

一般社団法人 福岡県料飲業生活衛生組合連合会

福岡県飲食業生活衛生同業組合
福岡県社交飲食業生活衛生同業組合
福岡県すし商生活衛生同業組合
福岡県料理業生活衛生同業組合
福岡県喫茶飲食生活衛生同業組合

nonku
のんくう



nonku
Vol.18
2021.11

発行元:一般社団法人 福岡県料飲業生活衛生組合連合会 〒812-0044 福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館内 TEL (092)-641-8111

特集 vol.2 VS CORONA

明日を見つめて。



【福岡県料飲業生活衛生組合連合会よりお知らせ】

- 県連の役員が改選されました
- HACCPの考え方を取り入れた優良店のご紹介
- 来年に向けた準備をしていますか？

明日を見つめて。 VS CORONA



01 不安を吹き飛ばす風は「コロナのおかげ」の中にある。

中国菜館 福新樓

福岡県福岡市中央区今泉1丁目17-8
TEL.0120-294-601

株式会社 福新樓 代表取締役社長 張 光陽



団体の席数は200。

キャンセルでほぼ吹っ飛んだ最初の緊急事態宣言

福岡の中心地で自社ビルを構えて営業する中国菜館 福新樓。明治37年に開店した老舗中華店として、福岡近郊で生まれ育ったものなら折に触れ訪れる機会のある名店である。当時、1階はレストラン、2~4階はグループ、団体客向けの宴会場で、席数だけで換算すると200席。季節は歓送迎会シーズン。当時の予約団体客は全てキャンセルになったという。

少しでも早く、

お客さまと従業員の不安を取り除く。

あの当時、想像もしない状況に多くの人は茫然としていたのではないだろうか。しかし、代表取締役社長 張 光陽さんの対応は早かった。最初の緊急事態宣言に入る数日前にはレストラン部門は休業していたという。「先が見えず、みなさん不安だと思いましたから、ひとまず店頭飲食の営業は休むことにしました。」その時に張さんが決めていた方針は「職人さんの腕を止めない」ということ。すぐに皆にその旨を伝えると泣い



て喜んでくれていたという。共に働く者も、また不安を抱えていたのだ。料理人、スタッフ共に交代で仕事を続け、以前からやっていた通販とテイクアウトを強化。今まで手付かずだった出前も始めた。

お客さまの意識が変われば、場の作り方が変わる。

コロナの中でも前向きな飲食店オーナーは全てに置いて対応が早いというのが共通している。張さんも同様だ。三密を避けるソーシャルディスタンスやアクリル板での仕切りなども、昨年4月にすでに行っていた。パルクヤードでのチェックリストでの衛生管理などは、もちろんコロナ以前から。スタッフの体温管理は衛生管理の観点から20年以上やっている。コロナ禍の中、テイクアウトなどで来店していただいたお客さまには通常営業再開時に使える20%オフのチケットをお渡しし、この時期だからこそ新規のお客さまにリピートしていただける機会を創出した。今年の4月には宴会場だったフロアに、アフターコロナを想定した個室を作った。ウイルス対策の空気清浄機やオンラインを繋げるスマートテレビ、専用厨房の設置などお客さまの細かい要望にも応えることができる。「今からは人の意識が変わっていくと思います。人の意識が変われば提供する場の作り方が変わりますから。」もちろんハードだけを変えれば良いとは思っていない。「コロナの中、心配して来店してくださる昔からのお客さまの声が本当に有り難かった。新しい場創りを考えながら、法要などの少人数のご要望なども大切にしていきたいと思っています。」インタビューの最中、張さんは幾度となく「コロナのおかげ」と口にした。コロナのおかげで、意識が高まり、また、当たり前だったものに気づかされることもある。時代の不安を取り除くのは全てに感謝する姿勢なのかもしれない。



