

業務用 **アルコール**

EA-75

アルコールを使う現場のことを
最優先に考え、
徹底した効果・品質・コストへの
こだわりが実現

EA-75の特徴

即効性

現場の安全を

揮発性の高い75度のアルコールとリンゴ酸の相乗効果により、細菌や食中毒菌に対し、高い除菌能力を持って効果的に衛生管理を行うことができます。

安全性

お客様への品質を

全ての成分を食品添加物で組成しており、厨房設備から器具類、容器以外にも食品の品質保持(日持ち向上)や静菌として使用できます。

経済性

購買担当様の納得を

簡便かつ効率的にスプレー噴霧でき、幅広い場面で大量に使用する際も高いコストパフォーマンスが実現できるような低コスト設計。

食中毒菌やウイルスの予防に



※商品はイメージです。 実際の商品と外観、デザイン等若干異なる場合がございます。

幅広い場面で
EA-75は活躍します!



製品名 **アルコールEA-75** 食品添加物
仕様 **5ℓ** 1ケース3缶入り / **17ℓ** 一斗缶
(減容容器) (スチール缶)

※専用替えスプレー(別売)もございます。
詳しくは、担当販売員までお気軽にお問い合わせ下さい。

火気厳禁 第4類アルコール類 水溶性 危険等級Ⅱ

【成分及び重量%】エタノール:73.10%、リンゴ酸:0.40%、グリセリン脂肪酸エステル:0.30%、リンゴ酸Na:0.10%、グリセリン:0.05%、※食品使用時の場合「酒精」、「アルコール」、「エタノール」、「エチルアルコール」と表記下さい。【使用上の注意】●火気または着火源(静電気を含む)となる場所から必ず隔離して下さい。●ガスコンロ・レンジなどの火気使用中には使用しないで下さい。●濡れ、あふれ、又は飛散しないよう注意し、使用中は換気を十分に行なって下さい。●ニス塗りの木製品、皮製品、水性塗料表面加工は変色する恐れがあります。必ず念のため、変色や変質のないことを確認の上、ご使用下さい。●飲用しないで下さい。(人体や食品にかかっても心配ありません)●塩素系の薬剤等と混合しないで下さい。●開封後はお早めにご使用下さい。【保管及び取り扱い上の注意事項】●保管は冷暗所に密閉保管し、子供の手の届かない所に置き、転倒、落下、破損、漏洩のないよう十分に注意して下さい。●他の容器に移し替える際は、専用の容器を使用し、品名、注意事項を明記して下さい。【応急措置】●万一、目、その他粘膜等に触れた場合は、大量の水で洗い流し、飲み込んだ場合は、吐かせる等の処置をし、医師の手当てを受けて下さい。●初期火災の場合は、大量の水、炭酸ガス、又はアルコール用消火器で消火して下さい。



<販売者>

想いとカタチをイコールに

株式会社イコールEi

〒531-0072

大阪府大阪市北区豊崎5-7-11-402

TEL:(06)6292-7536

実感してください

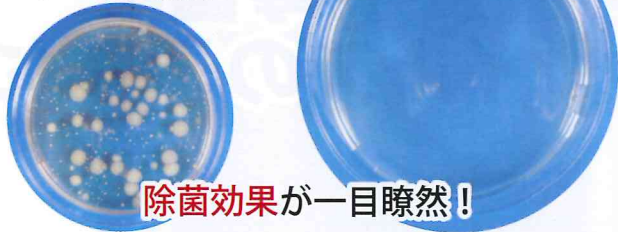
アルコールE A-75の確かな効果

5倍希釈の状態でも 60秒で効果があります

培養された菌に何もしない状態と
EA-75を接触させた状態の
60秒経過後の様子

②アルコールE A-75

①コントロール（無処理）



除菌効果が一目瞭然！

(社)大阪食品衛生協会 食品検査センター調べ

レタスの褐変を 一週間抑えました

カットした無処理状態のレタスと EA-75 添加溶液に漬けた
レタスを一週間冷蔵保存 (4℃) した比較

①コントロール（無処理）

②アルコールE A-75
3%水溶液 15分間浸漬 流水洗浄無し



廃棄率を抑えコストダウン！

当社調べ

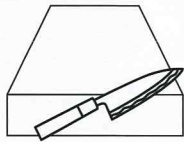
いろいろ使える

アルコールE A-75の使い方



●作業前に

基本中の基本は清潔な状態からの作業です。しっかり手洗いをし、仕上げにE A-75を使いましょう



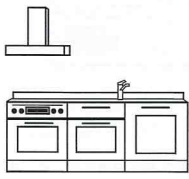
●包丁やまな板に

食材に直接触れる包丁やまな板はこまめにE A-75を噴霧し、食材が変わる際はしっかり水洗いしましょう



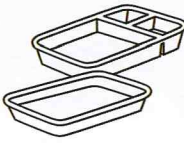
●調理器具や食器に

使い終えた調理器具や食器は、洗浄後まんべんなくE A-75を噴霧しておくこと次回に使用する際の安全性が高まります



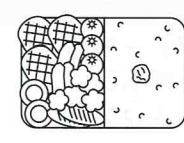
●調理場に

調理開始の前、終了後は調理場全体にE A-75を噴霧することで常に安全な環境を作ることができます



●弁当などの容器に

弁当やお惣菜容器は、盛りつけ前に、E A-75を全体的に噴霧しておくことで食品の腐敗の進行を抑制することができます



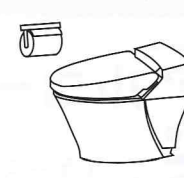
●弁当・惣菜に

E A-75は食材の調理時に添加することで日持ち向上や、食中毒菌等を減少させる役割を持っています



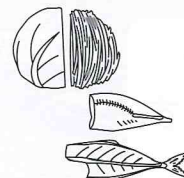
●生ゴミの除菌に

生ゴミの臭いは雑菌の繁殖が原因の一つ。捨てる前に噴霧しておくだけで腐敗臭の進行を抑えることができます



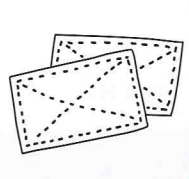
●トイレや洗面に

雑菌が多いといわれるトイレやドアノブにはしっかりとE A-75を噴霧することで二次感染を予防できます



●食材の下準備に

E A-75を水溶液にして浸漬利用することで食材を洗浄する際や、残った食材の日持ち向上にも役立ちます



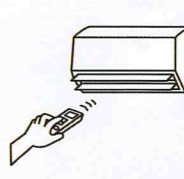
●ダスターや雑巾に

ダスターや雑巾にこまめにE A-75を噴霧することで、雑菌の繁殖を予防し、常に清潔に拭き取りを行うことができます



●掃除後の仕上げに

水拭き等清掃の仕上げにE A-75を噴霧することで湿度の残る環境での雑菌繁殖の予防になります



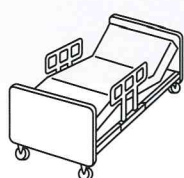
●エアコンフィルターの除菌に

エアコンのフィルターにE A-75を噴霧することで、エアコン内のカビや臭いの発生を予防することができます



●汚物の除菌に

汚物の処理時は汚物自体だけでなく、処理した衣服や周辺にE A-75を噴霧することで二次感染の予防につながります



●ベッドや寝具の除菌に

ベッド等寝具にE A-75を噴霧することで雑菌の繁殖による臭いを抑え、常に清潔な状態にすることができます

日頃の衛生管理から 日持ち向上まで E A-75の使い方は 無限大です