いのちをつなぐ
SARAYA

商品の詳しい情報は
こちらから▶

予備浸漬用中性洗剤
酵素系中性浸漬剤

希釈 | 液状 | 中性 | PRTR制度対応品 | 低起泡性



食器洗浄機使用前の予備洗浄（つけおき）に。

洗浄機のみでは落としにくい
でんぷん・タンパク汚れもすっきり洗浄!

W酵素※配合 ＋ ソホロリピッド®配合

※デンプン分解酵素：アミラーゼ、タンパク質分解酵素：プロテアーゼ

使用量の目安 2000倍



480mLポンプ付き



5kg

環境対応 減容器

特長

1 でんぷん汚れに強い!

サラヤ酵素系中性浸漬剤は天然洗浄成分ソホロリピッド®とデンプン分解酵素（アミラーゼ）の相乗効果で特にでんぷん汚れをよく落とします。

ソホロリピッド®とは、醤油や味噌と同じ発酵のプロセスで酵母がうみだす生分解性、安全性がともに優れた天然の洗浄成分です。

浸漬後のでんぷん汚れ洗浄結果

【試験方法】でんぷん汚れを付着させた皿を下半分のみ、それぞれの洗剤を調製した液に5分間浸漬させ、その後、自動洗浄機で洗浄を行った。その後、検出液を用いて、残留したでんぷん汚れを発色させた。



2 油汚れに対応!

界面活性剤を配合し、油汚れに対応して作業性※に配慮しています。

※浸漬剤が油汚れに対応していないと・・・浸漬しているものを自動洗浄機に移す際、油ですべりやすく、作業しにくい場合があります。

3 タンパク質汚れに対応!

タンパク質分解酵素（プロテアーゼ）を配合しています。

酵素系中性浸漬剤



サラヤの
酵素系中性浸漬剤が解決します！



米飯などの落としにくいでんぷん
汚れをすっきり洗浄したい。

➡ *天然洗浄成分ソホロリピッド®とデンプン分解酵素(アミラーゼ)の相乗効果ですっきり洗浄!*



洗浄プロセスを合理化したい。

➡ *浸漬洗浄を行うことで、こすり洗いなどの作業を低減!*



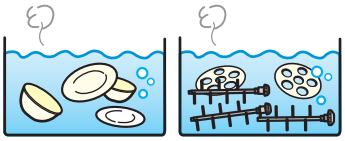
環境を考えると、アルカリ性より
中性の洗剤に変えたいけれど
洗浄力は落としたくない。

➡ *中性でも強い洗浄力!*

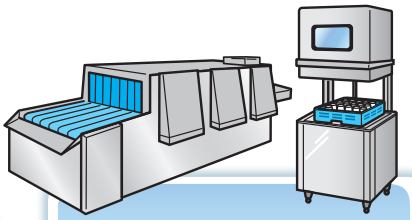
使用方法



1 水又は湯をシンクなどに張り、本品を**2000倍**に薄まるように入れてください。(水100Lに対して本品50mL)
※温湯(40℃程度)でのご使用をおすすめします。



2 食器や器具などを**10分~20分**漬けてください。
※必要に応じて、時間の調整やこすり洗いをしてください。



3 食器や器具などを取り出し、自動洗浄機にて洗浄してください。
※自動洗浄機にて洗浄を行わない場合は、こすり洗いをし、よくすすいでください。

品　名	内容量 / 規 格	1梱入数	商品コード	JANコード
酵素系中性浸漬剤	480mLポンプ付き	10	44930	49-87696-44930-5
	5kg	3	44931	49-87696-44931-2

■ 製品は改良のため、予告なく変更する場合がありますので、ご了承ください。
■ 写真及び印刷の仕上がり上、現品と色合いが若干異なることがあります。
■ 掲載製品の詳細については、取扱店または当社にお尋ねください。
■ 記載内容は2025年9月現在のものです。

サラヤ株式会社
〒546-0013 大阪市東住吉区湯里2-2-8
TEL.06-6797-2525　https://www.saraya.com/