

2010年9月6日

店舗・食品工場の衛生環境に配慮した業界初の取り組み
業務用冷蔵設備に殺菌フィルターを標準装備
“さっきんしゃん”シリーズで「食」の安全を売り場から食卓へ

殺菌効果
99%!

食品スーパーや食品工場、飲食店など「食」に携わる店舗の建築・内装・設備・メンテナンスに実績を持つ(株)ラックランド [東京都新宿区/代表取締役社長:望月圭一郎] は、業務用冷蔵施設・機器に特殊フィルター(※)による殺菌機能を標準装備する取り組みを開始、プレハブ冷蔵庫とオーダーメイド冷蔵ショーケース(ケーキ用冷蔵ショーケース、精肉対面ケース等)の分野から着手いたします。

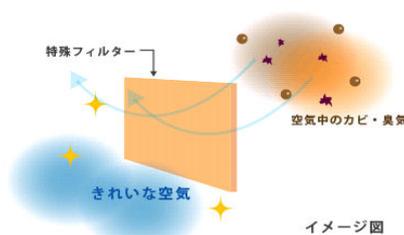
地球温暖化、異常気象などにより様々な細菌やウイルスが活発化する中、食品への雑菌混入や集団食中毒などの増加で「食」の安全に対する一層の努力と管理強化が求められています。ラックランドは1970年創業時のメインビジネスである冷凍冷蔵設備事業のノウハウと実績を通して数々の「食」にまつわる店舗の設計・施工に携わってまいりました。特にメンテナンス業務では、売り場やバックヤードの衛生管理に関する多種多様な問題解決に対応してきました。ラックランドならではの“現場力”を発揮し、業務用冷蔵設備分野において初の殺菌機能を標準装備した設備・機器を通し、より安全・安心・清潔な売り場作りを提案してまいります。

※ 超微粒子の磁石粉末(ナノフェライト)を塗布した不織布フィルター。フィルター上の非常に細かな磁気を帯びた粒子が、細菌を含んだ水や空気が流れたり細菌が付着すると強い電流を発生し、細菌細胞を破壊することで殺菌効果を発揮します。「無薬品」で安心、「無電源」でエネルギーコストもゼロ、「使用後は一般ゴミとして廃棄が可能」です。

★特許取得(特許第3888515号)★

実験データで《60分以内に殺菌率98~99%》が実証されています。(次ページ データ参照)

「さっきんしゃん」シリーズは、プレハブ冷蔵庫とオーダーメイド冷蔵ショーケースから装備を開始します。目に見えない殺菌効果を分かりやすくアピールする目的で“さっきんしゃん”シリーズのPRキャラクター“さっきんしゃんMama”を作りました。小さなお子さんの食の安全を守るお母さんをイメージしています。

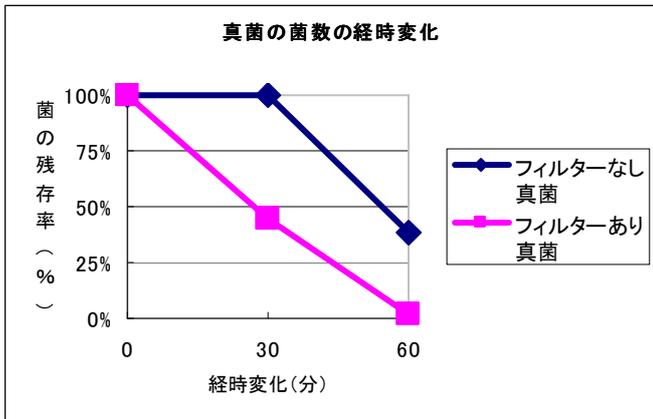


尚、当取り組みは社会貢献につながる企業努力の一環と位置づけており、今後当社が施工する物件においてはフィルター装備による価格の上乗せはいたしません。業界におけるラックランドのブランドイメージの向上、顧客との信頼関係のより一層の強化を目指します。ラックランドは、殺菌機能付き業務用冷蔵施設の普及を通して、その先にある一般消費者の方へ「食」の安全をお届けする取り組みを積極的に展開してまいります。

