

抗菌貝革ホタテくん (ホタテ貝殻抗菌材)

- ホタテ貝殻を利用することで、環境保護につながります。
- ホタテ貝殻抗菌剤は天然系無機質の抗菌剤となります。
- 天然素材100%で出来ている為、人体に安全であり、樹脂との相性が良く成形が容易に出来ます。
- 効果としましては、試験結果より、大腸菌、黄色ブドウ球菌、病原性大腸菌O-157、インフルエンザウイルス(H1N1型)を死滅させることが判明しています。
- ホタテ貝殻抗菌加工をご希望の場合はご相談下さい。



SPS樹脂箸

耐洗浄回数(目安)約1500回 (シンジオタクチックポリスチレン)樹脂箸
洗浄機対応・消毒保管庫対応 耐熱温度240℃ **H.SPS**

8-999-1 H.SPS 面取角箸 ブラック	H-45-90 21cm ホタテ貝抗菌 ¥280 (21×0.6×0.6)	H-45-63 21cm ホタテ貝抗菌なし ¥245 (21×0.6×0.6)
8-999-2 H.SPS 面彫箸 ブラック	H-45-91 21cm ホタテ貝抗菌 ¥260 (21×0.7×0.7)	H-45-64 21cm ホタテ貝抗菌なし ¥230 (21×0.7×0.7)
8-999-3 H.SPS ノミ彫亀甲先端角箸 ブラック	H-45-92 22.7cm ホタテ貝抗菌 ¥265 (22.7×0.8×0.8)	H-38-23 22.7cm ホタテ貝抗菌なし ¥230 (22.7×0.8×0.8)
8-999-4 H.SPS 五角先太箸 ブラック	H-45-93 21cm ホタテ貝抗菌 ¥290 (21×0.8×0.8)	H-45-65 21cm ホタテ貝抗菌なし ¥260 (21×0.8×0.8)
	H-45-94 22.7cm ホタテ貝抗菌 ¥310 (22.7×0.8×0.8)	H-45-66 22.7cm ホタテ貝抗菌なし ¥275 (22.7×0.8×0.8)
	H-45-95 21cm ホタテ貝抗菌 ¥330 (21×0.8×0.8)	H-45-61 21cm ホタテ貝抗菌なし ¥295 (21×0.8×0.8)
	H-45-96 22.7cm ホタテ貝抗菌 ¥330 (22.7×0.8×0.8)	H-45-62 22.7cm ホタテ貝抗菌なし ¥295 (22.7×0.8×0.8)

SPS樹脂箸とは
外食産業で使用されているエコ箸の中で、最高級の原材料を使用しており、劣化・加水分解等が少なく、使用可能な期間を大幅に伸ばす事が出来ます。また、変形汚れ等がつきにくい実績もある、最もグレードの高いエコ箸とされています。

SPS樹脂18cm六角先端角箸

耐洗浄回数(目安)約1500回 (シンジオタクチックポリスチレン)樹脂箸
洗浄機対応・消毒保管庫対応 耐熱温度240℃ **H.SPS**

※お子様、女性の方にも使いやすいサイズです。

8-999-5 H.SPS 18cm六角先端角箸 ブラック (18×0.8×0.7)	H-40-25 ホタテ貝抗菌 ¥270	H-45-97 ホタテ貝抗菌なし ¥250
8-999-6 H.SPS 18cm六角先端角箸 モスグリーン (18×0.8×0.7)	H-40-26 ホタテ貝抗菌 ¥270	H-45-98 ホタテ貝抗菌なし ¥250
8-999-7 H.SPS 18cm六角先端角箸 オレンジ (18×0.8×0.7)	H-40-27 ホタテ貝抗菌 ¥270	H-45-99 ホタテ貝抗菌なし ¥250
8-999-8 H.SPS 18cm六角先端角箸 ピンク (18×0.8×0.7)	H-40-28 ホタテ貝抗菌 ¥270	H-46-1 ホタテ貝抗菌なし ¥250
8-999-9 H.SPS 18cm六角先端角箸 スカイブルー (18×0.8×0.7)	H-40-30 ホタテ貝抗菌 ¥270	H-46-2 ホタテ貝抗菌なし ¥250
8-999-10 H.SPS 18cm六角先端角箸 ワイン (18×0.8×0.7)	H-40-31 ホタテ貝抗菌 ¥270	H-46-3 ホタテ貝抗菌なし ¥250



SPS樹脂19.5cm六角先端角箸

耐洗浄回数(目安)約1500回 (シンジオタクチックポリスチレン)樹脂箸
洗浄機対応・消毒保管庫対応 耐熱温度240℃ **H.SPS**

※お子様、女性の方にも使いやすいサイズです。

8-999-11 H.SPS 19.5cm六角先端角箸 ブラック (19.5×0.8×0.7)	H-40-32 ホタテ貝抗菌 ¥285	H-46-4 ホタテ貝抗菌なし ¥255
8-999-12 H.SPS 19.5cm六角先端角箸 モスグリーン (19.5×0.8×0.7)	H-40-33 ホタテ貝抗菌 ¥285	H-46-5 ホタテ貝抗菌なし ¥255
8-999-13 H.SPS 19.5cm六角先端角箸 オレンジ (19.5×0.8×0.7)	H-40-34 ホタテ貝抗菌 ¥285	H-46-6 ホタテ貝抗菌なし ¥255
8-999-14 H.SPS 19.5cm六角先端角箸 ピンク (19.5×0.8×0.7)	H-40-35 ホタテ貝抗菌 ¥285	H-46-7 ホタテ貝抗菌なし ¥255
8-999-15 H.SPS 19.5cm六角先端角箸 スカイブルー (19.5×0.8×0.7)	H-40-37 ホタテ貝抗菌 ¥285	H-46-8 ホタテ貝抗菌なし ¥255
8-999-16 H.SPS 19.5cm六角先端角箸 ワイン (19.5×0.8×0.7)	H-40-38 ホタテ貝抗菌 ¥285	H-46-9 ホタテ貝抗菌なし ¥255



