

お店まるごと酵素洗浄のご提案

# 「クレンリネス」の徹底で お店の経営が 変わる



株式会社 富山  
環境興研

# 今日、外食産業全ての方々は 新たな付加価値を探し求めています。

素材、器、店舗内外観、マナーなど、  
但しこれは表面的なアプローチに過ぎません。  
素材の旨みを活かし、満足度を限りないものにするには、  
**厨房環境そのものを  
改善しなければなりません。**



お店に「クレンリネス文化」を植え付けることで、お客様への付加価値を提供できます

## ① 厨房のクレンリネス向上

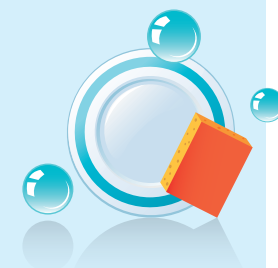
➡ グリース・トラップの改善でニオイ、メンテナンスコストの削減

## ② グラス・器のクレンリネス向上

➡ 洗浄に係る労力、コストの大幅削除、食材、ドリンクを  
最高ランクの条件で提供でき、顧客の満足度を向上させる

## ③ ホール・テーブル周りのクレンリネス向上

➡ お客様の受け入れる環境の向上



「クレンリネス文化」を築くことで、**売上向上、利益拡大**を実現！！

# 天然酵素の分解洗浄とは…

## 酵素(媒体)の働き

酵素は、汚れと臭いの原因である「脂肪」や「炭水化物」「たんぱく質」などに働くそれぞれの酵素群が媒体として働き、有機汚染物質を全て「炭酸ガス」と「水」に分解します。



炭酸ガスと水に分解

## 天然酵素「エコさらら」の特徴

### 持続性がある

生体由来の多様な酵素をシダ類・藻類から輸出した「セルラーゼ」で包んであるので、持続性のある分解洗浄力を発揮します。

### サーバー洗浄やお湯を使う食洗機に最適

「エコさらら」は5℃(低温活性性)~80℃(耐熱性)まで機能するので、厨房清掃でのあらゆる洗浄剤として有効です。

### 厚生労働省で認可

厚生労働省の「既存添加物名簿」で認可。  
また健康と環境を守る天然酵素商品は  
富山県が主催する  
「トライアル発注商品」と  
しての推薦も受けました。



エコ・エクセレントシリーズ  
**エコさらら**

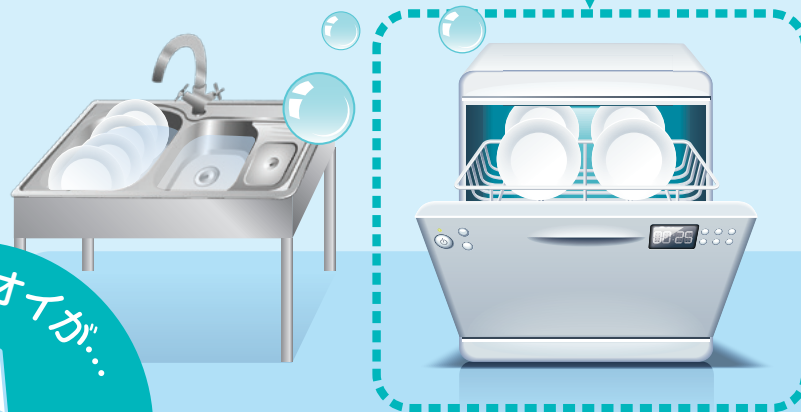


人と環境にやさしい安心・安全な天然酵素は、お店や厨房内のあらゆる洗浄に最適です。

## 食洗機編

### 従来の食洗機専用洗剤の場合…

食器洗浄工程のみの仕事  
(汚れを融かして洗浄)



汚物・汚水  
臭い

産廃廃棄物処理  
廃棄処理料の発生

CO2 発生  
河川汚染

点検口ふた

排水管

排水トラップ

グリース・トラップ

現在市販されているほとんどの洗剤は、合成界面活性剤などを用いて汚れを浮かして洗い流します。また食洗機は苛性ソーダ（強アルカリ洗剤）で汚れを「融かす」方法であり、食器に付着した微量の洗剤は人体に悪く、洗い流したトラップの微生物を殺してしまい、分解作用を阻害してしまいます。清掃を怠ると、排水から出て河川、海の汚染に大きく影響を及ぼしています。

