

PROFESSIONAL USE

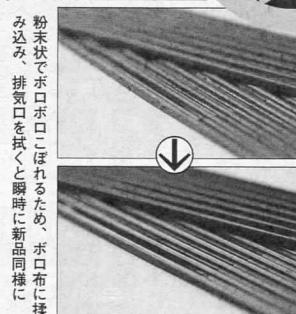
プロ御用達アイテムの中には、一般に転用しても高い効果を発揮するものがある。
そのコスパを検証し、独断で秀・優・良・可別で判定してみた！

業界最強コスパの 業務用アイテム



ピンク石鹼
636円(税込み)
モノタロウ

その名のとおりピンク色の粉石鹼。界面活性剤と研磨剤のみという成分組成で機能性を実現し、過度な装飾を排除することで低価格を実現した工業用品の真骨頂ともいえる。



粉末状でボロボロこぼれるため、ボロ布に揉み込み、排気口を拭くと瞬時に新品同様に

最後に乾かして油汚れの様子を観察した。

そして値段はこれだけ多用途で

ありながら、なんと6kgで600

円程度。一般的な家庭用洗剤はセ

ールでも400gで300円前後

であることを考えれば、重量あ

りのコストは6分の1以下である。

研磨剤を含むため軟らかい場所

や傷がつきやすい場所には使えな

いが、コスパと用途の多さでは他

の追随を許さないといえるだろう。

「ピンク石鹼」は工場などの機械部品についた油汚れの除去を目的とする製品だ。現場ではそのほか、手や布についた油汚れの洗浄にも使われており、コスパ・効果ともに最強と謳われているという。記者はまず、油がついた布をピンク石鹼と一般的な衣類用洗剤を使って洗い、その効果を比較してみた。2枚の布に、色ついた機械油を同じ量ずつ塗布。そして片方には一般的な衣類用液体洗剤を、もう片方には等量のピンク石鹼を塗布してよく揉んですすぎ、最後に乾かして油汚れの様子を観察した。

そして値段はこれだけ多用途でありながら、なんと6kgで600円程度。一般的な家庭用洗剤はセールでも400gで300円前後であることを考えれば、重量あたりのコストは6分の1以下である。研磨剤を含むため軟らかい場所や傷がつきやすい場所には使えないが、コスパと用途の多さでは他の追随を許さないといえるだろう。

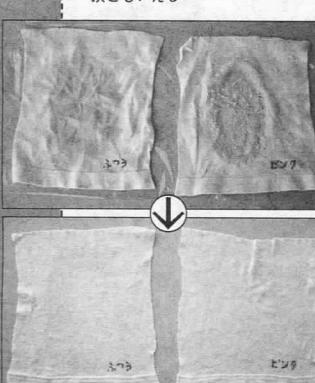
家庭の汚れ全般に使用でき
1kg 100円という「コスパ」という言葉は、一般的に洗剤や洗濯料など、家庭用洗剤の販売額を表す際に用いられる言葉です。この言葉は、その商品が非常にコストパフォーマンスが高いことを意味します。つまり、同じ効果を得るために他の洗剤よりも安く済む場合、それが「コスパ」が高いと評価されるのです。



掃除系

すると、一般洗剤は部分的に油の残りが見られたが、ピンク石鹼のほうは全体的にほぼキレイになっていることがわかる。

続いて油汚れが非常に溜まりやすい、IHヒーターの排気口にも使用してみた。写真のとおり、油汚れがビッシリと付着しているがボロ布に揉み込んだピンク石鹼で洗浄すると予想どおり油汚れがスルスルと落ち、最後に水で軽く流すと写真のようピカピカに。他にも汚れきったコンロ回りの壁やスイッチパネルなどはあつていう間にキレイになつた。洗面所や浴室、家族がよく手を触れる部分の壁紙の黒ずみなど、全般的な皮脂汚れに使えそうだ。



左が一般用、右がピンク石鹼。当初は油が浮きにくかったが、乳化力が一般用とは桁違い

掃除系

1瓶で4回ほど使用可能 超強力パイプ洗浄剤

「ピーピースルー」はプロにも使われている排水パイプ洗浄剤。いくつか種類があるが、今回は一般家庭でも安全で、効果が高いとい

妹姉品に「ピーピー」「ピースルーキー」とある。ライターは日常的な洗浄用。Kは強烈な指定医薬外薬物で、購入時に印鑑が必要、厳重な管理が義務づけられるため一般には不向き

ピーピースルーF
2160円(税込み) / 和協産業

うピーピースルーFを使用した。

最近流れが悪く、フタを開けると下水のような臭いが上がりつづく記者宅の台所シンク。排水口のフタを開け、計量しながら150gの薬剤を散布した。500~600mlの温水で流せという指示だったが意外と薬剤の量が多く、結果的に2倍の量の水を流した。一晩放置し、翌朝大鍋いっぱいの水を一気に流してみるとゴゴゴという音と共に水が軽快に流れていき、臭いもほとんど消えていた。