感染者数も落ち着きを見せ、緊急事態宣言も解除。しかし、だからと言ってまだまだ全て元通り、コロナ以前の状況になるとは思えない。特に飲食業界に置いては不安な気持ちを抱え、これからの行く先が見えない経営者も多いだろう。そんな中で今からの時代を進む決意を持って次の一步を踏み出した飲食店オーナーのインタビューを行った。みなさんの明日への一步の原動力にしていきたい。



02 コロナに負けない 料理人の心。



日本料理 たはら

福岡県久留米市櫛原町128-4
TEL.0942-33-7008

店主 田原 達雄



コロナに負けたくなかった。 一念発起の新しいスタート

「実はコロナになるまでは、店を後進に譲って辞めようかと思ってました。」一瞬、聞き間違えかと思った。コロナになって閉店したという話は後を絶たないが、逆にコロナ前まで辞めようと思っていた、とは？「店を創って40年。そろそろ後進に譲って、自分で自由にできる小さな店をやりたいと、ずっと思ってたんです。でも、コロナになって逆に奮起してね。コロナに負けたくなかった。それで一念発起して、10月からリニューアルオープンすることにしました。」どうりでインタビュー当日は玄関周りはお祝いの花で溢れ、たくさんのお客さまからの喜びと応援の声が聴こえるような華やかさだった。

料理人として、この道一筋。 この先にあるものは。

田原さんは、この道50年。高校生の時に体験した禅寺での断食修行をきっかけに食が人に与えることのできる幸せを深く感じ、料理人の道を志した。数々の老舗、名店で腕を磨き、自分の店を持ち、たくさんのお客さまに愛され、料理人の育成にも力を注いできた。この道一筋に50年やり切ってきたのだ。前出のように「そろそろ自分が自由に楽しめる小さな店を…」と考えても何の不思議もない。それは今の時代の状況なら、なおのことだろう。「今からお金をかけてリニューアルしても、元が取れんとか言われることもあるけどね。売上とか利益とか



そんなことやないったい。」口数の少ない田原さんからは、その気持ちを説明する言葉はない。

コロナに負けないのは、 心を動かす「日本料理」

自分の気持ちを語る言葉は少ない田原さんだが、こと料理を目の前になると、急に饒舌になる。季節を感じる食材や仕立て方、あしらいの小さな草花、器のこと、微に入り細に入り、嬉しそうに説明してくれる。料理に対する愛情が溢れる笑顔だ。日本料理の職人としての誇り、心躍る食の創造、そして人に幸せを与えることのできる喜び。きっとそんなものが「負けたくない」気持ちの裏にある。もしかしたら「マーケティング」とか「営業戦略」とかよりも人の気持ちを突き動かすのは、そんな「負けたくない」気持ちかもしれない。そして今日も田原さんの料理を通して、気持ちを動かされたお客さまが「たはら」を訪れるのだ。



03 「マイペース」から見える。 新しい飲食店経営。

えんまん屋

福岡県大牟田市新栄町3-7 ウィーンビル1F
TEL.0944-85-7403

オーナー 松本 俊彦



飲食とは関係ない、 15年続けた営業マンから独立。

2020年コロナ禍の真っ只中、新規オープンした“えんまん屋”。韓国料理を中心とした店だ。「元々飲食とは、全く関係ない会社の営業マンでした。どうしても飲食店をやりたい希望があった訳でもなく、韓国の友人を何度も訪ねる機会があり、野菜たっぷりの韓国料理を食べる度、健康的で美味しい食事に飲食業としての可能性を感じて、興味が湧いてきて。」元々独立志向があったのだろうか、その後野菜ソムリエの資格を取り、準備もしながら、オープンの1年前に会社を辞めたそう。しかし、その後コロナ禍となり、準備していた融資が遅れたりとスムーズなスタートではなかった。