## 天然酵素を使用した場合…

食器洗浄の仕事

+

排水管 → グリース・トラップまでを洗浄



点検口ふた

排水管

排水トラップ

ニオイと  
グリース・トラップの  
分解に優れたパワーを  
発揮

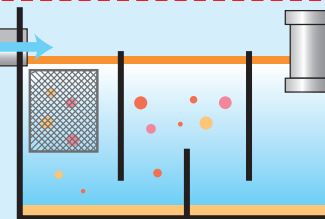
つけ置き洗浄、食洗機、グリース・  
トラップ洗浄はもちろん、厨房を  
クリーンに保ちます。

これは、助かる！



更なる強み

天然酵素を使った食器の浸け置き洗いで、  
傷に入り込んだ汚染源も剥離分離。



グリース・トラップ

# グリース・トラップ対策は社会的課題

グリース・トラップは全ての業務用厨房への設置が義務化されています。

## グリース・トラップ管理の問題点

清掃やメンテナンスを怠ると…

### 悪臭

悪臭の発生により来店客へ悪印象を与えます。近隣施設から苦情が出ることも…。

### 害虫



掃除の欠如から油脂分が硬化し、ゴキブリ等が発生。排水溝から厨房への行き来が可能であると、衛生管理の低下に。



### パイプ詰まり

グリース・トラップで処理しきれなかった油脂分や、汚泥がパイプに溜まり、詰まります。

汚水

水位が上がって  
厨房へ逆流

油脂

バキューム  
吸引

### 手間・コスト

下水臭がする中での清掃は大変です。底のぬめりをとる作業も手間もコストも掛かります。

汚泥や油脂などで  
水位が上昇

汚泥など

油脂が溜まり  
許容範囲を超えると  
下水に流出

### 結果として自然破壊に…

このようなことから、産業廃棄物業者に清掃を外注する場合が多く、外注費は1回1～3万円かかっているのが現状です。

## 床 洗 浄 編

### 事例紹介

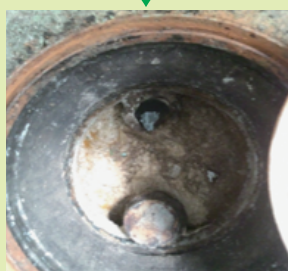
## グリース・トラップがこんなにキレイに！

「掃除用酵素」を使用している（株）フードシステムさまのグリース・トラップの写真です。

5/1



6/4



1週間で  
臭いが全くなり、  
1ヶ月後にグリース  
トラップがこんなに  
変化



食器の汚れを分解すると同時に臭いも分解するので、  
結果として、排水管やグリース・トラップの汚濁物や臭いを分解してくれます。

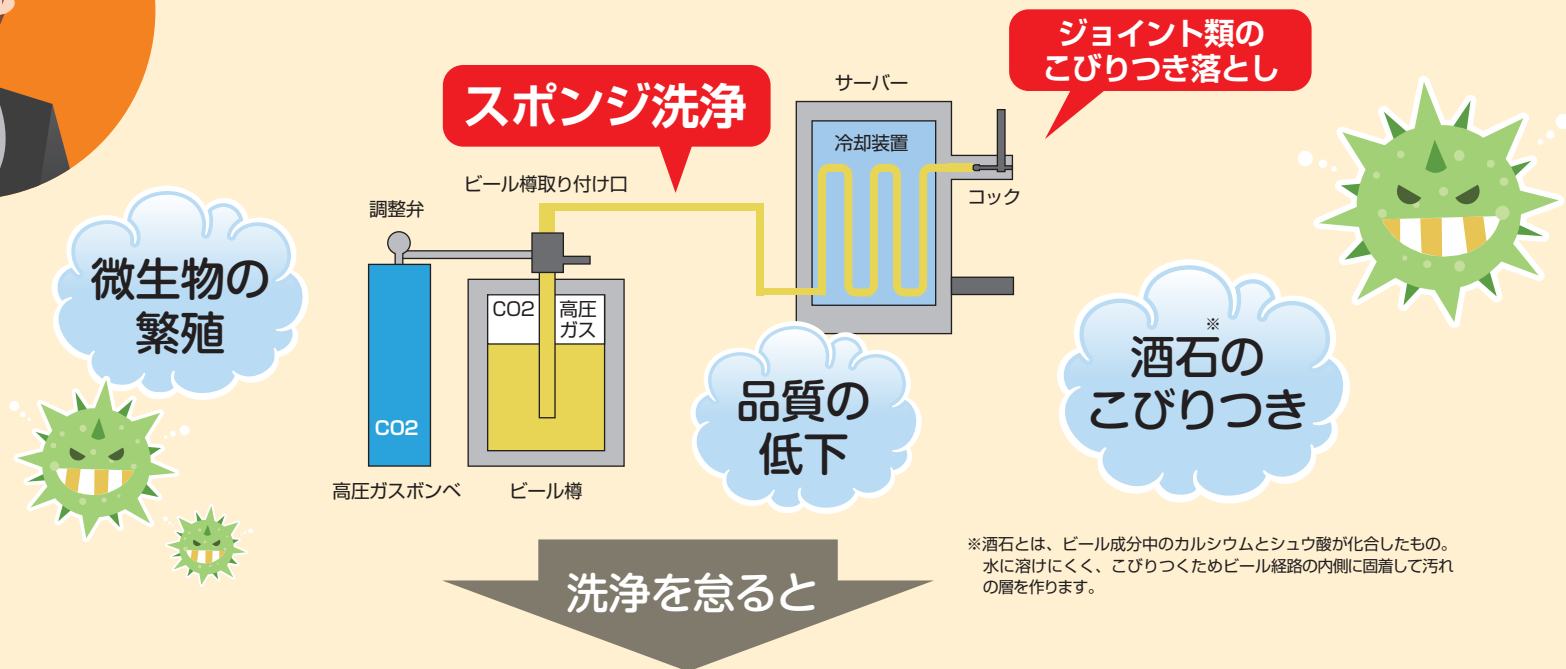
## ビールサーバー編

手間がかかる...



### 営業終了後に、ビールサーバーの洗浄をしていますか？

毎日の洗浄は、意外に大変なもの。ビールが流れる箇所であるヘッド、サーバーまでのビールホースはもちろん、それぞれのジョイント類を特にコマメに清掃しないと、微生物の繁殖によって、ビールの品質が低下してしまいます。



- ✓ 味がおかしくなる。
