

プロフェッショナルに選ばれた、一流のスポンジたわし 亀の子東子西尾商店が「服部栄養専門学校」とコラボレーション



株式会社亀の子東子西尾商店(本社:東京都北区滝野川6-14-8 代表取締役社長:西尾智浩)は、服部幸應氏がプロデュースし数々の一流料理人を輩出している「服部栄養専門学校」への物品サポートを開始致します。製品の品質に高い信頼を頂き、校内で使用される洗浄道具が全て「亀の子東子製品」となります。

今回の物品サポートは「道具を磨くことは、味を磨くこと。」「私たちの製品は、一流の技をサポートする一流の道具でありたい。」そんな亀の子東子の思いを実現するものです。これからはプロフェッショナルを育てる料理の現場から、さらなるフィードバックを活かし、新製品開発やたわしの啓蒙活動に取り組みます。

亀の子東子はその洗浄力のノウハウを結集して作り上げた「スポンジたわし極メ」包丁やまな板を洗い上げる「たわし」とともに、食器や傷付きやすい調理道具を洗い上げる自信作です。服部栄養専門学校でも使いやすいと好評の「スポンジたわし極メ」シリーズは2014年12月初頭出荷分より「服部栄養専門学校 公認」のステッカーを貼付けた商品の出荷が始まります。



服部栄養専門学校とは？

服部栄養専門学校は、服部幸應(はっとりゆきお)氏が校長をつとめる栄養学・調理の専修学校。一流の講師陣と一流の厨房設備によって調理師、栄養士、パティシエなど、さまざまな食のプロフェッショナルを輩出しています。



亀の子東子とは？

亀の子東子は1907年(明治40年)創業した「たわしの元祖」です。2015年は特許取得100周年を迎え、日本の三大発明と評される「たわし」を拡販すべく新しいたわしの開発や啓蒙活動に力を注いでいきます。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社亀の子東子西尾商店

担当:広報部 石井

TEL. 03-3916-3231(代表)

ishii@kamenoko-tawashi.co.jp

<http://www.kamenoko-tawashi.co.jp/>

スポンジたわし極メ

Sponge tawashi kiwame



スポンジたわし極メ (角型)
Sponge tawashi kiwame (square)
オーソドックスな角形。用途万能です。
size : 70×110×35 (mm)
226円 (税込)

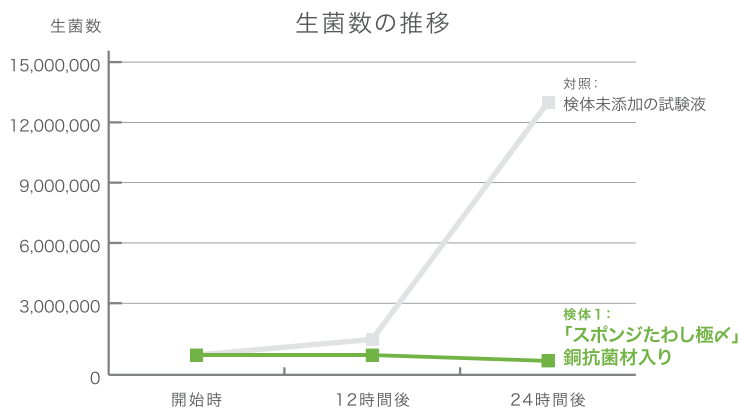


スポンジたわし極メ (木の葉型)
Sponge tawashi kiwame (leaf)
手になじみやすい木の葉型。
一度使ったら手放せなくなります。
size : 75×135×35 (mm)
226円 (税込)



スポンジたわし極メ
(木の葉薄型二個入)
Sponge tawashi kiwame (thin leaf 2 pieces)
人気の木の葉型を 2/3 程度の厚みにした 2 枚セット。
2 色入りなので用途に合わせて使い分けが可能です。
size : 75×135×25 (mm)
340円 (税込)

「スポンジたわし極メ」の銅イオンによる抗菌試験結果



スポンジたわし極メの抗菌試験結果は、24時間後にO157の生菌数が、約1/3に減っていることを示しています。

※ 銅の抗菌材は人体に対し無害ですの安心してご使用ください。

生菌数推移	開始	12時間後	24時間後
検体1 (極メ)	4.2×10^5	4.2×10^5	1.3×10^5
対照	4.2×10^5	1.2×10^6	1.3×10^7

(試験液 1ml 当り)

検査機関: 財団法人 日本食品分析センター (第12011746号)

- 試験菌: 大腸菌 O157 : H7
- 検体0.5gを試験液20mlに沈め、25℃で保存、測定
- 開始時の生菌測定数: 420,000個/ml
- 検体1 (スポンジたわし極メ)は銅の抗菌材を使用
- 対照: 検体未添加の試験菌液