

ノロスターのご提案

神山物産株式会社 食料第2グループ 浅井 渚

ウイルス 細菌 徹底除去

様々なウイルスに効果的

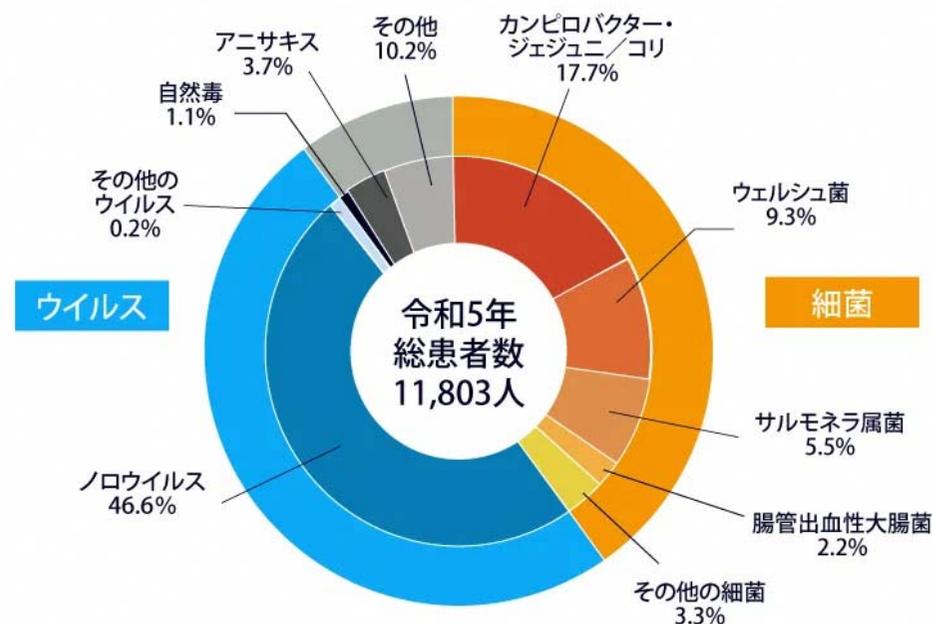
株式会社ニイタカ
ノロスター



食中毒について

食中毒は大きく分けて2つ

- 6月～8月に多く見られる
細菌型の食中毒
- 11月～3月に多く見られる
ウイルス型の食中毒



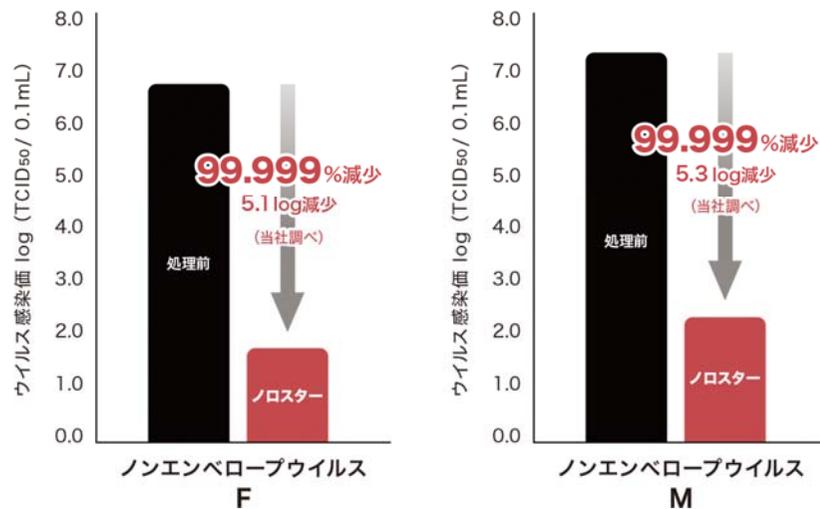
食中毒菌・ウイルスへの効果

成分 / 特徴	腸管出血性 大腸菌	サルモネラ 菌	黄色ブドウ 球 菌	インフルエ ン ザ	ノロウイル ス	食品添加
A : アルコール	○	○	○	○	×	○
B : 次亜塩素酸	○	○	○	○	○	×
C : ノロスター	○	○	○	○	○	○

ウイルス除去率 99.999%のノロスター

※ウイルス試験による外部機関の実験結果

ノンエンベロープウイルス2種における効果



ウイルスのほとんどが ノンエンベロープウイルス

ノンエンベロープウイルスは脂肪性の膜があり、薬剤抵抗性が強いと言われています。

この膜が邪魔をしてエタノールなどは跳ね返されてしまいますが、ノロスターの強化成分が膜を破り、直接ウイルスへと届くことができるので除去することが可能です。

コスト面での優位性

※参考価格の為、正規品とは異なる場合あり

価格 / 種類	現行使用品 (A)	他メーカー 類似品 (B)	ノロスター (C)
月間 (1回購入)	4,550円	4,000円	3,400円
年間 (年に12回購入)	54,600円	48,000円	40,800円

現行品から切り替えると… 年間約**13,800円**の差額が！

昨今原料が不足し、価格の高騰が多く見られます。
運送賃や人件費などお金が掛かることばかりで、下がることは
なかなかありません。

この機会にぜひご検討頂ければと思います。

※サンプル等のご依頼は神山物産(株)浅井まで

ご清聴
ありがとうございました