- ✓ 異臭がする。
- ✓ 濁った色になる。
- ✓ 異物が入る。

このようなビールをお客様に出す訳にはいきません！

# 面倒なスポンジ洗浄は不要！ 天然酵素が有機汚染物質を全て分解することで、 ビールが一層美味しくなります。



営業終了時にガスと残留ビールを出し切ってから、ディスペンサー用容器にビール経路内部量程度の水道水に **3～5 ml 程度の酵素**を入れてビール経路内部に注入し、20分以上放置しておくだけ！

**おどろきの  
4つの効果！**

ガスと水道水の節約にもなります。

**1**  
天然酵素  
で安心

ビール経路管の澱や  
酒石などの有機汚染  
源を分解剥離。

**2**  
浸すだけ  
でキレイ

スポンジ洗浄の  
3倍の除去効果。

**3**  
除去効果  
3倍！

浸すだけでサーバー  
がキレイに！毎日のス  
ポンジ洗浄の手間が  
省けます。

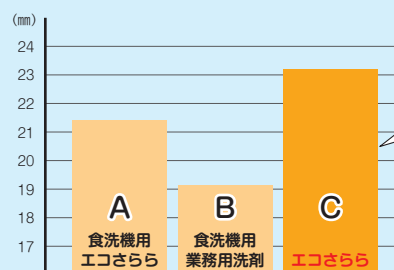
**4**  
無害で  
安心

植物性天然酵素(食品  
添加物名簿に記載)だ  
から無害・無影響です。



ビールサーバー用 500 ml仕様  
定価 2,600 円 (税別)

## 油脂洗浄比較 (5 分後の泡の高さ)



**泡の持ちが断然違います！**

この酵素でビールグラスを洗うと油脂分を分解するので、  
5分後も泡の高さは通常洗剤の**20%UP**を維持。

※試験体条件

コップ3個にサラダ油を塗布し、A天然酵素及び、B業務用化学洗剤での食洗機使用での効果と天然酵素による手洗いによる効果を比較した。

※効果の査定

洗浄後30℃の環境で一晩乾燥させ、暖冷式ディスペンサーのcock泡付き機構を用いて生ビールをコップ上端部すりきり状態まで注ぐ。5分経過後の泡の高さをノギスにて測定。  
(樽ビール温度:30℃、注ぎ出し後ビール温度:5℃、環境温度:30℃)

お客様も旨さに満足！



## グラス洗浄編

天然酵素が傷に入り込んだ汚染源を剥離分離するので、  
つけ置きだけで、ヨゴレもニオイも分解洗浄します！



食洗機  
洗浄

酵素  
つけ置き  
洗浄

### インタビュー

料理を楽しむにはまず「食前酒」から。

食前酒の中でもお勧めしているのは「シャンパン」。  
シャンパンの炭酸と適度のアルコールが胃を刺激して食欲を増してくれます。  
そのシャンパンを最高の条件でにいただくにはシャンパングラスの徹底した  
洗浄が欠かせません。  
これはグラスに付着した微量な汚れや埃にシャンパンが反応して余分な泡が  
発生してシャンパンそのものの風味を損ねてしまうからです。  
汚れの無いグラスがピュアーな状態ならより美味しく料理を召し上がれます。



