



新年あけましておめでとうございます。

昨年は大変お世話になりました、厚く御礼申し上げます。

お蔭さまで、緊急警報の対応より小さな発見に辿り着きました。

そして、緊急救命盤、油脂分解装置も生まれました。

DSPハイブリッド・システムも進化することができました。

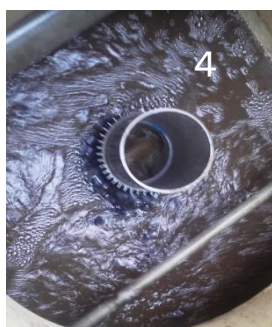
引き続き現場主義に徹し、皆様のご要望に応じてまいります。

本年もご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

東京営業所 スタッフ一同

## ディスポーザー排水処理槽・異常警報 10傑リスト（2011年～2014年）

- 1 処理槽の破損！
- 2 落雷による制御盤のシーケンサー故障！
- 3 経年劣化による制御盤の電子基板故障！
- 4 処理槽内移行管閉塞！
- 5 処理槽から悪臭発生！
- 6 水中ばっ気装置の相次ぐ故障！
- 7 フローのロック停止！
- 8 ポンプの着脱装置からの離脱！
- 9 経年劣化による制御盤ブレーカーの故障！
- 10 水中ポンプ、床排水ポンプフロートの故障！



## 水物語 No12 清浄 的矢かき(牡蠣の浄化能力に着目)

三重県農林水産部フードイノベーション課資料より



「海のミルク」と呼ばれるカキは、ほとんど全ての栄養素をバランスよく含み、必須アミノ酸を全て含有し糖質のグリコーゲンが豊富で、ミネラルやビタミンも均等に含んでいます。「生牡蠣にあたる」というのは、実はこの栄養価の高さも一因で、それだけ菌が繁殖しやすいからなのです。牡蠣は、1時間あたり17ℓ～20ℓの海水を体内に通過させ餌をとり排泄します。この時にカキ自身が餌と一緒に体内に取り込んだ細菌を排出することに着目、カキを紫外線灯によって滅菌させた海水で18時間以上飼育することにより、体内が浄化されほぼ無菌状態の美味しいカキができます。

1925年 佐藤忠勇氏は志摩半島の的矢湾に佐藤養殖場を設立し矢かきの養殖に成功しました。今もこの自然環境に調和した養殖法と浄化技術により、高品質なカキを生産し続けています

東京都中央区新川1-16-8 KSビル 6F  
汚泥ゼロ・臭気ゼロ  
ハイブリッドシステム推進中！  
株式会社クリーンテックサービス