）
塩素吸着剤により、塩素臭をゲルの中に吸着させるので氷がおいしくなります。

消臭効果
冷蔵庫内に発生する悪臭成分を即効的に消臭します。
キムチや生魚などのニオイも強力に消臭し、食材の風味を守ります。

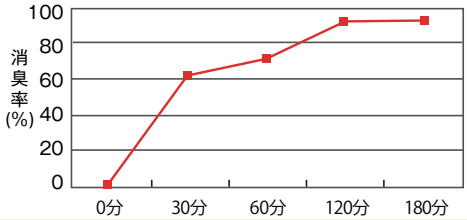
■ アンモニア（魚 臭）



■ 硫化水素（卵が腐ったような臭い）

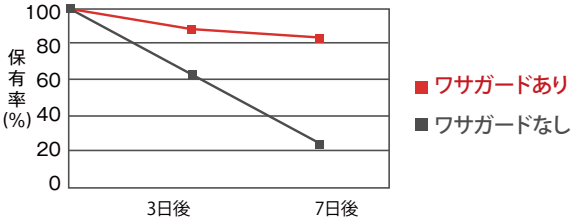


■ メチルメルカプタン（玉葱が腐ったような臭い）



※これら3つは、冷蔵庫内に発生するイヤなニオイの代表的な成分です。

ビタミンC保有率
野菜や果物の鮮度を保ちビタミンCを長く保持。
劣化を抑え、みずみずしさを保ち鮮度を守ります。



鮮度保持効果
抜群の鮮度保持効果を発揮し食材を守ります。

■ 鮮度保持効果（自社テスト） 冷蔵庫内で保存（15日目）

ワサガードあり　ワサガードなし

ワサガードあり　ワサガードなし

ワサガード　冷蔵室・野菜室専用 100g
家庭用冷蔵室（約500L以内）
効果期間：約60日

成分　植物抽出物・アリルイソチオシアネート
ゲル化剤

品 番	内容量	ケース入数	JAN	商品サイズ (mm) / 商品重量 (g)	ケースサイズ (mm) / ケース重量 (kg)
2WGH005	100g	24×4	4944708450001	80×80×35 / 140	375×265×380 / 15.0

ワサガード　冷凍室・チルド室専用 100g
家庭用冷凍室（約120L以内）
効果期間：約90日

成分　ワサビエキス（アリルイソチオシアネート）
吸水ポリマー・植物抽出エキス

品 番	内容量	ケース入数	JAN	商品サイズ (mm) / 商品重量 (g)	ケースサイズ (mm) / ケース重量 (kg)
2WGH010	100g	24×4	4944708550008	80×80×35 / 140	375×265×380 / 15.0

製造元
KOHENDO
株式会社 虎変堂
JFS-B
JFS-B21001482-00
〒811-3121 福岡県古賀市筵内884-5
TEL 092-942-3081 / FAX 092-942-4325
https://kohendou.co.jp