

食品添加物

炭酸ソーダ(結晶) (炭酸ナトリウム)

食品添加物

Na₂CO₃ · H₂O

炭酸ソーダ(結晶) (炭酸ナトリウム)

Sodium Carbonate

こんにゃくを
作るときに
ご使用いた
だけます。

500g

食品添加物
炭酸ソーダ(結晶)

食品添加物
名称：炭酸ソーダ
原材料名：炭酸ナトリウム
内容量：500g
賞味期限：外箱側面下部に記載
保存方法：室温保存
直射日光を避け、湿気の少
ない涼しい所に保管する
販売者：(株)大洋製薬株式会社
東京都文京区本郷3-14-16



製造番号
賞味期限

キッチンの洗浄に・おそうじ・お洗濯に 使いいろいろ

使用上の注意

- (1) アルミ製品や表面を加工していない木製のもの(まな板、木製の風呂、フローリング、家具等)に炭酸ソーダを使用すると黒ずむことがありますので注意が必要です
- (2) 汚れを落とす時に研磨作用で表面に傷がつかないように、スポンジや布等でこすり落とすようにしてください(ご使用前に目立たないところで試してからお使いになってください)
- (3) おそうじに炭酸ソーダ液を使用する場合、乾いたあとに炭酸ソーダが白く残る事がありますので最後に水拭きをしてください
- (4) 貴金属製品、宝飾品、陶磁器、漆器等にはご使用にならないでください
- (5) 毛織物やデリケートな衣類の洗濯にはご使用にならないでください

保管及び取り扱い上の注意

- (1) 小児の手の届かないところに保管してください
- (2) 目に入った場合は、流水で良く洗い流してください
- (3) 直射日光をさけ、なるべく湿気の少ない涼しい所に保管してください
- (4) 誤用をさけ、品質を保持するために、他の容器に入れかえないでください
- (5) 賞味期限を過ぎた製品は使用しないでください
- (6) お肌の敏感な方はゴム手袋を使用し、使用後は手をよく洗ってください

大洋製薬お客様相談窓口
☎0120-184328
受付時間 午前10時~午後5時(土・日曜、祝祭日は除く)

A10-TS

こんにゃくの作り方 凝固剤としての目安

こんにゃく生芋1kgに対し 本品25~30g
お湯 4L
こんにゃく精粉50gに対し 本品10~15g
お湯 1.5L
炭酸ソーダは、あらかじめぬるま湯200mLに溶かしたものを加えてご使用ください。

その他の使い方

お洗濯に
洗濯石けんに本品を大さじ1杯(約15g)ほど加えると石けん量が半分ですみ、サッパリと洗い上がります。

キッチンの洗浄に
2Lのぬるま湯に本品を小さじ1杯(約8g)を溶かし、食器の油污れや流しなどの洗浄に最適です。