

P & G 台所用洗剤『除菌ジョイ コンパクト』
まな板から食べ物への“菌うつり”！？
除菌売上 No.1^(※1) ジョイを使った除菌セミナーを開催
～レシピブロガーの93%がジョイの除菌力を実感！～

P & G(本社:神戸市)は、台所用洗剤『除菌ジョイ コンパクト』において、レシピブロガー58名を招待した「まな板から食べ物への“菌うつり”！？除菌売上 No.1 ジョイを使った除菌セミナー」を、4月26日(日)にP & G東京オフィスで開催しました。

セミナーでは、家事アドバイザーの藤原千秋さんとジョイ研究員の坂井翔子が登壇し、まずは菌が増殖する季節である、“春の台所の菌事情”を解説。続いて、「まな板から食べ物への“菌うつり”」について、実際にまな板についた鶏肉の菌が、きゅうりにうつる“菌うつり”をデモンストレーションとともに説明したところ、「こんなに菌がうつるとは思っていなかったので、びっくりしました。」「菌うつりの怖さを知ることができました」と、“菌うつり”を目の当たりにした多くのレシピブロガーから驚きの声が上がりました。まな板を99.9%^(※2)除菌できるジョイの除菌力のデモンストレーションでは、セミナー後のアンケート結果で93%のレシピブロガーがジョイの除菌力を実感しました。除菌ジョイでの手軽なまな板・スポンジ・ふきんの除菌術や、藤原千秋さんによる台所まわりのお悩み相談コーナーも、多くのレシピブロガーが熱心に参加し学びました。

除菌売上 No.1 のジョイは、99.9%の除菌力で、料理を頑張る全てのママを応援します。

(※1) 第三者調べ 台所用手洗い洗剤 2014年4月～2015年3月 販売データ

(※2) すべての菌を除菌するわけではありません



< 本件に関するお問い合わせ >

広報代行：株式会社 電通パブリックリレーションズ 担当：植野・松澤

TEL: 03-5565-6499 / FAX: 03-3546-2017

■除菌売上 No.1 ジョイを使った除菌セミナー概要

<春の台所の菌事情:春は菌が増殖する季節! ?>

温度と湿度が上昇する春は、冬と比べて菌が増殖することを解説。特に水を多く使う台所では、水に関係する菌も存在し、食品を扱うため、さらに菌は存在しやすく、春の台所は“菌に囲まれている状態”に。「台所から検出される菌は、想像以上に多いうえに、多種多様です。台所は総じて水気があり、栄養が豊富で、温度も高め。菌にとって好条件なんですよ」と藤原千秋さん。

<母親 300 名に聞く「台所の除菌実態調査」結果:台所用品を除菌しているのは 3 人に 1 人! ?>

P&G の調査では、母親がお弁当を作る時の菌対策としては、「お弁当箱をきれいに洗う」が 70% で 1 位、「まな板、包丁、ふきん、たわし、スポンジなど調理用具を除菌する」をあげる人は 34%、およそ 3 人に 1 人という結果に。台所用品の除菌について、「除菌はしているが、どの程度効果があるのかわからない」「正しく除菌できているのか自信がない」といった意見が 8 割を超え、日常的な台所除菌についての悩みが見えました。

<まな板から食べ物への“菌うつり”:鶏肉の菌がきゅうりにうつる! ?>

実は、まな板などの台所用品に付着した菌の食材への“菌うつり”によって、菌がお弁当に入り込み、子どもの口にも入る可能性があることを説明。「まな板は、見た目は大丈夫でも、目に見えない食中毒を生じさせるような菌が入るリスクが大きいと言えますので、まな板はしっかり除菌をすべきです。」と藤原千秋さん。

ジョイ研究員による、菌に見立てた特殊なインクを使用した、まな板から食べ物への“菌うつり”デモンストレーションを体験しました。



まな板の上で鶏肉をカット



まな板と包丁を洗った後、キュウリをカット



きゅうりに鶏肉の菌が“菌うつり”!

この作業で実際にきゅうりにどれくらい菌が移っているのかについては、あらかじめ鶏肉を使って同じ実験をしたものが公開されました。※菌の増殖には 48 時間かかるため



きゅうりの“菌うつり”をさせた寒天培地

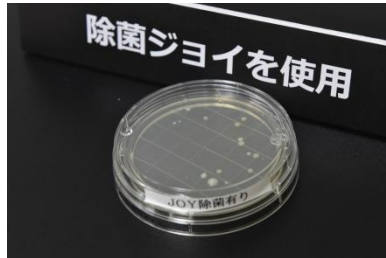


<ジョイの除菌力:99.9%まな板除菌！>

まな板・スポンジ・ふきんを 99.9%除菌できる除菌ジョイの除菌力について、除菌タイプではないジョイを使用したまな板と、除菌ジョイを使用したまな板で、菌の培養状況を比較。あらかじめ実験しておいたものが公開されました。※菌の増殖には 48 時間かかるため



菌の培養状況を比較



除菌ジョイを使用



除菌タイプではないジョイを使用

<ジョイでのまな板除菌術:毎日手軽に除菌できる！>

ジョイを活用した、まな板除菌術をご紹介します。

- ① まな板を 1 度洗い、原液(約 8ml)をへらなどでまんべんなくのばす。
- ② そのまま 20 分ほど時間を置く。
- ③ よくすすいで、しっかり水気をきり、乾燥させる。



除菌ジョイ原液(約 8ml)をつける



へらなどでまんべんなくのばす

想像以上に手軽にできる除菌方法に、レシピブロガーからも「ジョイすごい！日頃の食器洗い後の習慣にしなければ、と思いました」などの声があがりました。

■除菌売上 No.1『除菌ジョイ コンパクト』とは

「除菌ジョイ コンパクト」は、ジョイの強力な洗浄力に除菌効果をプラスした W 除菌で、まな板・スポンジ・ふきんの 99.9%除菌ができる台所用合成洗剤です。まな板・スポンジ・ふきんも、なじませて置いておくだけでしっかり除菌でき、除菌方法も簡単なので、毎日続けやすいのもうれしいポイントです。さらに、ジョイシリーズならではの濃縮パワー処方、ギトギトの油汚れにすばやく吸着し、強力・スピーディーにズバツとはがします。

除菌売上 No.1 の「除菌ジョイ コンパクト」は定番タイプ、緑茶の香り、スパークリングレモンの香りのラインナップ。200ml の本体ボトルの他、詰め替え用(315ml、615ml、1050ml)もあります。



除菌ジョイコンパクト

(左)スパークリングレモンの香り

(中)定番タイプ

(右)緑茶の香り