「やめようとは一度も思わなかった」 その理由。

特に飲食店開業が夢という訳でもなく、突然のコロナ禍となり、不安はなかったのだろうか？「そうですね…。でもやめようとは、一度も思いませんでした。」松本さんは気負いもなく淡々と語る。「会社員を15年やってきて、営業マンとして色々な業界をみてきましたが、どんな業界でも必ず危機はある。その中で出来ることをやるのがいつでも最善だと思っているので。」なるほど、言われてみれば間違いないが、松本さんの落ち着いた振りに、ついこちらは老婆心で「でも、やっぱり大変でしょう？」とおせっかいな質問を重ねてしまいそうになる。



時代に伴走しながら マイペースに営む。

「オープン当初はチラシのポスティングなどをしたこともあって、お客さまも多くて、とにかく忙しかったです。むしろその後の緊急事態宣言で少し時間もできて、メニューを増やしたり、テイクアウトやランチも始めることで新規のお客さまも増えたり、これからの戦略もじっくり考えることもできています。最初の頃は時間に追われていたので、むしろ今の方が充実しています。」確かに松本さんのマイペースな口ぶりには説得力がある。不思議なことに、このコロナ禍で新規オープンした飲食店オーナーにインタビューしていると、共通しているのは、この焦らず騒がず、急ぎすぎないマイペースさ。そして今の状況の中だからこそ感じる充実やしあわせを語る人が多い。「できる時にできることをやる。今のうちにやれることをやって、次に備える。何があっても時代や状況に合わせてやっていくしかないな、と思っています。」このスタンスが、これからの飲食店経営のひとつの形、ヒントになるのかもしれない。

●食品表示基準が改正され、新たな原料原産地表示制度がスタートしています！



事業者の皆様、新しい表示基準に基づく表示に切り替えていますか？
移行期限は令和4年3月末までとなっています。
期限を過ぎて製造した食品は、新基準の表示でなければ販売できません！

表示方法

- ◆使用した原材料に占める重量割合上位1位の原材料(=対象原材料)の原産地を表示します。
 - 対象原材料が生鮮食品の場合→その産地を表示
 - 対象原材料が加工食品の場合→その製造地を表示
- ◆国別、重量順(重量割合が高い順)に表示します。
 - 国別に表示(例:「国産」「中国産」)
 - *都道府県名等の表示も可能(例:「福岡県産」「九州産」)
 - 産地が複数ある場合は重量順に表示(例:「国産、中国産」)
- ◆次のどちらかの方法で表示します。
 - 原材料名欄の対象原材料(右例では「鶏肉」)の次にカッコを付して表示。
 - 一括表示枠内に、別途「原料原産地名欄」を設けて表示

〈鶏から揚げの一括表示例〉

名 称	鶏から揚げ
原材料名	鶏肉(福岡県産)、植物油脂、小麦粉、でん粉、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、卵白(卵を含む)、香辛料、食塩 / 調味料(アミノ酸等)
内 容 量	300 g
消費期限	20XX年 ○月 ○日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	株式会社○○○ 福岡県○○市○○町○-○



●米トレーサビリティ法により外食店等では、米飯類の産地情報の伝達が必要です！

外食店等における一般消費者への産地情報の伝達手段

- ◆店内に産地情報を掲示する場合
「当店は、○○産のお米を使用しています。」
- ◆メニューに産地情報を表示する場合
「当店で、ごはん・定食に使用しているお米は、すべて国産です。」
- ◆店内に産地を知ることができる方法を掲示する場合
「産地情報については、店員にお尋ねください。」

当店のごはんは、○○産の米を使用しています。

〈新たな原料原産地表示制度及び米トレーサビリティ法に関する問い合わせ先〉

食の安全・地産地消課 食の安全係 TEL.092-643-3518



「ふくおか地産地消応援の店」募集中!

