

今や、除菌は常識に。食生活の新提案
「フレ・シャスC」



人にやさしく、地球にやさしく、
ホタテ貝殻100%の食材用洗浄剤

フレ・シャスC

FRESH&DELICIOUS&CLEAN

衛生管理が健康に直結する現代。ドアノブ、テーブル、キッチンをはじめ、私たちが日ごろ口に入れている野菜や果物にも、細菌やウイルス、農薬やワックス、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C」は野菜や果物の洗浄・除菌・鮮度保持が手軽に行え、様々なシーンで安心安全に除菌消臭効果を発揮します。



当商品は厚生労働省認可の食品添加物です

もっとフレッシュ&さらにデリシャス、そしてクリーン。 野菜や果物をはじめ、様々な洗浄・除菌に。

「フレ・シャスC」は、ホタテ貝殻を100%使用した焼成カルシウムです。食品添加物としても使用されている安心安全な除菌・洗浄・鮮度保持剤です。つけ置きだけで、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。

特長 1

健康を損なう
汚染物質や細菌、
ウイルスを除去

特長 2

野菜や果物を
しっかり洗浄、
鮮度長持ち

特長 3

強アルカリ水溶液で
強力に除菌・消臭

様々な場所や物に使用できます。

フレ・シャス
前



フレ・シャス
後

つけ置き
10分後

水1ℓに約1g(小さじ半分程度)
つけ置きしてください



野菜果物



食器



キッチン



冷蔵庫



マスク



ドアノブ



ごみ箱



下駄箱



トイレ

- 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! ■ ヒトコロナウイルスを減少!

※全ての菌やウイルスを除去するわけではありません。

◎野菜や果物の除菌・洗浄・鮮度保持は、つけ置きするだけ!

1 水に溶かす

水1Lに小さじ半分程度(約1g)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。)

3 食べる時は水でさっと洗い流す

野菜や果物を軽くすすぎ洗してお召し上がりください。またつけ置き後、そのままさすが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。

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
	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

◎調理器具の除菌・防カビに! 除菌消臭スプレーをつかって清潔に!

キッチン周りは特に清潔に保ちたいもの。貝殻でできているから安心して除菌・消臭を行えます。

水溶液のつくりかた



水500mLに
対して、小さじ
半分(約1g)を
溶かします。

※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。

まな板・台所スポンジなどの除菌・防カビに。

まな板やスポンジは細菌の温床です。一日の終わりに水溶液をかけ、10分置いてからさっと水を流して、毎日清潔に保ちましょう。まな板除菌や、野菜を洗浄した後の水溶液でシンク・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。



アルコールフリーの除菌消臭スプレーに。

水溶液をスプレー容器に詰替え、直接吹きかけるか、乾いた布・スポンジ等に含ませて拭いてください。テーブルやドアノブの除菌や、ゴミ箱などの消臭除菌に効果的です。※色落ち、シミが心配なものには使用しないでください。

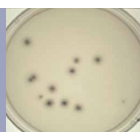


抗カビ効果 黒コウジカビ胞子を植え付けたシャーレの変化

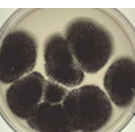
貝殻焼成
カルシウム
添加量

0g

経過日数2日



経過日数5日



貝殻焼成
カルシウム
添加量

0.3g/200ml
(約0.15%)

経過日数2日

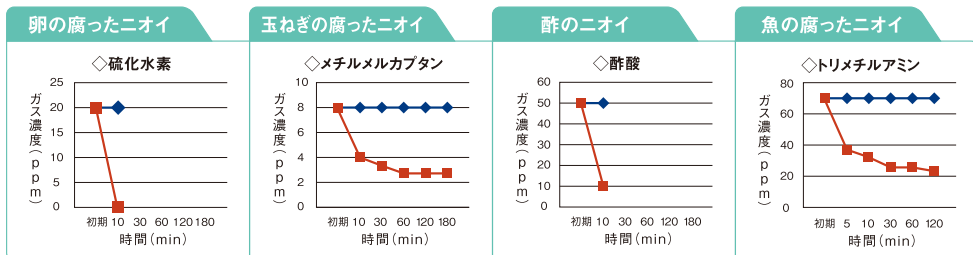


経過日数5日



※全てのカビに同様の効果があるわけではありません。

◎さらに、気になるニオイの消臭効果も!



貝殻から生まれた食材用洗浄剤

フレ・シャスC(100g)

本体価格 **4,000円**(税込み価格4,400円) 商品番号 **706**

配合成分	はたらき
焼成カルシウム	野菜や果実の洗浄、除菌、鮮度保持

●焼成カルシウムとは

フレ・シャスCは、天然成分100%。ホタテ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・シャスならではの除菌効果

菌種	初期菌数(cfu/mL)	除菌時間	除菌後の菌数(cfu/mL)	試験依頼先
大腸菌	2,100,000	3分	300以下(未検出)	東京都立食品技術センター
サルモネラ菌	1,800,000	3分	300以下(未検出)	
黄色ブドウ球菌	1,500,000	10分	90	
O-157	280,000	10分	10未満(未検出)	(財)日本食品分析センター
腸炎ビブリオ菌	3,700,000	3分	1以下	(社)食肉科学技術研究所

ウイルス種	初期ウイルス感染価(logTCID ₅₀ /mL)	除ウイルス時間	除ウイルス後の感染価(logTCID ₅₀ /mL)	試験依頼先
ノロウイルス	5.5	5分	1.5未満(未検出)	(財)日本食品分析センター

ウイルス種	初期ウイルス感染価(PFU/mL)	除ウイルス時間	除ウイルス後の感染価(PFU/mL)	試験依頼先
ヒトコロナウイルス	210,000,000	30秒	1.35	(財)日本繊維製品品質技術センター
		2時間後	0.0007(未検出)	

※全ての菌やウイルスを除去するわけではありません。

使用上の注意

- ・製品本来の用途以外に使用しないでください。
- ・幼児の手の届かない場所に保管してください。
- ・直射日光の当たらない涼しい場所に保管してください。
- ・本製品は湿気を嫌いますので、必ずふたを閉めてください。
- ・肌の弱い方、アレルギー体質の方は手袋をご使用ください。



〒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

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】 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。
記載事項の無断使用を禁ず。



XAW [6706] 00223 1500 (J)