



安心・安全の10年ブランド ピーズガードで

空間を「洗う」®

株式会社ピースガードは

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展



第51回

国際ホテル・レストランショー

HOTERES JAPAN

2.7tue ▶ 2.10fri

東京ビッグサイト 東2ホール ブース No.G-19

ホテル・レストランなどで、衛生管理・食品の鮮度維持・微生物対策・カビ被害対策などの目的で広く普及したアルカリ性次亜塩素酸水溶液『ピースガード』。塩素製剤でありながら食材や環境、人へダメージを与えない高い安全性や、細菌やウイルス・カビ孢子まで除去できる効能、その特徴の全てをブース内で展示・説明致します。
(*全ての菌類を除菌できるわけではありません。)

当ブース内ミニセミナー紹介

11:30~12:00 13:30~14:00	基本のキ 除菌編 ~ 微生物の特性と代表的な除菌剤の使い方の基本をわかりやすく解説します ~ 株式会社ピースガード 技術顧問 (食品化学) 尾畑 賢一	12:30~13:00 14:30~15:00	空間除菌による厨房内の衛生管理 ~ 食添ピースガードの活用法をお客様の事例を基にわかりやすく解説します ~ 株式会社ピースガードセールス 代表取締役 浜川 信一郎
----------------------------	--	----------------------------	--

当ブース内ミニセミナースケジュール

TIME	THEME	LECTURER
11:30~12:00	基本のキ 除菌編 ~ 微生物の特性と代表的な除菌剤の使い方 ~	株式会社ピースガード 技術顧問 (食品化学) 尾畑 賢一
12:30~13:00	空間除菌による厨房内の衛生管理 ~ 食添ピースガードの活用法 ~	株式会社ピースガードセールス 代表取締役 浜川 信一郎
13:30~14:00	基本のキ 除菌編 ~ 微生物の特性と代表的な除菌剤の使い方 ~	株式会社ピースガード 技術顧問 (食品化学) 尾畑 賢一
14:30~15:00	空間除菌による厨房内の衛生管理 ~ 食添ピースガードの活用法 ~	株式会社ピースガードセールス 代表取締役 浜川 信一郎