- 県産農林水産物を年間を通じて使用する飲食店等を認定
- 登録料は無料です
- PR資材としてのぼり・タペストリーを進呈いたします
- 生産者を訪ねる「産地ツアー」に無料で参加できます

詳細は で検索するか、
右のQRコードを読み込んでください →



〈ふくおか地産地消応援の店に関する問い合わせ先〉

食の安全・地産地消課 地産地消推進係 TEL.092-643-3575

2021年6月、県連の役員が改選されました。

どんな時代にも 強い組織を 目指して



2021年6月、県連の役員が改選されました。
激動のアフターコロナをいかに乗り切るか。
これからの活動や課題について新会長 竹野孔氏、
副会長 白井俊彦氏、杉元美智代氏に
お話しを伺いました。

まず最初に新会長、副会長としての
抱負をお願いします。



●竹野 孔会長(以下敬称略) まずは、これからのアフターコ
ロナの時代を組合員の皆さんが、倒れてしまわないように、強く生
き抜くためのお手伝いをしっかりできる組織でいることが大切。

そのためにも個人ではできない行政との橋渡しなど、団体と
して動くメリットをわかりやすく発信していくことが急務だと思
っています。

●白井 俊彦副会長(以下敬称略) 今は飲食業界にとって、か
つてない危機的な時代。こんな時だからこそ、先を見据えた発
信が重要。だが、それと同時に組合員さんから出てくる小さな
声を聞き逃さない仕組みも必要だと思います。大きな行政から
のものとは違う、組合だからこそできる小さな助け合いもして
いきたいです。

●杉元 美智代副会長(以下敬称略) 今回、女性の役員として、
みなさんを支えながらお役に立ちたいと思っています。ハード
な部分は男性陣に任せながら、女性だからこそ気がつくソフト
な部分を発信や組織づくりに活かしていきたいです。ハードと
ソフトを上手く噛み合わせながら団体の力をまとめていきたく
いですね。

ちょうど、このコロナ禍での役員就任という
ことで、通常以上に思うところもおありだ
と思いますが、いかがでしょうか？



●竹野 まず、緊急事態宣言の事情もあり、昨年以降、県連か
らの働きかけが止まってしまっています。今までとは違う形で
の情報発信が急務だと思います。例えばLINE などを使ったス



(中央)新会長 竹野孔氏、(右)副会長 白井俊彦氏、(左)副会長 杉元美智代氏

ピーディーな情報発信を末端まで行き届かせなければと思っ
ています。

●白井 こちらが黙っていても、何も伝わらない。取り組みを
しながら成功事例を増やし、発信をすることで組合も活性化し
ていくんじゃないでしょうか。

●杉元 飲食店は始めるのは簡単だけれど、続けていくことが本
当に大変。これからのアフターコロナの時代にどうすれば経営を
続けていけるのかを発信したり勉強したりする場が欲しいです。

●白井 それをこれから飲食店をつくりたい若い人にまで発
信できれば、なお良いのではないかと思います。

●竹野 飲食店のことでわからないことがあったら「県連に
聞けばいい」となったらいいですね。そうなるように組織を作り、
アピールしていきたいと思っています。

最後に竹野新会長から、
今の想いをお願いします。



●竹野 今回のことで、つくづく思うのは「飲食店をやること
は社会貢献だ。」ということ。外に出てうまい食事と酒を楽しみ
ながら、家族や友人と時間を過ごすことは、とても幸せなこと
だったんだ、と。今回のことでお客様も今までの当たり前がい
かに大切なことだったのか感じてくれていると思う。人が外に
出ていくことで、世の中は明るくなる。私たちの仕事はなくては
ならないものだ、私も実感しています。

まずは、そのことを伝えていきたい。まだまだアイデアは
色々ある。ひとつずつ実践しながら組合員さんとお客さまの明
るい笑顔に繋げていきたいと思っています。

HACCPの考え方を取り入れた優良店ご紹介

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」 実施していますか？

2021年6月に完全義務化となったHACCP。とはいえ、まだ順調に取り入れることができている飲食店も多いのが実情のようです。今回は一足早く、昨年実施店として認証を受けた福岡中央料飲組合店組合 釜めしピクトリアの加藤康裕さんに、お話を伺いました。HACCP実施の参考になるお話しです。



