

お客様に最高のビールを
届けていますか？

ビールサーバーを酵素洗浄に
変えるだけで、なんと！

○ 洗浄時間 8割削減！
○ 洗浄効果 3倍アップ！

このレベルが目印となり、
ロニ効果絶大。



「この生ビールはうまい！！」
友人を連れてくるお客様が増えた。

天然酵素洗浄を始めて夏を2回経験した、富山市「真酒亭」様

昨年は一昨年と比べて、特に売り上げが増えた感じは
なかったが、今年の夏は明らかに売上が増えた実感
しました。樽の仕入れが昨年同時期に比べ 2 割近く
増えました。これは、夏だけでなく、昨年の秋冬から
今年の春にかけて、じわじわ増えてきた結果だと実感
しています。



採用していただいたお店には、認定シールを貼っていただいています。

ご使用方法

使い方はいたって簡単！

詳しくは裏面の
手順書を参照ください

一回キャップ 1 杯 5ml

ボトル 1 本 / 100 日分

1日わずか
26円

ビール経路管の澱や酒石などの有機汚染源を酵素が分解剥離します！！

過マンガン酸カリウム消費量とは水中の有機物、つまり「汚れ」を示す数値です。

● 洗浄した廃水内の各種成分

検査対象項目	採取内容	資料名及び成績		
		PH	ケルダール性窒素	過マンガン酸カリウム消費量
酵素水通し洗浄処理 (農総技1329-3号)	酵素洗浄水で採取した廃水 (3ヵ月間スポンジ洗浄なし)	4.4	0.00g/100g	21mg/L
Aビールメーカー スポンジ水通し洗浄 (農総技1329-2号)	毎日スポンジ洗浄した廃水	4.5	0.00g/100g	9mg/L
Bビールメーカー スポンジ水通し洗浄 (農総技1329-4号)	毎日スポンジ洗浄した廃水	4.8	0.00g/100g	6mg/L

※ケルダール性窒素(蛋白質成分反応など) ※過マンガン酸カリウム消費量(有機物反応)

富山県農林水産総合技術センター調べ

つけ置き
洗浄
20ヶ月目

20ヶ月経っても、ビール
↓メーカー様も驚く白さ！！

水通し
洗浄
6ヶ月目

←水通し洗浄のみだと、
黄ばみで落とすし
きれません。

新商品

注文番号 00000

エコさらら

500ml×1本

2,600円

2,808円(税込)

ビール工場で提供できるビールが「あなたの店」でも提供できます。
サーバーがきれいになるだけで、こんなにも味が変わります。
毎日の洗浄を天然酵素の「エコさらら」に変えませんか。



効果

植物性天然酵素で
人にも安心・安全。

スポンジ洗浄が
不要で人的労力の
負担を軽減。

そのまま流せば、
排水管の洗浄にも
なります。

味が変われば
お客様が増えて、
売上アップ。

ビールサーバーを
酵素洗浄に
変えるだけで、なんと！

◎水通し洗浄のみでOK！

スポンジ洗浄の手間なし！

◎洗浄効果

最大※約3倍アップ！

※富山県農林水産総合技術センター調べ

※ビールサーバーにおける、酵素水通し洗浄廃水とスポンジ水通し洗浄廃水の過マンガン酸カリウム消費量で比較

驚きの4つの効果！

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

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。

3
除去効果
最大約3倍！

スポンジ洗浄の
最大約3倍の
除去効果。

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。

エコさらら
つけ置き
洗浄
20ヶ月目

ホースの白さの差は歴然！

水通し
洗浄
6ヶ月目

きめの細かい
クリーミーな泡！

美味しいビールの証
エンジェルリング！

洗浄力は泡でわかる！

グラスの汚れに
反応して大きな
泡が立ちます

食洗機洗浄グラス

真珠のように
綺麗な泡が
立ちます

酵素漬け置きグラス

シャンパンを注いで
これだけの違いが出ます！

ビールサーバーを
酵素洗浄に変える
だけでなんと！

◎洗浄時間
約8割削減！

◎洗浄効果
約3倍アップ！

※富山第一ホテル数科部に計測

洗浄タンク内の確認・洗浄タンクへの水道水と酵素投入

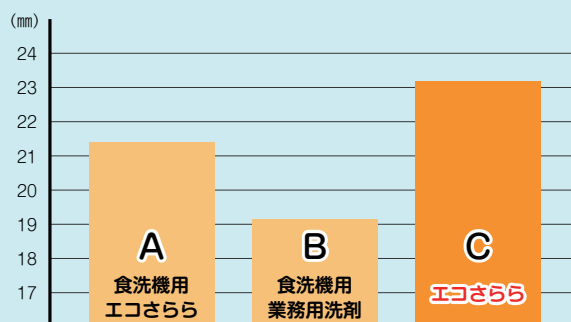
● 洗浄タンク内に「カビ」が生えていないか確認して下さい
万が一「カビ」が生えていた場合は、洗浄タンクを酵素水
に20分浸け置きした後、洗浄作業を続けてください

● 洗浄タンクに水道水を入れ、酵素をキャップ1杯(5ml)程度入れます

【簡便的な使用方法】 今までの水通し洗浄の使用法と同じです。
洗浄タンクに水道水を入れて、中に酵素(キャップ1杯…5ml)を入れて
従来の水通し洗浄作業をして下さい。面倒なスポンジのろ濾し洗浄は不要です。

油脂洗浄比較 (5分後の泡の高さ)

アサヒビール(株) 容器包装研究所機器開発部調べ



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
通常洗剤の最大約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℃)