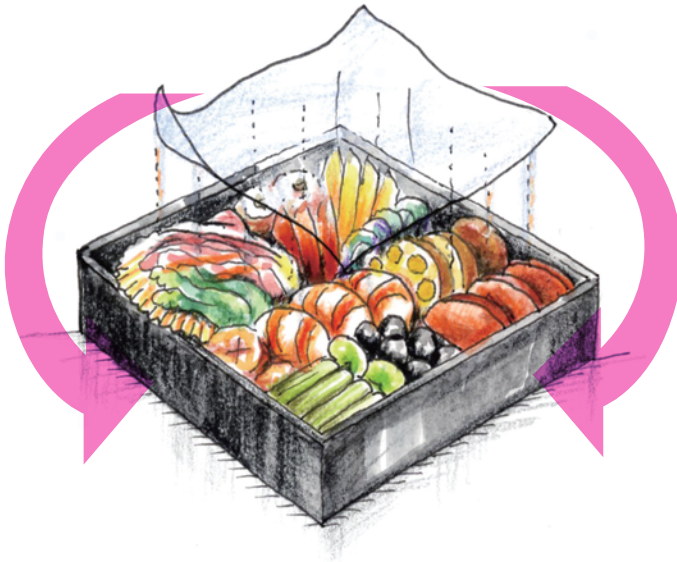


ワサガード抗菌シートはお弁当にのせるだけで菌の繁殖を強力に抑えます。

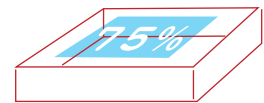
ワサビやカラシに含まれる抗菌成分が
揮発し抗菌・保鮮効果を発揮



▲ワサガード抗菌シートの鮮度保持力のしくみ
透明タイプ（徐々に効果成分が揮発）
雲竜タイプ（水分や湿気に反応して揮発）

特長

- 食中毒の原因となる菌やカビの繁殖を抑制し、食品の鮮度保持、日持ち向上効果を発揮します。
- ワサガード抗菌シートは密閉されたお弁当容器内で効果成分が揮発し、抗菌・保鮮効果をあらわします。
- 味移り、匂い移りも起きませんので安心してご使用いただけます。
- 容器の表面積の75%以上をカバーするサイズが適当です。原紙の取り都合に応じて別寸サイズのご提案をいたします。



ワサガード抗菌シート 抗菌力試験

O-157 菌に対する試験
菌液 0.1ml をシャーレに入れ、その上にワサガード抗菌シート（雲竜タイプ）とワサガード抗菌シート（透明タイプ）をのせ密閉後、30℃、24時間放置。その後、シャーレを 35℃、24時間培養した。

O-157 菌に対する試験結果 (CFU/0.1ml)	
シート未使用	2.9×10^2
ワサガード抗菌シート（雲竜タイプ）	8.9×10
ワサガード抗菌シート（透明タイプ）	6.0×10

株式会社 東洋環境分析センター 於

ワサガード抗菌シートのお問い合わせは

発売元 株式会社 虎変堂 (こへんどう)
<http://www.kohendou.co.jp>
mail info@kohendou.co.jp
Tel 092-942-3081

使用上の注意

- ワサガード抗菌シートは印刷面を上にして盛りつけ済みの食品の上に置き、速やかにフタをしてください。
- 一度ご使用になったものは再利用できません。
- 初期の状態でも汚染された食品には効果はありません。安全のため決められた保存基準（温度や賞味期限）を守ってご使用ください。
- 高温多湿の場所を避けて湿気の少ない涼しいところで保管してください。
- 使用途中のものは冷蔵庫に保管し、なるべく早く使い切ってください。