

ウイルスや菌を持ち出さないための
ノロウイルス対策トイレ



フードシステムソリューション 2016

サラヤ出展のご案内

いのちをつなぐ
SARAYA

拝啓 時下皆様におかれましてはますますご清栄のこととお喜び申し上げます。
平素は、格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、来る2016年9月28日(水)～30日(金)に東京ビッグサイトにて開催される「フードシステムソリューション 2016」に出展する運びとなりましたので、ここにご案内申し上げます。
弊社は、「衛生レベルの更なる向上」をテーマに掲げ、長年培った衛生管理のノウハウに微酸性電解水を加えた新しい施設管理の他、これからの季節に気をつけたいノロウイルス対策を中心に、すぐにでもお役立ていただける商品と知識をご紹介します。
ご多忙中と存じますが、何卒ご来場の上、ご高覧賜りますよう心よりお待ち申し上げます。

敬具

給食現場の衛生を守るトータルサニテーション提案

食中毒を未然に防ぐために有効な薬剤や機器の実物を展示!! 実際に見て、試して、使い心地をお確かめください。
ノロウイルス対策に特化したトイレ設備も展示でご紹介いたします。

展示商品ピックアップ

微酸性電解水生成装置 ピュアスター ミュークリーンII

さらにコンパクトになって新登場!
小型微酸性電解水生成装置の決定版!!

調理器具・食材等の除菌・殺菌処理に効果を発揮します。学校給食現場でも使われており、食品製造工程において、安心してお使いいただけます。



ブースNo. **N-63**

会期：9月28日(水)～30日(金)
会場：東京ビッグサイト
東ホール
開催時間 10:00～17:00

特別展示プログラム

生野菜の洗浄・殺菌実演
東京医科大学兼任教授の中村先生が、野菜の洗浄・殺菌のポイントを解説します。



G5 ソリューションセミナー 9月29日(木) 13:00～14:30

調理場環境における微酸性電解水の活用
微酸性電解水協議会 会長 丹波 章淋
(東京サラヤ株式会社 常任顧問)



※上記の内容、プログラムは予告なく変更になる場合があります。予めご了承ください。