値段は2160円程度で、40

0円程度の一般用と比較すると高額に感じるが、一般用は1回では使い切ってしまうのに対し、こちらは4回分ほどある上に、効果も高い。また専門業者に依頼すると安くても8000円以上はかかる場合が多いことを考えると、コ



メーカー直販洗濯槽洗浄剤 は手間や水道代を圧縮可能

メーカーが販売する洗濯槽クリーナーは主にメーカーのウェブサイトやAmazonなどの大手通販で購入可能。市販品よりも塙素特有のツンとした臭いが格段に強いので、換気などには要注意

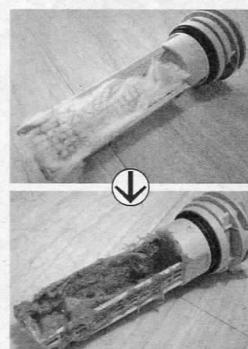
洗濯槽クリーナー N-W1
2160円(税込み) / Panasonic



洗濯槽クリーナーには、市販品の他に実は洗濯機メーカーが直販するプロ仕様品もある。検証に使

用したのは、一家4人分の洗濯物をまかなう記者宅の洗濯機。使つてみると、市販品は白い泡がたっぷり浮くが、プロ仕様品ではあまり泡立ちちは見られなかつた。値段は1回分2000円ほどで、4000~5000円程度の市販品と比べると、割高な印象を受ける。

しかし、ポイントは先に述べた泡立ち。例えば市販品を3本、同時に槽洗浄コースにかけたとする。すると、かなりの泡が発生するだろう。以上の泡が発生すると、洗濯機は



効果を目視できるよう、あらかじめ糸くずフィルターを新調。槽洗浄後、汚れがビッシリ

泡立ち。例えば市販品を3本、同時に槽洗浄コースにかけたとする。すると、かなりの泡が発生するだろう。以上の泡が発生すると、洗濯機は

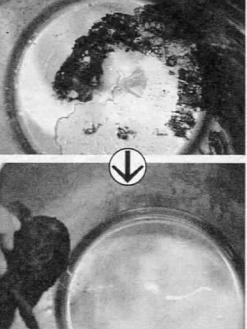
「死臭にすら効く」という 強力消臭剤を試してみた

「業務用超強力消臭剤」は糞尿を

扱う介護現場で主に使用されている本格的な製品。臭いの発生源の微生物を死滅させ、効果の範囲は

なんと腐敗臭、死臭までと幅広い。

そこで記者宅の1週間放置した



何をしても焦げが落ちず、捨てるか迷ってい

た鍋がビカビカに! 金属タワシ以上だ

切り出してきただけの製品にしか

何をしても焦げが落ちず、捨てるか迷ってい

た鍋がビカビカに! 金属タワシ以上だ

サンドクリーン、スコッチ・ブライトNo.96

「スコッチ・ブライトNo.96」(左・税別175円)と布タワシ「サンドクリーン」(右・税別480円)。特にスコッチ・ブライトは

ペラペラなのに凄まじい威力。洗剤の節約にもなりそうだ



3か月取れなかつた鍋底の 焦げつきがキレイに!

たかがタワシと侮りがちだが、プロの厨房用品はやはり違つてい

た。まず一つは業務用布タワシ「サ

ンドクリーン」である。サンド加

工をして、細く切った布がくしゃ

くしゃと丸まっている。

油汚れは

これで一発。飲食店の鍋釜のすき

まい油汚れを、金属を傷つけず

にピカピカに落とすという。

そして、どうしても取れない鍋

底の焦げつきに対しては、「スコッ

チ・ブライトNo.96」。業者によると、

これが最強だという。だが正直、

台所用2層スポンジの硬いほうを

見えない。

そこで半信半疑ながら、金属タ

ワシとクレンザーでも落ちず、3

か月も放置して

いたカレーの焦げ

つきに挑んでみた。すると、何を

してもダメだった焦げつきがみる

みる落ちる!

30分かららずに、

ガリガリの焦げつきが取れビック

ピカになつた。「サンドクリーン

と「No.96」、家に常備しておくとい

いかもしれない。

最強コスパの[業務用アイテム]を試してみた

使って得する プロ仕様品を 選ぶためのコツは?

一通り、業務用品を使うメリットとコスパについて紹介してきたが、良品を選ぶ際のガイドラインはあるのだろうか?