富山第一ホテル「庵」  
石塚料理長

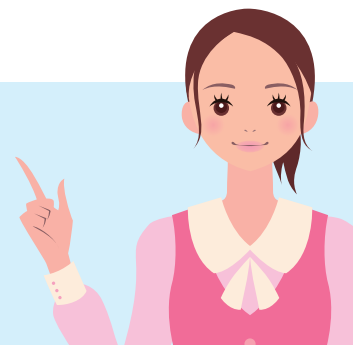


酵素で汚れを分解するため、自然乾燥後の  
水垢が付かず、布巾で磨く手間が省けます。

シャンパンの泡は、完璧に汚れの無いグラスでは、  
きれいな泡が垂直に立ちます。  
逆に汚れが残ったグラスでは、あちこちから散漫に  
泡立ってしまい、左側の写真のようになってしまいます。

500 ml仕様：定価 2,000 円（税別）

# 天然酵素「エコさらら」シリーズ ラインナップ



## ①台所用

天然酵素の分解力は持続しますので、つけ置き時間が長い程、汚れ・くすみを分解し、つやを出します。

500 ml仕様：  
定価 2,000 円（税別）



## ④ビールサーバー用

酵素希釈水を通すだけで、ビールサーバーが綺麗に。毎日のスポンジ洗浄が不要になります。スポンジ洗浄の3倍の除去効果で生ビールを美味しく召し上がれます。



500 ml仕様：  
定価 2,600 円（税別）

## ③グリース・トラップ対応酵素

排水溝に直接噴霧すると、翌朝にはニオイが分解され爽やかな厨房が蘇っています。

500 ml仕様：定価 2,600 円（税別）



## ②食器洗浄機用

食器の傷に入り込んだ油污、くすみを分解し、つやつやピカピカに仕上げます、すすぎは1回でOKです。配管の嫌なニオイやヌメリも除去します。

20ℓ仕様：定価 10,000 円（税別）



## ⑥棚・厨房機材・床用

天然酵素の分解力は持続しますので、つけ置き時間が長い程、汚れ・くすみを分解し、つやを出します。

4ℓ仕様：定価 15,000 円（税別）



## ⑤消臭用

空調にしみこんだ気になるニオイを元から分解・消臭し、清潔に保ちます。



500 ml仕様：定価 1,500 円（税別）

## ⑦殺虫用

暖くなると出てくる邪魔なハエ・蚊・ダニなどの身体表面を、天然酵素の分解力で溶解して気門を塞いで窒息死させます。

500 ml仕様：定価 1,500 円（税別）



厨房  
まるごと  
洗浄



# 現状のクレンリネスに 問題はありませんか？

清掃コスト  
見直しの  
チャンスです

クレンリネスとは…

「常に、安全で、快適で、清潔が維持されている状態」のことです。

外食産業において、サービスの原点であり良いサービスの根底にあるのは「おもてなしの心」だと思います。

汚い床に汚いテーブル、傷だらけの食器や入れ物、くもった窓ガラス、脂ぎった壁や厨房のステンレスの壁や冷蔵庫の扉…

そんな雰囲気の中で良いサービスや美味しい料理が生まれるはずがありません。

仮に接客マナーだけが良かったとしても、それは実のない単なるつくり笑いのようなものではないでしょうか。

ピカピカのお店であって始めて、お客様をお迎えする準備ができているということだと思ふのです。



**見えないヨゴレ、清掃コスト、従業員の気づきを見直すチャンスです！！**

**今なら別紙の「店内環境クレンリネス向上カルテ」をご記入していただくと、**

**無料サンプルと酵素洗淨計画表**をご提案させていただきます。

**ぜひ、酵素洗淨の驚きの効果を実感してください。**

# 店内環境 クレンリネス向上カルテ

記入者／

年 月 日

|     |       |       |    |
|-----|-------|-------|----|
| 店 名 | 代表者様名 | 担当者様名 | 業態 |
| 御住所 |       | 連絡先   |    |

## ■ 現状の洗浄方法

|             | 洗浄方法 | ご使用の洗剤名 | 問題点 | 改善点 |
|-------------|------|---------|-----|-----|
| サーバー洗浄      |      |         |     |     |
| グラス洗浄       |      |         |     |     |
| 食器洗浄        |      |         |     |     |
| 厨房内の洗浄      |      |         |     |     |
| グリース・トラップ洗浄 |      |         |     |     |
| ホールフロアの清掃   |      |         |     |     |

## ■ 現状の経費 / 月額

|  |
|--|
|  |
|--|

## ■ クレンリネスの課題で困っている事

|  |
|--|
|  |
|--|