福岡中央料飲組合店組合
釜めしピクトリア

福岡市中央区天神2-7-144(新天町商店街)
TEL.092-771-4081

【営業時間】11:00~19:30(19:00 オーダーストップ)

加藤康裕さん



加藤さんのお店では、福岡で2店目の認証店ということで、
かなり早くHACCPを取り入れられたんですね。

はい。数年前から、この件は食品衛生協会や組合の会合でも話題になることがあり、組合も理事から率先してやらなくては、ということになりましたので、まあとにかくやってみようかと…。

通常業務と並行して、やることが増えるわけですから
負担じゃないかと思うのですが、いかがでしょうか？

そうですね。始めるのは前は正直言って面倒だな、と思っていましたが、やってみると今までもやっていたことや記録していたことを決められたフォーマットに記録していただけだったので、思ったほど面倒なことではありませんでした。

ただ、この決められた手順を見ただけだと、
何をどうしていいかわからない方も多いのでは？

実は、記録用のノートがあって食品衛生協会でも販売しています。このノートに手引や書き方の例なども書かれているので、最初から順に見て例を元に記入を進めればよいようになっているんです。

なるほど！この通りに進めていけばいいんですね。
思ったよりも簡単そうですね。

そうですね。ただ、このノートのことなども知らない方もいて、面倒だというイメージだけが先行して、HACCP実施のハードルが高くなっているかもしれません。どちらにしても、飲食店としてやらなくてはいけないことなので、やる手前で悩むより早めに尋ねてやってみたら思ったより難しいことではないと思います。

HACCP記録用 ノートによる 書き方の手順

- 1 手引書を参考に衛生管理計画を作成
- 2 作成した衛生管理計画の内容を従業員に周知
- 3 営業日は、この衛生管理計画を実施し、その記録をつける。
- 4 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画内容の見直しをする。

来年に向けた準備をしていますか？



福岡県感染拡大防止協力金・家賃支援金・テイクアウト支援金・コロナ対応支援金などの協力金や給付金、また雇用調整助成金などの助成金は、事業主が法人の場合は法人税、個人事業主の場合は所得税の課税対象です。今年受給したこれらの協力金や給付金・助成金は、来年の確定申告の際、全て雑収入として計上する必要があります。そのため事業者によっては、課税対象所得が昨年より大幅に増えることで、来年の納税額（所得税・市町村民税・事業税）が多額になる可能性があります。また所得が上がることに伴い、以下の負担額も上がる場合があります。

- 国民健康保険料・介護保険料
- 公営住宅の家賃
- 後期高齢者の病院での窓口負担料

払えないからといって、税金や保険料の滞納をしてしまうと延滞税・延滞金が加算されます。また、税金を支払わないと、金融機関や日本政策金融公庫での借り入れはできません。

今年の収入がどれほどになり、税金などの負担がどのくらい増えそうなのかを計算して貯金をするなど、あらかじめそれに備えておいてください。



福岡県「飲酒運転撲滅宣言の店」の届出にご協力ください！

福岡県飲酒運転撲滅条例では、お酒を提供する飲食店は、飲酒運転の撲滅を宣言し、飲酒運転防止の取組み（啓発チラシ・ポスターの掲示など）を行うよう努めることとされています。