工業ライターの石川玲子氏は、次のように話す。

「工業製品の場合は必要成分だけで作られていたり、高い効果を出すために強力な薬品が使われている場合も少なくないので、作用機序をよく知っておくべきでしょう。また、うっかり購入してしまうと、想像以上の分量が届いて使い切れないなどの問題が起こる可能性もある。内容量の確認を忘れずにしておくことですね」

入手先はホームセンターや業務用スーパーなどのほか、一般人も購入できる、事業者向け販売サイトは、好きな人にとっては宝の山だ。業務用品販売サイト「モノタロウ」も事業者向けだったが、一般向けにも展開を開始した。だが、いわば「プロだけが知る愛用品」が欲しいときなどは、専門店を訪ねるのも一つの手だという。

「農機具や加工工具などの専門店では、例えば部品クリーナーなどのオプション的良品が併せて販売されています」(石川氏)

電化製品については、「家庭での設置環境と性能のバランスを見て選ぶべき」とサイエンスライターの川口友万氏。

「パワーと容量、値段など基本的な違いのほかに、仕様の問題もある。例えばネット上でも業務用掃除機を導入したという人を見かけますが、電源ケーブルを外に巻くタイプが多いので扱いが面倒。サイズも大きいので収納は大変で、イヤヤが硬いため床材を傷つけるかもしれない。家庭には向かないことを前提に、条件が合うものを選ぶと満足のいく買い物ができると思います」

サイエンスライター
川口友万氏

富山大学理学部卒業。サイエンスニュース(<http://sciencenews.co.jp/>)編集長。科学解説、オカルト解説など幅広く科学を取り扱う。著書に『オーラ? 不思議なキルリアン写真の世界』(双葉社)など

工業ライター
石川玲子氏

81年、埼玉県生まれ。都内の大学の工学部機械工学科を卒業後、自動車部品メーカー、電気機器メーカーの設計部門エンジニアとして10年間ほど勤務。「14年からライターとして活動を開始



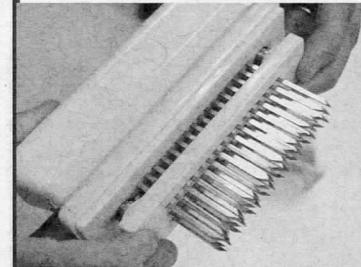
飲食店向けの厨房用品が揃う東京・合羽橋商店街。食の専門店が約170店舗ある



最近人気が高いのがストッカー。欧米並みに冷凍食品の利用が増え、売っているらしい



銅のおろし金は店頭価格4762円(税込み)だが、高橋総本店のネット通販でも売っている



肉の繊維を切るジャガード(税込み7500円)。安くて硬い肉も、これで極上肉に変身!

「中華鍋や包丁もプロが使うものと一般売りのものとでは大きく差がある。中華鍋は驚くほど軽かった。『チタン製だから軽く、女性が片手でも振れます』包丁も、大きく鋼とステンレスに分けられる。鋼は切れるがさび

高橋総本店は東京・合羽橋に4店舗を構えるプロ御用達厨房用品の老舗である。一般の人も買うべき台所用品とは何か、同店調理道具部の結城隆之氏に話を聞いた。

「業務用品は値段が高いですが、一般用の製品よりも長持ちしますし、使いやすかつたり、料理の仕上がりが違つたりします」

例えば同店で人気の銅のおろし金の場合、店頭価格で5000円前後から。1000円ショップに慣れた目からはとても高く感じる。

「家庭であれば、10年15年は使えますし、目立ての直しができます。銅のおろし金なら栄養も逃げず、総合的なコスパは良いです」

高いおろし金のメリットとは何か? 試しに、記者が大根をおろ

してみると手が軽く、安いおろし金とは力の入り方が違う。そして何よりも大根の味がまったく違つたことに驚いた。ふわっと柔らかく、辛い。

「繊維を断ち切るので、水分を含んだままなんです。辛みは水分の中に含まれているのです」

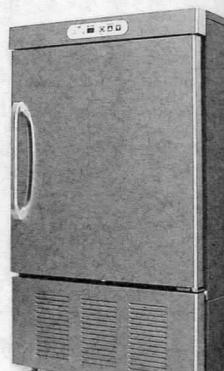
記者も業務用の銅製卵焼き器(5500円前後)を持っているが、熱伝導率が高く、ふわっとひと回り大きく仕上がる。値段が高いだけのことはあるのだと実感した。中華鍋や包丁もプロが使うものと一般売りのものとでは大きく差がある。中華鍋は驚くほど軽かった。

「非常に切れ味が良くて軽い。私も家で使っていますが、切れないと、いうストレスがあります」

さらに業務用厨房用品は長時間酷使することを前提に作られていて、切れないので、重いなどの使用の負担が少ない。その上、料理の腕も盛れるとあれば、高くてもコスパは十分だろう。



高橋総本店
〒111-0036 東京都台東区松が谷1-1-11
☎03-3845-1111(代表)
<http://takao.jp/>



「マジコール」で保存した液体を空気につけて、途端に凍る。酒の味をよくするという