

食を支える

インフルエンザ対策のため、手を洗ってからお入りください。タムラテコの本社入り口には

タムラテコ（大阪府東大田市）の「しくりん」は強い殺菌力を持つオゾン水を作り出す装置だ。通常の水道水に一定濃度で混ぜることで、薬品を使わずに手や食材を除菌できる。食中毒やインフ

タムラテコ オゾン水作る装置



全高30センチと小型なため、省スペースの店舗でも設置できる。殺菌力が高いオゾン水を生成する機械。独自の技術で、オゾンの濃度を一定に保つことができて、他社製品に比べて安定した除菌効果を持つ。オゾン水を溶かした「しくりん水」を生成する。殺菌力が高いオゾン水を生成する機械。独自の技術で、オゾンの濃度を一定に保つことができて、他社製品に比べて安定した除菌効果を持つ。オゾン水を溶かした「しくりん水」を生成する。

多くの企業と同様の貼り紙がある。だが2009年の新型インフルエンザ騒動以来すっかり定着したアルコール除菌スプレーは、水道の蛇口につながらず、手や食材を洗うのに適さない。水道の蛇口につながらず、手や食材を洗うのに適さない。水道の蛇口につながらず、手や食材を洗うのに適さない。水道の蛇口につながらず、手や食材を洗うのに適さない。

薬品使わず手間なく除菌

素に戻らないよう、生成にも有効だ。大腸菌やアクリン酸を溶かしたオゾン水を混ぜる前、水道水で冷やす方法を因と成る菌はオゾン水を取り入れた。水道水の圧力を利用してエジェクター（噴射装置）で、オゾンが気体で残らないよう完全に溶かしきる。これら技術はいずれも特許を取っている。導入効果が大きいのは、調理の前に欠かせない手洗いだ。水で軽く洗うだけで除菌できるため、せめて、環境負荷も小さい。牛丼チェーンの松屋フー

MJ

Nikkei Marketing Journal

日経流通新聞

2月22日(水曜日)

月/水/金 発行

日本経済新聞

4月2日 月曜日

発行所 日本経済新聞社
東京本社 (03)3270-0251
100-8066 東京都千代田区大手町1-3-7
大阪本社 (06)6943-7111
名古屋支社 (052)243-3311
西部支社 (092)473-3300
札幌支社 (011)281-3211
電子版アドレス
http://www.nikkei.com/
購読のお申し込み
0120-21-4946
http://www.nikkei4946.com

2012年4月2日 日本経済新聞

消防施設向けにオゾン水生成機
殺菌効果を持つオゾン水生成装置メーカーのタムラテコ（大阪府東大田市、田村耕三社長）は全国の消防施設向けに拡販を始めた。オゾン水生成装置をホースにつなぎ、除染に活用する。東京電力福島第1原子力発電所の事故以降、各地の消防は除染の機能強化を急いでいる。薬品を使う従来よりコストが安い点を訴えて導入を促す。

薬品を使った除染は2年ごとに在庫を破棄するケースが多く、購入・保管費用が重荷となっている。オゾン水の場合、装置導入以降の維持費は電気代のみ。装置の価格は1台350万円だが、長期的には割安になる。オゾン水は高圧電気で発生させたオゾンに水を溶かして作る。鳥インフルエンザウイルスなどの殺菌に効果を発揮するほか、高い酸化力で化学物質を中和するため、化学工場事故などでの浄化にも役立つ。