交通事故をなくす福岡県民運動本部
マスコットキャラクター
「マナップくん」

宣言の届出はお済みですか？

県に届出書を提出していただくと、内容の確認後、登録証・ステッカーを交付します。県のホームページでお店の名前や取組内容を紹介します。

また、メールアドレスをご登録いただいたお店には、飲酒運転撲滅運動推進のための情報を提供するメールマガジンを発行しています。

※届出書の様式は、県のホームページからダウンロードできます。

また、下記問い合わせ先に申し出ていただくと、様式を送付します。

※届出は、FAX・郵送・電子メール等のほか、県ホームページからの「電子申請」が利用できます。



問い合わせ

福岡県人づくり・県民生活部生活安全課

TEL.092-643-3167

✉ anzen@pref.fukuoka.lg.jp

福岡県飲酒運転撲滅

検索

みんなの力で飲酒運転・交通死亡事故をなくしましょう！

県連合会 新執行体制

6月に書面により行われた県連総会において、県連役員が改選されました。

会 長 竹野 孔

副 会 長 白井 俊彦 杉元 美智代

専務理事 磯崎 学

常務理事 猪飼 久司 倉八 啓壽

理 事 大崎 信昭 中村 好忠 徳永 久樹

遠藤 正洋 岡本 清毅 迎 数代

井手 崇運 長谷 佳尚 大西 勇

監 事 小田切 勇 野中 耕二 瀬口 学

「第5回福岡県料理飲食業組合研修交流会」開催延期のお知らせ

「第5回福岡県料理飲食業組合研修交流会」は令和4年7月27日(水)に開催を延期します。

2年に亘り開催が出来なかった分も含め、更に研修交流会を実のあるものとするべく、企画委員会では来年の開催に向け、既に準備を始めています。次回開催時には、多くの組合員のみなさんのご参加を心よりお待ちしております。



[生活衛生改善貸付]

日本政策金融公庫 国民生活事業では、生活衛生同業組合の経営特別相談員等の経営指導を受けているみなさまのお手伝いをさせていただきます。

POINT 1 無担保・無保証人の融資制度です。

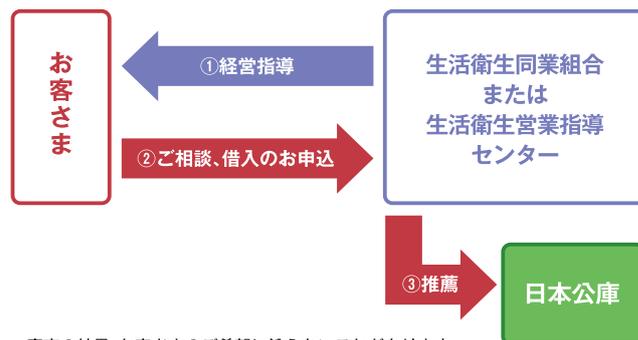
POINT 2 返済期間に関わらず、利率は一定です。

POINT 3 生活衛生同業組合等の長の推薦が必要です。

●生活衛生改善貸付 概要

ご 融 資 額	2,000万円以内
ご 返 済 期 間	設備資金：10年以内[うち据置期間2年以内] 運転資金：7年以内[うち据置期間1年以内]
利 率（年）	特別利率F
担 保・保 証 人	不要

●手続きの流れ



※審査の結果、お客さまのご希望に沿えないことがあります。

くわしくは、当社ホームページ<https://www.jfc.go.jp/> をご覧いただくか、生活衛生同業組合、生活衛生営業指導センターまたは最寄りの支店の窓口までお問い合わせください。

お申込みは **インターネット申込** が便利です!

