

Next Generation Detergent

JuneBees 果物と野菜の次世代洗剤

EarthWash JB10 For Vegetable & Fruit



270cc(8 oz) \$15.00

既に市場にある大豆油洗剤ではなくリノール酸・オレイン酸などの大豆・松の実・ヤシ脂肪酸をナノ(10億分の1)粒子に分解しバイオ技術により活性化させたナノテクによる食の安全と環境に優しい全く新しい発想の100%天然成分の次世代洗剤です。

(原料: 日本国特許)

This is not same detergent widely available with soybean oil. This is the detergent based on the new idea, reducing fatty acid (Linoleic Acid, Ileic Acid etc.) into nanoparticle, Then activated by biotechnology. The EarthWash JB10 is the safest and considered environment.

..... 洗剤意識が変わる?!



主成分: 松の実脂肪酸・大豆脂肪酸・ココナッツ系成分・水

Ingredients : Soybean, Pine Fatty Acid Activated, Coconut-type oil, Water

☆ 5つの特徴

- 1) 除菌・抗菌作用に優れる**
0-157, サルモネラ菌, 黄色ぶどう状菌, 緑膿菌等 99.9%除菌
- 2) 残留農薬の除去と防カビ効果**
表皮の残留農薬除去98%以上, カビや雑菌の発生を抑える力に優れる
- 3) 保湿作用で鮮度保持効果**
不飽和脂肪酸やビタミンEが保湿効果をもたらす鮮度維持向上
- 4) 手荒れが生じない皮膚保護の成分**
原料は食用植物油ゆえ手に優しく, 口に入っても問題なく安全
- 5) 節水効果**
漬け置き洗いゆえ今までの流水洗浄に比べ大幅な水の節約と特に皮の柔らかい痛みやすい果物や流水では洗いきれない房のある果物・野菜など効果を発揮します

(日本食品分析センター, 日本微生物研究所 試験結果)

☆ FIVE Characteristics

- 1) Sterilization, antibacterial action**
REMOVE 99.9% of Bacteria
0-157, Salmonella, Staphylococcus aureus, etc.
- 2) The removal of the residue-prone agricultural chemical, anti-mold power**
REMOVE over 98% farm chemicals
- 3) Freshness maintenance**
Unsaturated fatty acid and Vitamin E will keep food fresh by giving nutrition
- 4) Hands are not getting rough**
Effects of holding in moisture
No harm even if you swallow it (But, It is not a drink)
- 5) Saving water**
since there is no toxicity

* Tested by Japan Food Research Laboratories
* Tested by Japan Micro-organic Research Center
Authorized by the Japanese Government

御利用方法

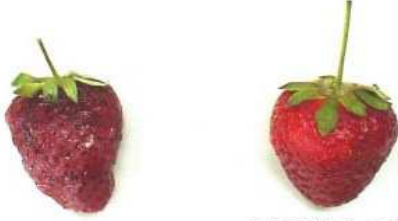
- 1) ボールまたは鍋類に水道水 2000cc を入れ
原液 2 目盛り (約 20cc) を注ぎ軽く混ぜる
(原液 1 目盛り (10cc) 分に対し 1000cc の水が目安)
 - 2) 洗浄する果物, 又は野菜を入れ 1 5 分ほど漬け置く
 - 3) ざるなどの容器に取り上げ軽くすすぎ洗いでOK
 - 4) 洗った野菜・果物は水を切って冷蔵庫などで保管
- ◆洗浄された野菜・果物の鮮度が長く維持できます。
◆1) で作った洗浄液は 2~3 日間 再利用可能です。

How to Use

- 1) Dilute the detergent approx. 100times, submerge
Vegetable or Fruit in about 15 min.
Example: It is undiluted solution of two scale (20cc)
for 1/2 gallon' s water.
- 2) Soak fruit and vegetables that you want to wash
in the solution about 15 minutes.
- 3) Put them in a container such as a colandars,
and rinse them out quickly.
- 4) The solution made 1) is reusable for two or three days.

鮮度保持

冷蔵庫保存90時間経過写真



洗浄せずそのまま
冷蔵庫保存

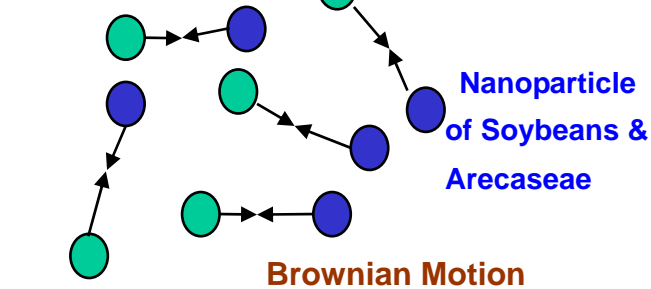
食品洗浄剤10ccを2Lの
水に薄めた液に10分間
浸した後冷蔵庫保存

ブラウン運動

● 水の分子

● 大豆・やし
ナノ粒子

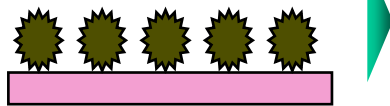
Water Molecule



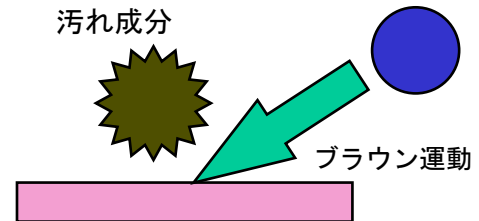
・ Diffusion after gaining energy
from clashing with water molecule

◆◆◆ 洗浄原理 (Principle of Washing) ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

野菜・果物などに付着の汚れ成分
(Stains on Fruit & Vegetable)

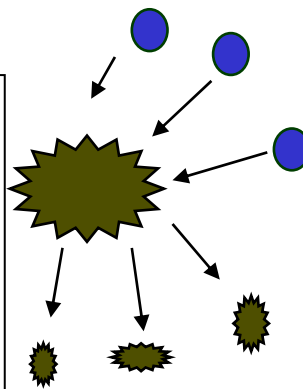


汚れ成分



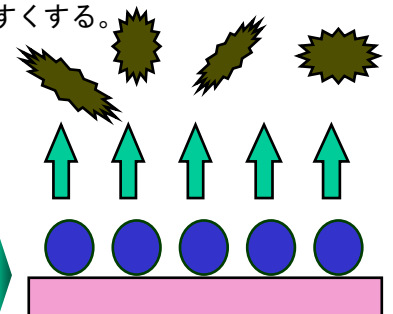
*1 汚れ成分のイオン原子の結合を
破壊し、コロイドが置き換わる

*2 ブラウン運動により、
1/100,000~1/1,000,000に
分解して、微生物
が食べやすくする。



*1 Demonish the bonding of
an ion (Stains)creating colloid.

*2 Brownian Motion reduces to
1/100,000~1/1,000,000.
thus enabling microorganism
to eat.



コロイドは汚れ成分を破壊し
再度付着しないように覆い守る
Colloid breaks up stains,
protecting from re-staining

人にも優しく、

地球を汚さない次世代洗浄剤 Earth Wash

ご注文お問い合わせは下記まで

Mfg and Distributed by June Bees

Palatine, IL. 60067 USA

e-mail: sales@junebees.com Tel: 847-202-6868

JuneBees