

こんなところで、こんなふうに

ウイルスウォーターをお役立てください！

■こんな企業様や衛生管理現場におすすめします



食品の生産や加工を扱う業種で、人に安心な除菌ができます。



加工場の衛生面や、周辺への臭いを防ぎ環境配慮に役立ちます。



病院内での感染の予防や、高齢者の健やかな生活を保つために。



食材や調理器具などを常に清潔に保つ除菌効果を高めます。

- 食品製造・加工工場
- 洗ビン・ボトルキャップ洗浄工場
- 屠場／食肉加工工場
- 飲料工場
- 食鳥加工・洗卵工場
- 酪農／養豚／養鶏
- 生野菜のカット加工工場

- 水産加工工場／魚市場
- 農業・園芸
- SM・SC・百貨店のフードコート & バックヤード
- 給食・弁当・惣菜のセントラルキッチン
- ファミリーレストラン・居酒屋などの厨房
- 学校給食施設／社員食堂

- 医療関連施設／老人福祉施設／介護施設
- ホテル・旅館・結婚式場の厨房
- 動物病院／ペットショップ
- 乳業・乳製品工場
- 鉄道・バス・航空会社
- サウナ／健康ランド／スーパー銭湯／エステサロン

■用途に合わせて濃度を変えてお使いいただけます

そのまま (200ppm)		2倍にうすめて 水1：液1 (100ppm)		4倍にうすめて 水3：液1 (50ppm)	
■ 洗濯	■ 床の除菌・洗浄・消臭	■ 衣類の消臭	■ 床や壁	■ キッチン・冷蔵庫内	■ 落下菌・浮遊菌対策
■ タオル	■ 車内の除菌・洗浄	■ 水洗金具	■ トイレの取っ手	■ まな板・食器	■ 加齢臭の消臭
■ 生ゴミの消臭	■ 公衆便所の洗浄	■ 調理器具	■ 配膳車	■ 入れ歯の洗浄	■ トイレ周り
■ 浴室と用具	■ 岩盤浴床	■ 冷凍車・冷蔵車	■ ペット臭の消臭	■ 室内の除菌・消臭	
■ じゅうたん					

表を参考に、使い方・頻度・使用量等の条件によって、濃度を変えてご使用ください。

■商品ラインナップ

使用場所や使用頻度などに応じて、容量をお選びいただけます。ご購入後は6カ月を目安にできるだけ早くお使いください。

