



100%天然素材の除菌洗浄剤

# 安心やさい

## VegeGuard

www.jbcnz.co.nz/Vegeguard

### 食材本来のクリアな旨味を蘇らせるために。

「安心やさい」はホッキ貝から生成された100%天然素材の除菌洗浄剤です。独自の製法によって生成された貝殻焼成カルシウム（特許取得済）によって、食材に付着した有害化学物質・農薬・環境ホルモンなどを取り除き、更に食材が持つ栄養価を損なうことなく、ご家庭に安全で美味しいお食事をお届けします。

### 使い方はとっても簡単!

●2リットルの水に「安心やさい」1包(1g)を溶かし、食材を10分間浸けるだけです。



21世紀、「安心やさい」は“食の安全性”を守る世界の必需品になります。

名称: 貝殻焼成カルシウム  
 原料: ホッキ貝殻  
 原料原産国: 日本  
 特許取得: 米国、日本、カナダ、中国  
 1箱(25包入り): \$25+GST



#### 「安心やさい」の洗浄メカニズム



#### 「安心やさい」の除菌効果 (単位: 細菌個数/ml)

食中毒原因菌	細菌個数	0.05%溶液 (10分後)	0.15%溶液 (10分後)
大腸菌・O-157	730,000	<10個	<10個
緑膿菌	530,000	<170個	<10個
腸炎ビブリオ	120,000	<10個	<10個
サルモネラ菌	400,000	<10個	<10個

(財)東京理科大学 食と環境の科学センター調べ(平成12年度)

#### 「安心やさい」の農薬除去効果

有機塩素系農薬 (フスラト)	付着玄米実験で70%除去効果
有機リン系農薬 (トリホリン)	付着チンゲン菜実験で43%除去効果
カーバメイト系農薬 (ポリカーバメイト)	付着ミニトマト実験で90%除去効果

### 食材を美味しく蘇らせます

精米は10秒、国産イチゴは60秒でOK!

「安心やさい」溶液を注ぐとすぐに黄変します

手早く黄変した溶液を捨てます  
 その後は、従来通りに研いで炊きます



カルシウムイオンの作用により冷めても美味しいご飯になります!



ご飯はツヤツヤ!

イカはプリプリに

タコは柔らか〜く



エビの臭みは消え色鮮やか (殻は剥いて下さい)



魚のウロコ・エラの雑菌除去 身が締まり、弾力性もUP!



「安心やさい」溶液に浸けて、一週間後の写真です

「安心やさい」溶液で洗浄 みずみずしさが保たれています



水道水のみで洗浄 かなり痛みが進んでいます



きのこ類本来の香りが蘇ります



卵の殻の雑菌除去 ゆで卵は弾力性UP!



豆腐は大豆のコクが出ます



なんと!肉まで!! 身が締まり、旨味がUP!



#### 使用後の汚れた溶液でもOK!

たっぷりの溶液に、まな板・包丁・食器などを沈めて10分間浸け置きします  
 取り出したら水洗いせずに、そのまま置いておきます



10分間 浸け置き

#### 溶液の変色について

- ①水温が低いと除菌洗浄効果がアップして変色の度合いが大きい
  - ②残留農薬量による変化も考えられます 減農薬表示の場合、変色の度合いが少ないようです
  - ③野菜表面にこまかくキズがついていると野菜の色素が出ます
- 例: 玉ねぎ・ごぼう……溶液が黄色に変化  
 トマト・にんじん…赤や橙色に  
 ほうれん草・シソ…緑色に

販売店舗

メール注文

お買い求めは...

MADE IN NIPPON  
 Japanese Products Importer  
 313 Queen Street  
 Auckland City

Eメールで御注文下さい  
**info@jbcnz.co.nz**  
 GST,送料込 1箱30ドル (NZ国内)

JAPAN BUSINESS CONSULTING Co., Ltd.

Phone: +64-(0)9-377-9606 Fax: +64-(0)9-377-9602  
 Web: http://www.jbcnz.co.nz/ Email: info@jbcnz.co.nz  
 P.O. BOX 105-523, Auckland Central, New Zealand  
 Level 7, The Data Centre Building, 220 Queen Street, Auckland

