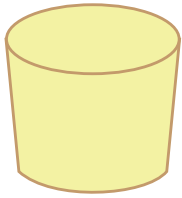
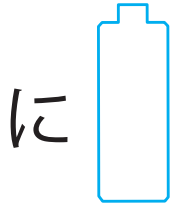


# ベジタリッシュ AC



漬物樽



ジュースの  
PETボトル  
など

に で注いで作る



ホタテ貝殻で  
除菌洗浄！

## ○次亜塩素酸 Na（漂白剤）フリー

調製が簡単。誤差の心配（濃い・薄い）が不要です。

## ○ホタテ貝殻由来の「アルカリ性」

だから色を大切に仕上げます

## ○成分に注目！調味料屋さん作った組み合わせ

洗剤や次亜塩素酸 Na（漂白剤）など、食品に使用できるものがありますが、最終的に残存してはならない成分です。

ベジタリッシュ AC は

調味・食品成分で **作っています**

## 商品概要

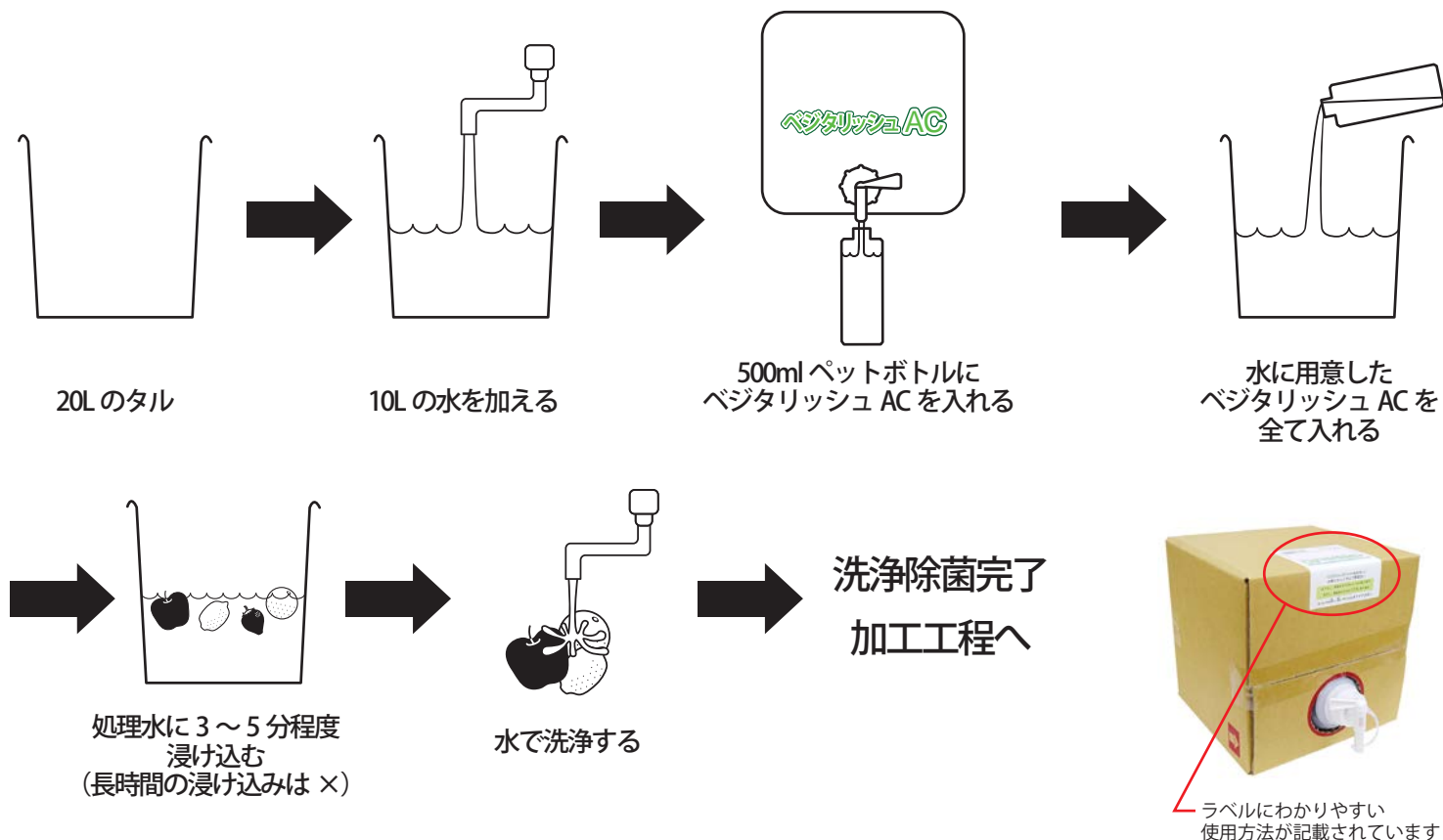
10L ダンボール詰め（コックを内袋に付属）

## 使用方法

### <処理水の作り方>

水 10L に対してベジタリッシュ AC 500ml を加えます。（多少の誤差は許容範囲です）

ベジタリッシュ AC の計量は、ジュース等の 500ml ペットボトルで OK



## 廃水の処理


基本的に不要です。

廃水自体の pH はほぼ中性域であるため、中和の手間がありません。

## 内容成分

乳酸 (Na)、エタノール、水酸化カルシウム

<ご注文はこちらまで>

受注センター 

Tel 0120-871-314 Fax 0120-871-319

KITCHEN STAFF

株式会社 **かわかみ**

<http://www.kawakami.co.jp>

本 社	〒553-0005 大阪市福島区野田5丁目15番17号	Tel.(06)6463-1313 (代)
大阪営業所	〒553-0005 大阪市福島区野田2丁目24番16号	Tel.(06)6463-1313 (代)
九州営業所	〒860-0041 熊本市中央区細工町4丁目1-2-101	Tel.(096)351-3535 (代)
KITCHEN STAFF STUDIO	〒553-0005 大阪市福島区野田2丁目24番16号	Tel.(06)6463-1313
佃工場	〒555-0001 大阪市西淀川区佃5丁目10番12号	Tel.(06)6475-5707

ご案内：本商品の配合は株式会社かわかみ と京都大学の特許保有商品です。