

エックスワンから食生活の新提案 「フレ・シャス」

私たちが日ごろ口している野菜や果物は、
キレイに見えても実は健康を損なうおそれのある
細菌類や農薬、ワックス、環境ホルモンが
付着していることがあります。

「フレ・シャス」は野菜や果物の
洗浄・除菌が手軽に行え、鮮度を保ち、
食品本来のおいしさを味わえます。



人にやさしく、地球にやさしく、環境問題を考えた食材用洗浄剤

フレ・シャス

FRESH & DELICIOUS

【フレ・シャス】

野菜や果物の洗浄・除菌で、 もっとフレッシュ&さらにデリシャス。

「フレ・シャス」は、食品添加物としても使用されている焼成カルシウムを主原料とした除菌・洗浄・鮮度保持剤です。2Lの水に約3〜4振り(約1.2g)を溶かし、野菜や果物を2分〜10分つけ置くだけで、汚れや腐敗を進行させる農薬や有害汚染物質、細菌類を除去し、食材本来のおいしさを取り戻して、さらに鮮度を保ちます。

見て安心、食べておいしい！ 家族がよろこぶフレ・シャス

特長
1

健康を損なう
有害汚染物質や
細菌を除去

特長
2

野菜や果物を
しっかり洗浄、
安心

特長
3

食材の鮮度が
イキイキ長持ち



水2ℓに約1.2g
(目安として3〜4振り)
つけ置き
してください



つけ置き10分後

大腸菌を
除菌!

サルモネラ菌を
除菌!

腸炎
ビブリオ菌を
除菌!

O-157を
除菌!

農薬を
洗浄、除去!

ワックスを
洗浄、除去!

環境ホルモンを
洗浄、除去!

|| 野菜や果物をつけ置きするだけ!

- 1 水に溶かす** 水2Lに3~4振り(約1.2g)程度振り出し、よくかき混ぜます。
- 2 野菜や果物を数分つけ置き** 2~10分間つけ置きします。(食材は切ってつけ置きしても問題ありません。)

野菜	●トマト、なす、きゅうりなど つけ置き時間 10分	●大葉、レタスなど葉の薄いもの つけ置き時間 3~5分	果実	●りんご、レモン、オレンジなど つけ置き時間 10分	●イチゴなど傷みやすい果実 つけ置き時間 2~3分
					

3 水でさっと洗い流すだけ

野菜や果物を軽くすすぎ洗してお召し上がりください。すすぎ液はそのまま家庭の排水溝から流せます。またつけ置き後、そのまますすぎずに水気を切ってポリ袋などに入れ、冷蔵庫で保存すると鮮度が長持ちします。(召し上がる前に水ですすいでください。)

※根菜類・きのこ類へのご使用はお避けください。※米へのご使用は短時間(15秒程度)にしてください。

|| まな板や包丁などの調理器具の除菌・防カビ効果も!

キッチン周りで使用するものは清潔に保ちたいものです。貝殻でできているフレ・シャスだから安心して除菌・消臭を行なえます。

フレ・シャス水のつくりかた

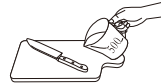
水500mLに対して
3~4振り(約1.2g)を
溶かします。



※フレ・シャス水溶液は、使い切れる量をつくり、24時間以内にご使用ください。

1 まな板・ふきん・台所スポンジなどの除菌・防カビ

まな板やスポンジは細菌の温床です。一日の終わりにはフレ・シャス水をかけて10分置いてからさっと水を流して毎日清潔を保ちましょう。



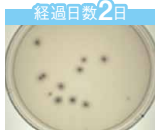
2 シンク・排水溝の除菌・防カビ

まな板除菌や、野菜を洗浄した後のフレ・シャス水でシンク・排水溝の除菌・防カビができます。流した後は10分放置してください。そのまま河川をきれいにしながら自然に還ります。

