

2018年12月10日

KITCHEN STAFF

株式会社かわかみ

「大阪製」ブランド認定のおしらせ

～除菌剤 ShellCoat (シェルコート) のものづくり～

このたび、株式会社かわかみ はホタテ貝殻焼成カルシウムを高含有・透明溶解化し、口に入れても問題ない成分のみで構成された除菌剤「Shell Coat (シェルコート)」について、「大阪府内ものづくり中小企業の優れた技術に裏打ちされた創造力にあふれる製品」として、市場に新しい用途提案やコア技術を活かした自社ブランド製品：新製品開発部門で『大阪製 (Osaka Products)』ブランド認証をうけることができました。

「Shell Coat (シェルコート)」は従来の除菌剤市場とはアプローチが異なり、先ず優先されたテーマが「食品に直接使える (使って安全な、問題のない成分)」であり、洗剤や医薬系消毒剤を用いず、食品添加物に収蔵された原料でかつナチュラルな原料を用いながら、ノロウイルスをはじめ食中毒菌への効果を発揮できるように開発された商品です。

内容成分は乳酸、低濃度アルコール、そして鍵となる成分がホタテ貝殻焼成カルシウム (水溶化されているので「水酸化カルシウム」と記されています) という、それぞれ調味料や食品に使われる成分だけで構成していることが他商品との違いです。

また、製品パッケージにおきましても「台所に溶け込めるデザイン」を目指し、これまでの除菌剤にありがちなデザインから一線を画したことは、除菌剤の安全性「間違っても食品に深刻な問題を起こさない」があるので可能になったデザインであり、私たちはこの製品が乳幼児から老年期まで、食の安全をまもる商品として市場を切り開くものになればと考えております。



大阪製ブランド ロゴマーク



Shell Coat (シェルコート)