

[弱酸性水生成剤] ステリ・アップ

ウイルス、食中毒予防に
安全性の高い殺菌水！
水に溶かして混ぜるだけで簡単に
弱酸性水が作れます。

サルモネラ菌・O-157・MRSA 等の食中毒原因菌
や食中毒ウイルス・芽胞菌・多剤耐性菌などに対し
ても次亜塩素酸ナトリウムの半分以下の塩素濃度で
同等の効果が得られます。

S タイプ
■容量 / A 剤 12g
(次亜塩素酸カルシウム)
B 剤 15.2g (pH 調整剤)
■入数 / A 剤・B 剤 各 30 袋

SteriUp

Smix

[専用自動希釈器]
エスミックス



工事不要の
蛇口直結タイプ

蛇口に接続するだけで
自動で弱酸性水を生成できる
ステリ・アップ専用自動希釈器

水道感覚で使いやすく、手間いらず。
更に簡単・スピーディーに除菌ができます！

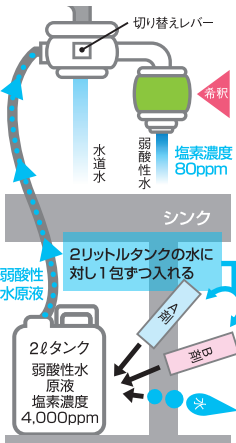
【セット内容】

■本体希釈器×1台 ■ホース×1本 ■逆流防止弁×1本
■2リットルタンク×2本 ■各種取付アダプター×1セット

タンク内の
原液を吸い上げ
希釈器を通し
濃度調節

ワンタッチ式切替レ
バーにより水道水と
の切り替えが簡単！
弱酸性水、
水道水(ストリート)、
水道水(シャワー)
の3段階切り替え

エスミックスを水道蛇口に取付ける



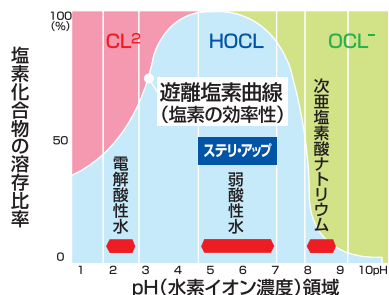
ステリ・アップは
安全性の高い弱酸性水！

■HOCL(次亜塩素酸)：弱酸性領域で比率が
高い。最も除菌効果が高く安全。

■CL₂(塩素ガス)：強酸性領域。塩素臭、ガス
化による経時変化、人体への影響や金属への
強い腐食性の問題が指摘されている。

■OCL⁻(次亜塩素酸イオン)：除菌効果が低く、
使用時に濃度を高くする必要がある。次亜塩
素酸ナトリウムはこの領域。

塩素の各pH領域における化学変化による溶存比率



強い除菌力、高い安全性



■食中毒ウイルス、食中毒菌を短時間で効果的に除菌できます。
■塩素ガスの発生や手荒れの心配がなく、安心して使用可能。
■食材へのダメージや臭い移りが最小限に抑えられます。

低い塩素濃度で効果的に除菌



■金属への腐食性が低く、食品製造ラインなどの除菌にも最適。
■低い塩素濃度により使用後のすすぎ時間が大幅に短縮できます。
■塩素臭が少ないです。

食品添加物だから安心



■法律で認められた食品添加物のみで作られた弱酸性水生成剤。
■食品を扱うあらゆる場所で安心して使用可能。

保存が簡単で経済的



■1箱で3,000リットルの弱酸性水を生成できます。
■コンパクトで保存場所を取りません。

施設内除菌、感染対策、食中毒対策に!

学校、保育所、老健などの福祉施設や
ホテル・旅館・イベントホールなどの施設全般

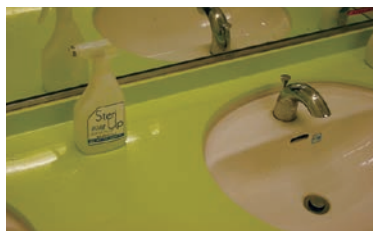
ステリ・アップ、エスミックス希釈器 設置例



保健室



老健などの施設清掃・拭き上げ時の洗い場



レストルーム



小学校保健室の空間除菌・消臭・加湿

現場のお声

- 希釈が簡単になった。 ■ 嫌な塩素臭が少なくなった。
- 除菌（拭き上げ作業時）の手荒れがなくなり安心!
- 使用後、水拭きが必要なくなった。
- 作業効率が良くなりコスト削減となった。

専用ポータブル噴霧器 ステリ舞

除菌・消臭と同時に加湿。
安心・快適な空間に!

弱酸性水を効率よく噴霧し、
空間除菌消臭。

ウイルス感染対策や

室内の臭い対策などに最適です。

医療施設・福祉施設・ロビー・汚物処理室など

■ サイズ / W185×D265×H315mm

■ 使用水 / 弱酸性水 ■ 適用床面積の目安 / ~23㎡ (約15畳)

臭いが
気になる場所
人が多く集まる
ところなどに



食材・調理器具などの除菌にも!

食品工場、飲食店、
スーパー、給食センターなどの食品業界

ステリ・アップ、エスミックス希釈器 設置例



食品工場



食品工場



飲食店



カット野菜工場洗い場

現場のお声

- すずぎが簡単になった。 ■ 除菌効果が高い。
- 食材への負担がなく、安心して使用できる。
- 作業効率が大幅に向上した。
- 希釈が簡単でマニュアル化しやすい。

ステリ・アップ 工場向け (Lタイプ)

ステリ・アップ Lタイプ

- 容量 / A 剤 350g (次亜塩素酸カルシウム)
B 剤 460g (pH 調整剤)
- 入数 / A 剤・B 剤 各10袋

食品工場向け原液生成セット

- ミキサーによる自動攪拌
- 100リットルタンクで原液を生成
- エスミックスを直結可能



1セットで 80ppm の
弱酸性水を
3,000 リットル生成

※製品仕様など予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

【成分】/A剤:次亜塩素酸カルシウム(高度サラシ粉)、B剤:コハク酸

清潔な環境作りを目指す

FIRST 大一産業株式会社 <http://www.daiichisangyo.co.jp/>

本 社 / 〒650-0022 神戸市中央区元町通5丁目1番20号

●クリーン事業部 (078)351-2561 ●商環境事業部 (078)361-7091 ●環境衛生事業部 (078)361-7070

東京支店 〒124-0023 東京都葛飾区東新小岩1-15-19 TEL. 03-3691-0722
名古屋支店 〒466-0058 名古屋市昭和区白金2-5-7 TEL. 052-882-8261
姫路支店 〒671-0221 姫路市別所町別所1825 TEL. 079-280-6006
岡山出張所 〒700-0014 岡山市北区津倉町1-5-12 TEL. 086-239-7855
広島営業所 〒730-0825 広島市中区光南3-4-30 TEL. 082-236-8801
高松支店 〒760-0064 高松市朝日新町19-2 TEL. 087-822-8088
松山営業所 〒790-0931 松山市西石井2-3-1 TEL. 089-905-7505
九州支店 〒815-0035 福岡市南区向野2-7-10 TEL. 092-561-7772
株式会社セイハン 〒003-0832 札幌市白石区北郷二条2-2-14 TEL. 011-873-2000
株式会社セイハン仙台営業所 〒984-0051 仙台市若林区新寺3-10-36 TEL. 022-792-5211

■ 特性



除菌効果



弱酸性

■ 用途例



まな板・包丁



食器調理器具



厨房器具



野菜などの食品



作業台設備

■ お問い合わせは