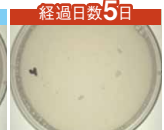
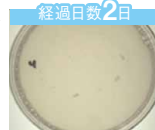
抗カビ効果

黒コウジカビ胞子を植え付けたシャーレの変化

貝殻焼成カルシウム
添加量
0g



貝殻焼成カルシウム
添加量
0.3g/200ml
(約0.15%)



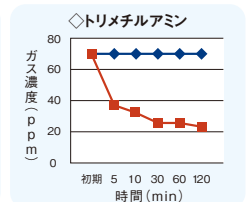
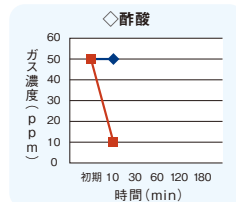
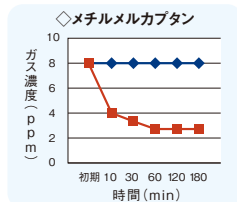
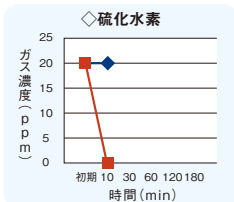
|| さらに、気になるニオイの消臭効果も!

卵の腐ったニオイ

玉ねぎの腐ったニオイ

酢のニオイ

魚の腐ったニオイ



貝殻から生まれた食材用洗淨剤

フレ・シヤス(90g)

本体価格 **3,430円** 商品番号 **705**

配合成分	焼成カルシウム
はたらき	野菜や果実の洗淨、除菌、鮮度保持



|| 焼成カルシウムとは

フレ・シヤスの主成分は貝殻を高温処理した「焼成カルシウム」です。水に溶かすだけで、高い除菌効果と鮮度保持力が得られます。

|| フレ・シヤスならではの除菌効果

菌種	初期菌数 (cfu/mL)	除菌後の菌数	試験依頼先
大腸菌	320,000	30以下 (検出感度以下)	東京都立食品技術センター
サルモネラ菌	230,000	30以下 (検出感度以下)	
黄色ブドウ球菌	270,000	40	
O-157	400,000	10未満 (検出感度以下)	(財)日本食品分析センター
腸炎ヒブリオ菌	120,000	10未満 (検出感度以下)	(社)京都微生物研究所
ウイルス種	初期ウイルス感染価 (logTCID ₅₀ /mL)	除ウイルス後の感染価 (logTCID ₅₀ /mL)	試験依頼先
ノロウイルス	7.0	1.5未満 (検出感度以下)	(財)日本食品分析センター

使用上の注意

- ・本製品は食品添加物ですが食べられません。除菌・洗淨・鮮度保持を目的としてご使用ください。
- ・敏感肌の方、アレルギー体質の方は手袋をご使用ください。
- ・品質保持のため直射日光や湿度の多いところは避けて保存してください。
- ・誤飲した場合は2〜3杯の水を飲んだ後、目に入った場合はすぐに洗い流した後、医師にご相談ください。
- ・幼児の手の届かないところに保管してください。



〒107-0062 東京都港区南青山5-4-27 BARBIZON104 5F TEL. 03-6822-3570 (代) [ホームページ www.x-one.co.jp](http://www.x-one.co.jp)

ご相談・お問い合わせは **お客様相談室 0120-039-198** 受付時間9:00~18:00(土・日・祝日は除く)

エックスワン商品とライフスタイルをご提案するホームページ www.x-one.co.jp

【現金返済保証制度】 飲食料品・一部商品を除き、現金返済保証制度を設けております。返品または交換を承りますので、お求めになったライフクリエイターにお申し出ください。



この印刷物は、環境を配慮して植物油インキを使用しています。

※商品の色は印刷のため、実物と多少異なる場合がありますのでご了承ください。
※本体価格には消費税は含まれておりません。記載事項の無断使用を禁ず。



XAW [6705] 00620 1000 (J)