

2021年5月13日
LH21-02号
東京都墨田区本所1-3-7
ライオンハイジーン株式会社

食品加工事業者向け除菌洗浄剤「サニテートS-3R」新発売

ライオンハイジーン株式会社（代表取締役社長・福田 健吾）は、食品工場や外食産業のセントラルキッチン向けに、洗うだけで洗浄と除菌が同時に行える業務用除菌洗浄剤「サニテートS-3R」を開発いたしました。2021年5月17日（月）から販売を開始いたします。



< 製品画像 >

1. 開発の背景

除菌洗浄剤は、食品加工機器や加工ラインの「洗浄」と「除菌」を一回でできる便利な洗浄剤です。おにぎり成型機など食品加工機器や加熱後の食材を扱う加工ラインなどの徹底した洗浄と除菌は、安全な商品を製造する上で欠かすことができません。またデザート製造など熱殺菌工程のない加工ラインの洗浄では、特に除菌が重要となります。

当社では2013年に除菌洗浄剤「サニテートS-1」を開発し、販売しています。多品種を製造する食品工場においては、品種の切替ごとにライン洗浄が必要となり、洗浄剤を多く使用する現場によっては、洗浄剤の交換や発注に手間がかかったり、在庫スペースの確保などが課題となっています。そこで、このような食品工場のオペレーションの軽減を図るために洗浄剤の濃縮化に着手し、液性が中性域で高い洗浄力と除菌力を実現させる濃縮洗浄剤を開発いたしました。

このたび、おにぎり成型機などの食品加工機器類、調理器具類、作業台などに使用する濃縮タイプの除菌洗浄剤「サニテートS-3R」を新発売いたします。

2. 発売日・地域 2021年5月17日（月） 全国

3. 商品名・容量・価格

商品名	容量	価格
サニテートS-3R	20kg	オープン価格

4. 製品特長

①衛生的な洗い上がりを実現

パワフルな洗浄力で、機器や器具に付着した油脂などの落ちにくい汚れを強力に落とします。当社従来品の1/2の濃度で当社従来品と同等の高い油脂除去力を発揮します。

②確かな除菌性能

第四級アンモニウム塩の働きで、グラム陰性菌、グラム陽性菌をしっかりと除菌*します。

*すべての菌を除去できるわけではありません。

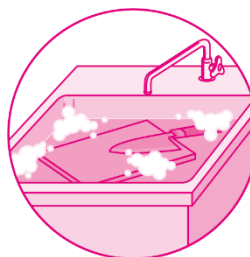
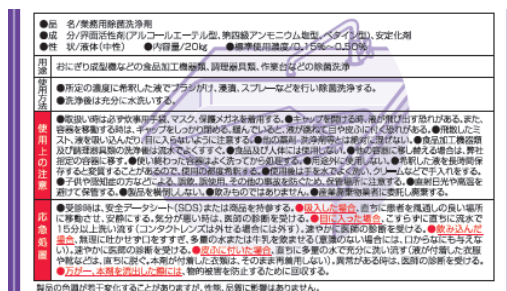
③濃縮タイプなので作業効率が良い

当社従来品の2倍濃縮品なので、洗浄剤の交換頻度や発注頻度を減らすことができます。また洗浄剤の在庫スペースも半分になり、保管や在庫管理が容易になります。

④液性が中性で取り扱いやすい

⑤分かりやすいラベルアイコン表記

ボトルに貼付のラベル背景に、用途アイコンを記載しました。現場での誤使用を防ぎます。



<製品ラベル（背景部分）>

5. 今後の展開

当社は、除菌洗浄剤や発泡洗浄剤などの各種洗浄剤とeラーニング、衛生診断などの「衛生管理のコンテンツ」の販売を通じて、製品とサービスの両面からソリューションを提供していき、食品加工事業者の課題解決に貢献してまいります。

以上

お問い合わせ窓口

<報道関係の方> ライオン株式会社 コーポレートコミュニケーションセンター 03-3621-6661
本リリースに関する報道関係の方からのお問い合わせについては、ライオン株式会社でお受けいたします。
<取引先の方> ライオンハイジーン株式会社 03-5819-7770