右のQRコードを読み込んでください。



JFC 日本政策金融公庫
国民生活事業

事業資金相談ダイヤル
(行こうよ! 公庫)
0120-154-505
※電話番号のお掛け間違いにご注意ください。

「のんくうが行く!!」

3 STEP マーケティング

～うどん屋・差別化編その17～



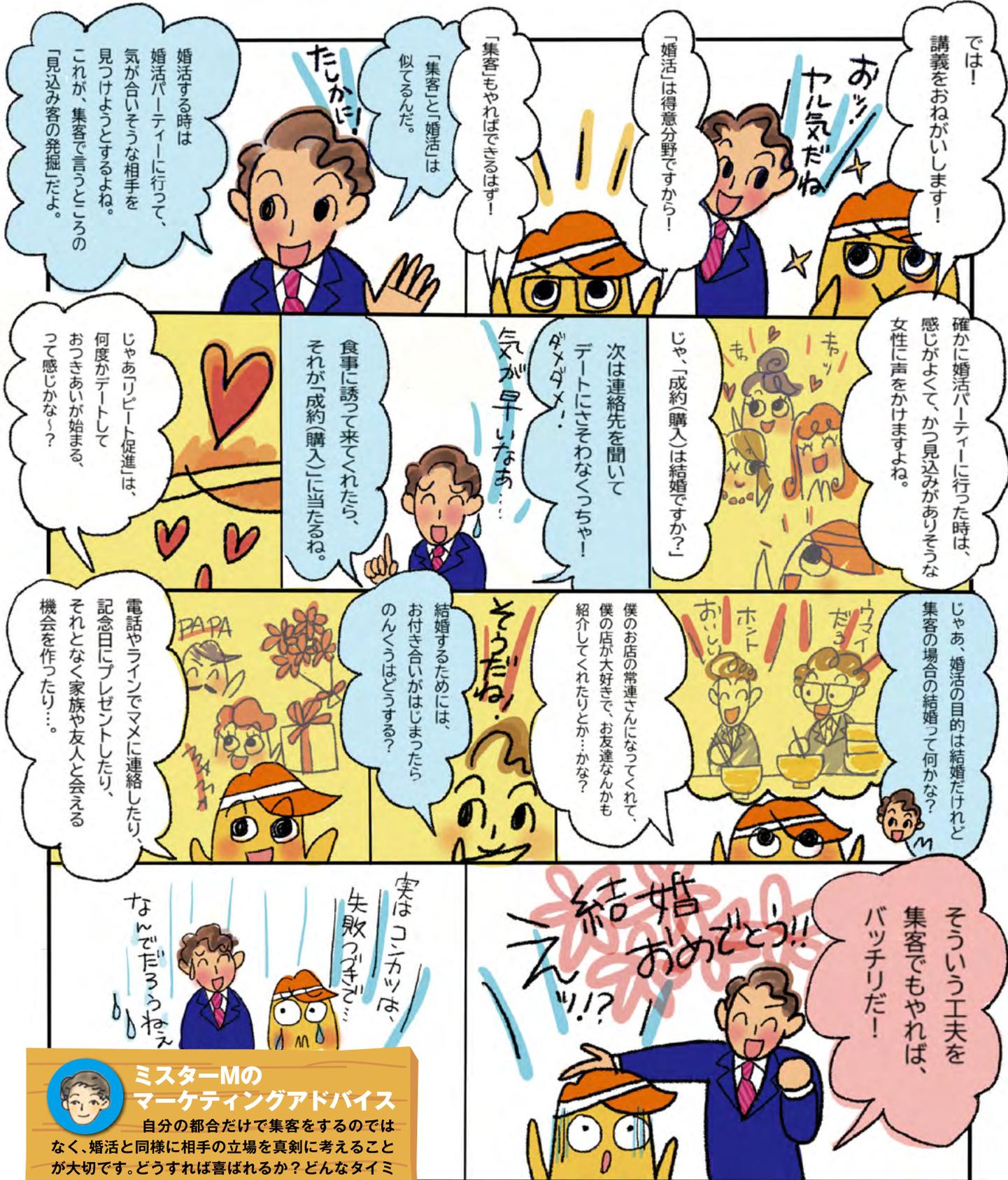
マンガ監修

(株)ミスターマーケティング
 代表コンサルタント 村松 勝
 代表コンサルタント 吉田 隆太
 中小企業に「カテゴリーキラーづくり」を行なう専門コンサルタント。2名体制でコンサルティングするユニークな専門機関。過去10年間で300社を超える指導を行なう。新規事業や不調商品のリニューアル、新商品開発、老舗企業や廃業寸前の店舗の再生など数多くの成功実績を上げている。
 www.mr-m.co.jp

