

**JY 全国焼肉協会 会員専用商品**

厚生労働省大量調理施設衛生管理マニュアルアルコール濃度適合品

**食中毒  
ゼロへ**



# エブリデイクリーン78

78度  
アルコール製剤

包丁やまな板など

**「濡れた状態」でも  
除菌効果を発揮!!**  
食品添加物規格で安心安全



1箱  
2本入り

1本5ℓ×2本 [送料無料]

**JY 会員  
特別価格**

北海道・沖縄・離島の会員は6本3箱より送料無料

## 1 厚生労働省によるアルコール製剤 除菌・必要箇所

厚生労働省のマニュアルでは、「大量調理施設のみならず、中小規模調理施設においても、77度以上のアルコール製剤にて除菌する必要がある。」と明記されています。本商品は瞬間除菌です、作業の区切り毎に対象物へスプレーして表面が濡れれば除菌完了です。また、本商品は画期的配合で濡れたままでも除菌効果を強力に発揮します。



## 2 商品のご案内

エブリデイクリーン78		成分及び重量%			
<b>JY会員特別価格</b> 荷姿2本入/1箱より購入可 <b>送料無料</b> 北海道・沖縄・離島は 6本3箱より送料無料		エタノール	71.260%	乳酸	0.375%
		グリセリン脂肪酸エステル	0.400%	乳酸ナトリウム	0.070%
		クエン酸	0.300%	精製水	27.395%
		クエン酸ナトリウム	0.200%		
		<small>※本品は、標準組成として、アルコール分78v/v%を含む                  ※本品は、ヒ素:2ppm以下、重金属:10ppm以下(食品、添加物等の規格基準試験法)</small>			

■本商品は改良の為、予告なく変更する場合があります。 ■印刷上、現品と色合いが異なることがあります。

販売者  
**事業協同組合  
全国焼肉協会**  
東京都中央区日本橋茅場町2-5-6 日本橋大江戸ビル4階

● 製品およびご注文に関するお問い合わせ ●  
 販売代理店:株式会社ノア  
 TEL:0836-34-1002 FAX:0836-22-0790  
 Mail:noaube@orange.ocn.ne.jp

ご注文・ご相談は裏面へ