

野菜・果物・お米・肉・魚介類
食材洗いにコレ1本!

食材をよりおいしく、安全に

赤ちゃんにも
安心

PANACEA®FX

農薬・ワックス 除去!

ホタテ貝殻焼成パウダー

原料：ホタテ貝殻 100%

ウイルスや細菌の除菌! 鮮度保持!
日持ち向上!

水に溶かすと、pH13前後の強アルカリ性電解質(アルカリイオン水)になり、このアルカリ性が、食品などの表面の汚れを剥離・除菌します。



- 1 食品には残留農薬やワックス、雑菌が付着しています。
- 2 パナセアFXが表面についた物質を剥離し、除去します。
- 3 さらに消臭・抗菌、酸化(腐敗)を抑制します。

野菜・果物に!

- ☑ 野菜のシャキシャキ感は通常より2~3日長く保持。
- ☑ 農薬・最近・バクテリアを除菌するので、安全・安心な野菜が食べられます。

- ① 1ℓの水に PANACEA®FX を 1g(2~3回ふりかけ) 入れ水溶液をつくります。
- ② そこに野菜や果物を入れ、3~5分浸漬します。
- ③ そのあと、水洗いをしたら完了です。

お米に!

- ☑ 研ぎ時間が1/3に短縮!
- ☑ お米が美味しく、ふっくらもちもちになります。
- ☑ 炊きたてはもとより、冷めてからもおいしいご飯が食べられます。

- ① 1ℓの水に PANACEA®FX を 1g(2~3回ふりかけ) 入れ水溶液をつくります。
- ② そこにお米を入れ、10秒を目安に研ぎます。
- ③ そのあと、水洗いをして通常どおり炊飯します。

肉類や魚介類に!

- ☑ お肉がやわらかくなり旨味が際立ちます。
- ☑ 安心・安全な生食用の魚介類ができます。
- ☑ 焼く・揚げる・煮るいずれにも効果があります。

- ① 1ℓの水に PANACEA®FX を 1g(2~3回ふりかけ) 入れ水溶液をつくります。
- ② そこに肉類を入れ、10~20分浸漬します。
(魚は3~5分、貝類は2時間浸漬してください。)
- ③ そのあと、水洗いをしたら完了です。

洗濯に!

- ☑ 洗剤の能力UP
- ☑ 鉄サビの防止
- ☑ 生乾き臭の防止
- ☑ 排水口のヌメリ悪臭除去
- ☑ 洗濯機のカビ防止
- ☑ 白癬菌・大腸菌など除去

- 水20ℓに対し3~5gを目安に使用してください。
- 洗剤と一緒に使用してください。
- めるま湯で使用すると、より洗浄効果が高まります。

商品の詳細・お見積りに関しましては、当組合までお問合せください。