先端まで四角になっておりますので麺類等に大変使い易いです。

SPS樹脂箸とは
外食産業で使用されているエコ箸の中で、最高級の原材料を使用しており、劣化・加水分解等が少なく、使用可能な期間を大幅に伸ばす事が出来ます。また、変形汚れ等がつきにくい実績もある、最もグレードの高いエコ箸とされています。

SPS樹脂新21cm六角先端角箸

耐洗浄回数(目安)約1500回 (シンジオタクチックポリスチレン)樹脂箸
洗浄機対応・消毒保管庫対応 耐熱温度240℃ **H.SPS**

8-1000-1 H.SPS 新21cm六角先端角箸 ブラック	H-40-40 ホタテ貝抗菌 ¥300 (21×0.8×0.8)	H-45-60 ホタテ貝抗菌なし ¥270 (21×0.8×0.8)
8-1000-2 H.SPS 新21cm六角先端角箸 モスグリーン	H-40-41 ホタテ貝抗菌 ¥330 (21×0.8×0.8)	H-46-10 ホタテ貝抗菌なし ¥300 (21×0.8×0.8)
8-1000-3 H.SPS 新21cm六角先端角箸 オレンジ	H-40-42 ホタテ貝抗菌 ¥330 (21×0.8×0.8)	H-46-11 ホタテ貝抗菌なし ¥300 (21×0.8×0.8)
8-1000-4 H.SPS 新21cm六角先端角箸 イエロー	H-46-12 ホタテ貝抗菌 ¥330 (21×0.8×0.8)	H-46-13 ホタテ貝抗菌なし ¥300 (21×0.8×0.8)
8-1000-5 H.SPS 新21cm六角先端角箸 ワイン	H-40-46 ホタテ貝抗菌 ¥330 (21×0.8×0.8)	H-46-14 ホタテ貝抗菌なし ¥300 (21×0.8×0.8)
8-1000-6 H.SPS 新21cm六角先端角箸 ローズブラウン	H-46-15 ホタテ貝抗菌 ¥330 (21×0.8×0.8)	H-46-16 ホタテ貝抗菌なし ¥300 (21×0.8×0.8)
8-1000-7 H.SPS 新21cm六角先端角箸 モカ	H-46-17 ホタテ貝抗菌 ¥330 (21×0.8×0.8)	H-46-18 ホタテ貝抗菌なし ¥300 (21×0.8×0.8)
8-1000-8 H.SPS 新21cm六角先端角箸 ブラウン	H-46-19 ホタテ貝抗菌 ¥330 (21×0.8×0.8)	H-46-20 ホタテ貝抗菌なし ¥300 (21×0.8×0.8)

SPS樹脂新22.7cm六角先端角箸

耐洗浄回数(目安)約1500回 (シンジオタクチックポリスチレン)樹脂箸
洗浄機対応・消毒保管庫対応 耐熱温度240℃ **H.SPS**

8-1000-9 H.SPS 新22.7cm六角先端角箸 ブラック	H-40-47 ¥275 (22.7×0.8×0.8)
8-1000-10 H.SPS 新22.7cm六角先端角箸 ワイン	H-40-48 ¥305 (22.7×0.8×0.8)
8-1000-11 H.SPS 新22.7cm六角先端角箸 オレンジ	H-40-49 ¥305 (22.7×0.8×0.8)
8-1000-12 H.SPS 新22.7cm六角先端角箸 モスグリーン	H-40-50 ¥305 (22.7×0.8×0.8)
8-1000-13 H.SPS 新22.7cm六角先端角箸 濃紺	H-40-51 ¥305 (22.7×0.8×0.8)
8-1000-14 H.SPS 新22.7cm六角先端角箸 ローズブラウン	H-46-21 ¥305 (22.7×0.8×0.8)
8-1000-15 H.SPS 新22.7cm六角先端角箸 モカ	H-46-22 ¥305 (22.7×0.8×0.8)
8-1000-16 H.SPS 新22.7cm六角先端角箸 ブラウン	H-46-23 ¥305 (22.7×0.8×0.8)
8-1000-17 H.SPS 新22.7cm六角先端角箸 朱	H-46-24 ¥305 (22.7×0.8×0.8)

SPS樹脂箸とは
外食産業で使用されているエコ箸の中で、最高級の原材料を使用しており、劣化・加水分解等が少なく、使用可能な期間を大幅に伸ばす事が出来ます。また、変形汚れ等がつきにくい実績もある、最もグレードの高いエコ箸とされています。

