

サニテーション用アルコール製剤

Mercían

# メイオール

## W65

発酵アルコール  
だから  
からだにも安心。

食器、  
調理器具などの  
除菌・防臭・  
防カビに。

厨房のプロたちが選んだ、  
卓越の除菌パワー！



メイオールW65 バッグインボックス



メイオールW65 1Lボトル

### ■ 内容成分

成分名	濃度
エチルアルコール	65% (V/V)
グルコノデルタラクトン	0.03% (W/W)
L-アスコルビン酸ナトリウム	0.01% (W/W)
pH	5.0

サンテーション用  
アルコール製剤

メイオール

W65

発酵アルコールを原料にした、安心の  
除菌用アルコール製剤。食器や調理器具、  
冷蔵庫などに幅広くご使用いただけます。

## メイオールだから、ここが抜群。

**メリット その1** アルコールの高い揮発性で、塩素系除菌剤のように洗い流す手間がいりません。食品に直接触れる食器や器具にスプレーしても臭いを残さず安全です。

**メリット その2** メイオールW65はアルコール分65容量% (60重量%未満) ですから、消防法危険物に該当せず、保管数量に制限がありません。

**メリット その3** アルコール65%の強い除菌力で、食中毒菌や腐敗菌、微生物を瞬時に除菌します。

**メリット その4** 腐食性を抑えた、中性タイプ。金属や樹脂にも安心してお使いいただけます。

**メリット その5** スプレーはシュッと広範囲に噴霧できるトリガータイプ。握りやすくして簡単にお使いいただけます。

## ご使用方法

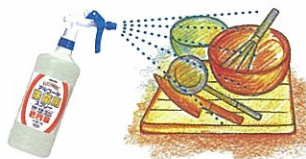
### 食器の除菌に

食器の洗浄後、スプレーしてください。そのままお使いになれます。



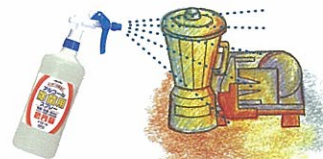
### 調理器具の除菌に

よく洗浄して汚れや油を取り除き、スプレーしてください。



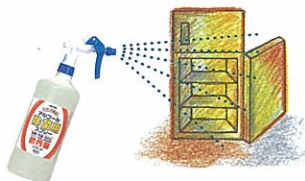
### 調理機械の除菌・防カビに

使用前と使用後にまんべんなくスプレーしてください。



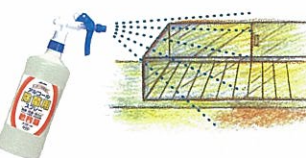
### 冷蔵庫の除菌・防臭・防カビに

冷蔵品を全部出してから掃除し、隅々までスプレーしてください。



### ショーケースの除菌・防カビに

汚れをきれいに取り除き、洗浄後にムラなくスプレーしてください。



### ゴミ容器の除菌・防臭・防カビに

1日2回のスプレーで、防臭や防カビの効果が抜群です。



## ■金属の腐食性実験

メイオールW65と他社エタノール製剤に、左よりステンレス、銅管、鉄釘を入れ(室温25~30℃)1ヶ月放置したものです。



## ■コンクリートの腐食性実験



## メイオールW65 商品ラインナップ

用途に応じて  
お選び下さい

バッグインボックス  
5リットル

バッグインボックス  
20リットル

スプレー付き1リットル

詰替用1リットル