本当に儲かる
 スーパーブランディング



セルバ出版定価 1700円(税別)



ミスターMのマーケティングアドバイス

自分の都合だけで集客をするのではなく、婚活と同様に相手の立場を真剣に考えることが大切です。どうすれば喜ばれるか？どんなタイミングや誘い文句がよいのか？相手の立場で考えて集客プランを考えましょう。



KINJIRUSHI BRAND

金印生おろしわさび 醤油味
PKY-250 NET 250g X 10個 X 2B



シャキシャキの食感と
本わさびの清々しい香り。

金印生おろしわさび お盛り用
ROH-2009 NET 200g X 5個 X 6B



新鮮で豊かな風味が
素材の味を引き立てます。

日本産原料使用(本わさび)
(西洋わさび)

こだわりの味を
お届けします

お問合せ先

金印物産株式会社 福岡支店

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3丁目4番25号アクロスキューブ博多駅前
TEL052-269-1880 <https://www.kinjirushi.co.jp/>

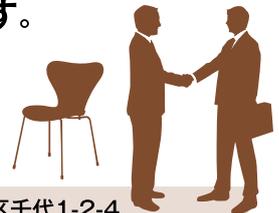
[福岡生活衛生食品会館] 福岡市博多区千代1-2-4

会館屋外の壁面広告を 募集します!

コロナ渦の今だからこそ、
広告効果が望める壁面広告
で新たな展開を!



パピヨン通り沿いにある地上6階建ての
オフィスビルで、妙見交差点からも目
に入る好立地な場所です。
複合商業施設「BRANCH博多パピヨン
ガーデン」に隣接しており、交通量が多く、
人の往来も見込めます。



■物件情報

掲出住所	福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館
アクセス	JR鹿児島本線吉塚駅 徒歩8分
サイズ	縦 約4.5m×横 約7.7mの スペース内にて応相談
広告料	応相談

会館の壁面への広告掲出を希望される会員様がいらっしゃいましたら、県連までぜひご連絡ください!

TEL:092-651-5553 FAX:092-651-5587

最優秀賞受賞

「ジャパン・レジリエンス・アワード 第7回」
STOP感染症大賞

持続性抗菌・抗ウイルス成分 Etak® 配合

Etak in フルプロテクション ZERO



販売価格
(税込)

●容量 2L
6,500円

●容量 4L
13,000円

●容量 5L
16,000円

※専用の発注書を各支部にて
御準備しています

組合特別販売価格となっています。

店舗内の感染対策に!

抗菌成分が固定化して効果は **約1週間持続します。**

固定化した後、水拭きやアルコール消毒をしても効果が落ちません。

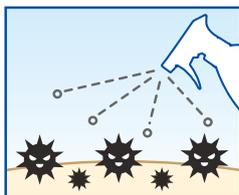
気になるテーブル、椅子、ドアノブ、カウンター、手すり等の手が触れる場所に。

安心成分

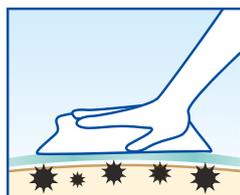
口腔分野で使用されている成分から生まれた安心除菌成分 **Etak®** 配合

Etak® の抗菌作用

Etakを噴きかける



塗りひろげる



ウイルスや菌を除去



Etakの固定化により
抗菌作用が持続!!



※ **Etak®** (イーatak) とは、抗菌成分「第四級アンモニウム塩」に固定化成分「エトキシシラン系化合物」を合成した新しい化合物です。
抗菌成分が対象物に固定化されることで、長時間の抗菌が可能です。※全てのウイルス、菌に対して効果があるわけではありません。

御発注 TWINプロジェクト合同会社

FAX: 050-3164-7082

TEL: 090-2712-0004

商品説明に関しては 株式会社 **ジャムコン**

TEL: 092-554-7600

