

平成24年2月22日の 日経MJに掲載されました。 薬品使わず手間なく除菌。食を支える タムラテコのオゾン水生成装置

タムラテコ（大阪府東
大阪市）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。食中も海やイ

全高30センチと小型なため、普及ペースの
店舗でも設置できる。

多くの企業と同様の防
化作用を持つため殺菌
力が高い。紫外線から生
物を守るオゾン剤で有
害な気体のオゾンは、高
濃度になると人体に有
害だが、低濃度だと影
響はない。



支える

【タムラテコ】オゾン水作る装置

ンフルエンザの防止に高
い効果が認められると
あって、専らする飲食店
が相次いでいる。
「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

多くの企業と同様の防
化作用を持つため殺菌
力が高い。紫外線から生
物を守るオゾン剤で有
害な気体のオゾンは、高
濃度になると人体に有
害だが、低濃度だと影
響はない。
しくりんは殺菌力が高いオ
ゾン水を生成する機械。独自の技
術を生かしてオゾンの濃度を
一定に保つのが特徴で、他社
製品に比べて安定した除菌効
果を持つ。多くの飲食店で業
務付けられている従業員の手
洗いの手間を軽減するほか、
薬品を使わずに食材を除菌で
きる。



しくりんは殺菌力が高いオ
ゾン水を生成する機械。独自の技
術を生かしてオゾンの濃度を
一定に保つのが特徴で、他社
製品に比べて安定した除菌効
果を持つ。多くの飲食店で業
務付けられている従業員の手
洗いの手間を軽減するほか、
薬品を使わずに食材を除菌で
きる。

薬品使わず手間なく除菌

酸素に戻らないよう、生
成したオゾン水を凝結器
球菌など食中毒の原因
前の水道水で冷やす方
法を取り入れた。水道水
の圧力を利用したエジェ
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
れらの技術はいずれも特
許を取得している。
導入効果が大々的なのは
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、た
ま、環境負荷も小さい
せつけんや消毒液を使う
従来の方法よりも時間
や手間がかからず手洗
が起きにくい。維持管理
も電気代だけで済む
ため、薬品を購入・保管
する必要がなくなる。
食料や食器、調理用具
うぼうの洗浄・除菌にも
分30秒の大型品、セン
サー感知で自動的に水が
出る手洗い専用機の3種
類をそろえている。価格
はそれぞれ60万円、13
0万円、30万円。濃度を
高めて殺菌効果を強化し
たい顧客のために、酸素の
吸収力を増強させる装
置「ストロキシー」を別
売りで用意した。

フードビジネス



販売・製造元：株式会社タムラテコ