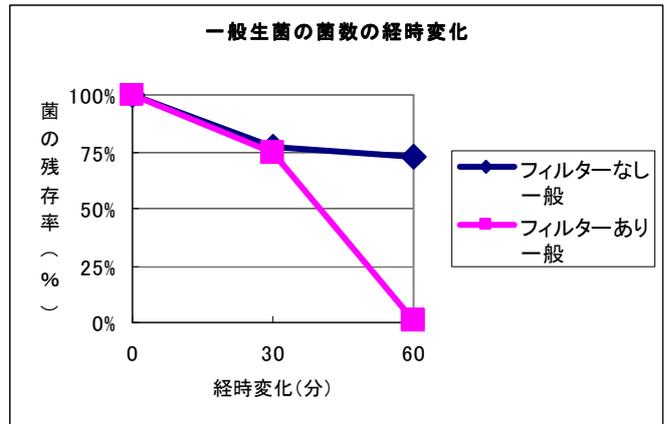
■ さっきんしゃん使用フィルターの殺菌効果と実証データ

①庫内における殺菌効果 <当社データ>

※専門機関：エコア(株)による検査・測定を実施



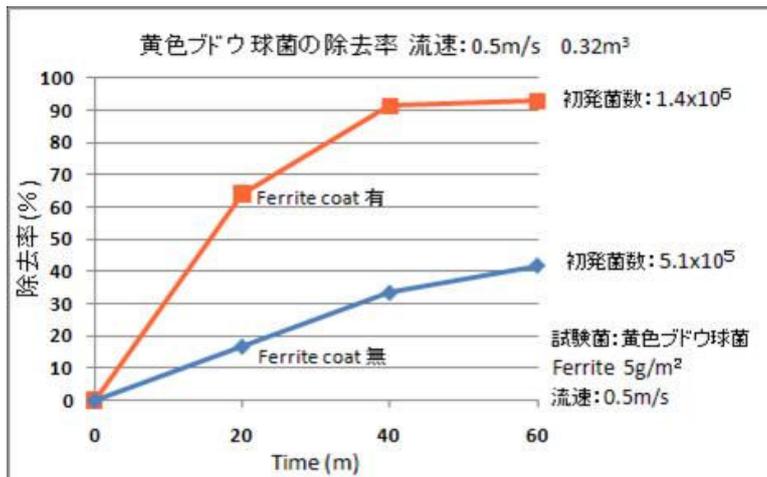
真菌（カビ）の60分後の削減率98%



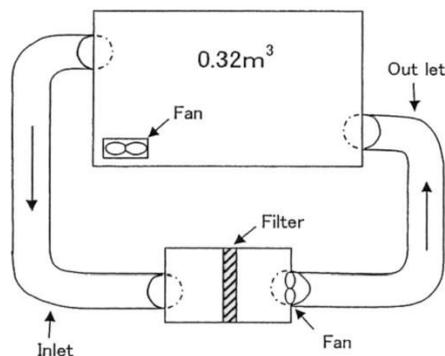
一般生菌（生きている雑菌類）は60分後に99%削減

②空気中の細菌に対する殺菌効果 <日本ナノフィルター(株)データ> ※北里環境科学センターにて実施

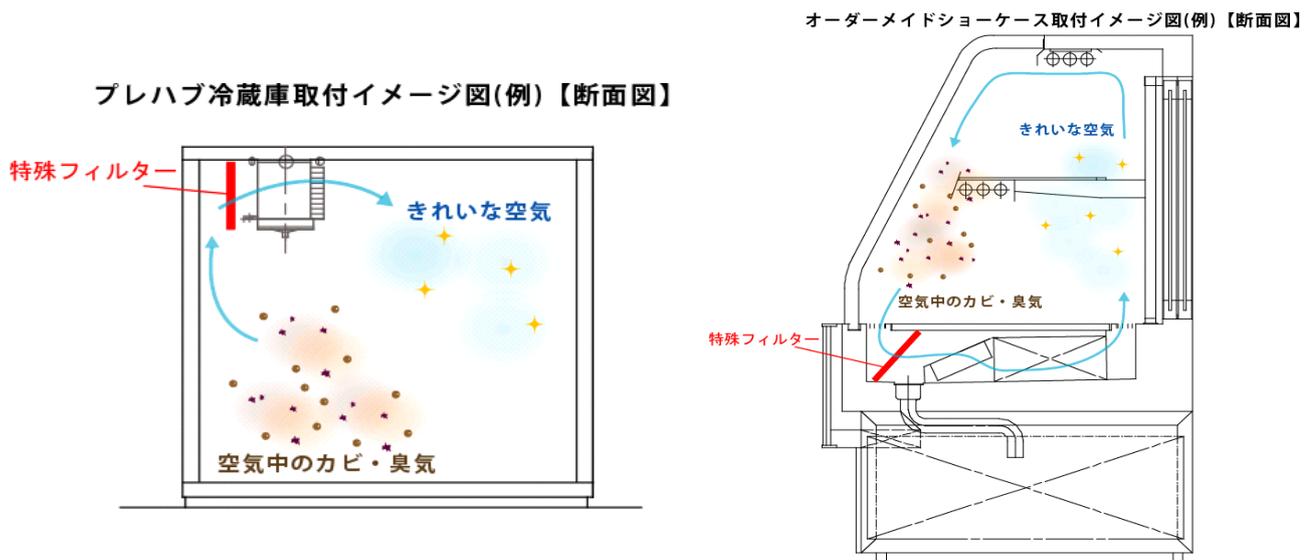
ナノフィルターを設置した場合の空気中の黄色ブドウ菌の除去率推移



実験装置の概念図:



■ラックランドのさっきんしゃんシリーズ製品例



庫内の空気循環器部分に設置することで
空気中のカビ・雑菌を削減し、カビによる臭気も抑えます。

さっきんしゃんシリーズ販売元：株式会社 ラックランド

<http://www.luckland.co.jp>

フィルター開発元：日本ナノフィルター株式会社 / フィルター製造元：株式会社リジョイス

製品問い合わせ先：(株)ラックランド 営業統括本部 黒石 03-3377-9331

◆ 当プレスリリースに関するお問い合わせ先 ◆

① 総務部/広報担当 木鋪(きしく)奈央 ② 営業統括本部 黒石 誠介

TEL 03-3377-9331 fax 03-3377-8716

mail / press@luckland.co.jp