

キッチンにニューフェイス。

はじめまして。ボクは、見えない敵と戦う、キビオキッチンです。

サトウキビから作られた天然由来のコーシャ認証アルコールを使用した
キッチン用除菌・消臭剤です。

冷蔵庫やレンジのお掃除に、フキンやキッチンツールの除菌に。

生ゴミにシュッとかけて気になるニオイの対策にも。

キビオキッチンで、安心なキッチンライフを。



キッチンの衛生を守ることは、 家族を守ること。

食品にも使われる天然成分から作られている除菌・消臭剤、
キビオ キッチン用が新登場です。

NEW



キビオ 除菌・消臭剤 キッチン用

キビオで清潔なキッチン。
食品にも使われる天然成分から作られています。

キビオは、ブラジルや東南アジア産の「サトウキビ」だけを
100%使用した天然由来の発酵アルコールを使用しています。

サトウキビ原料100%、厳しい審査をクリアしたコーシアルコール使用

用途

- 冷蔵庫・電子レンジなどのベタつきや手アカの汚れ落としに。
- まな板などの調理器具、ふきん、シンクなどの除菌・カビ防止に。
- 三角コーナーやゴミ入れの中の生ゴミの除菌消臭に。



《すぐれた除菌力》ニオイの原因菌にも効果的

- #### 使用方法
- ◆初めて使用する際はストッパー(白)を外し、先端部分を「on」に回してください。
 - ◆まな板などの調理器具、ふきん、シンクの除菌、生ゴミの除菌消臭には、直接スプレーしてください。
 - ◆冷蔵庫・電子レンジなどのベタつきや手アカの汚れ落としには、乾いた布などにスプレーして拭き取ってください。
 - ◆いずれの場合も、使用後はよく乾いてからご使用ください。
 - ◆使用後は先端部分を必ず「off」にし、容器を立てて保管してください。

キビオの除菌力

【試験方法】各試験菌をキビオキッチンに添加して15秒後の生菌数(生き残った菌数)を測定。

試験菌	試験液	生菌数(個/ml)※1	
		開始時	15秒後
<i>Escherichia coli</i> NBRC 3972 (大腸菌)	キビオキッチン 滅菌蒸留水(対照)	2.2×10 ⁶	<10 ※2 2.1×10 ⁶
<i>Staphylococcus aureus</i> NBRC 12732 (黄色ブドウ球菌)	キビオキッチン 滅菌蒸留水(対照)	4.0×10 ⁶	<10 3.4×10 ⁶
<i>Salmonella enterica</i> NBRC 3313 (サルモネラ菌)	キビオキッチン 滅菌蒸留水(対照)	2.6×10 ⁶	<10 2.2×10 ⁶

※1:試験液1ml中に含まれる菌の数 ※2:検出限界未満

〈使用上の注意〉●引火のおそれがあるので火気の付近で使用しない。●用途以外に使用しない。●飲まない。
●人や動物、食品に向けて直接スプレーしない。●洗剤など他の製品や水と混ぜない。●家具などについた場合は、変色することがあるので、すぐに拭き取る。●白木や桐製品、水性ワックス、ペンキ、ニス、ラッカー等の塗
装面、アクリル製やスチロール製のプラスチックなどに使用しない。
●使用するときは、よく換気する。●肌荒れが気になる方は、炊事
用手袋などを使用する。●吸入した目に入らないように注意する。

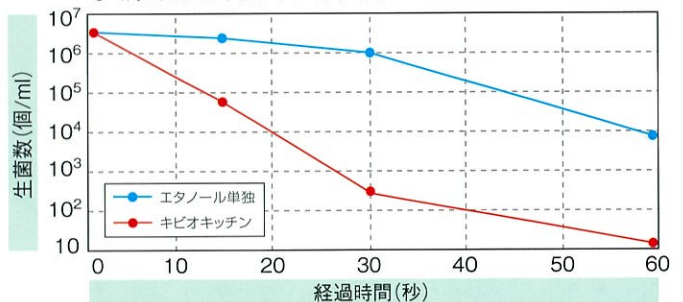
火気に近づけない



エタノールとの違い

エタノールだけだと濃度が低下すると除菌効果も急激に低下。
キビオキッチンなら、水気の多いキッチンやシンク周りでも
安心して使えます。(ただし、使用環境によっては結果が異なる場合があります。)

【試験方法】キビオキッチンおよびエタノールをエタノール濃度30%になるように
水で薄めたものに黄色ブドウ球菌を添加して、経過時間ごとの生菌数を測定。



エタノール30%濃度に希釈した場合の黄色ブドウ球菌に対する効果の比較。

【試験方法】キビオキッチンのボトル記載の使用方法通りに、冷蔵庫内の汚れを除去。
その前後の庫内の雑菌を採取し培養。



※実験機関は全て日本アルコール産業株式会社です。

日本アルコール産業株式会社

J.alco
Japan Alcohol Corporation

お客様窓口 ☎0120-009-484
営業時間 9:00~17:00(土・日・祝日及び年末年始は休業)

発酵アルコールと共に70年。
<http://www.j-alco.com>