



在食品工廠製造的
居家廚房洗潔方塊



食品規格、安心、安全。

擁有一個健康的居家環境，是每一個人的基本權利，尤其是「廚房」這個我們每天料理食物、用餐的場所，更應該要避免被化工清潔劑的殘留毒素沾染。

如果，市面上都沒有「在食品工廠製造、以食品材料製成」的清潔用品，那麼我們就自己來製作吧！

這就是《茶茶》誕生的初衷。

日本優良設計獎
グッドデザイン賞



GOOD
DESIGN



茶的果實，意想不到的妙用。

喝茶可以去油、解膩，因為茶葉含有微量的 Teasaponin 成分，能夠把油脂分解。

相較之下，茶的果實含有的 Teasaponin 成分，其濃度是茶葉的 130 倍，適合用來清洗頑強的油污，效果不輸化工清潔劑，而且好沖、不殘留。

Teasaponin
成分濃度：

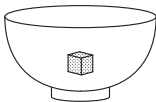
茶的葉片
含有 0.1%

茶的果實
含有 13%

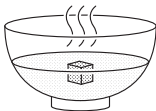


使用前，先溶解茶茶方塊。

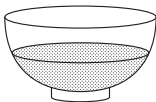
1. 把茶茶方塊放在乾淨的空碗裡。



2. 加入熱水淹沒方塊，浸泡半小時。

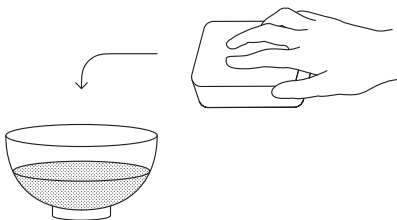


3. 茶茶方塊會逐漸溶解，變成泥狀。

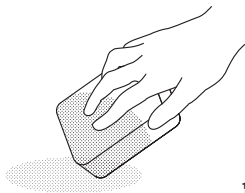


使用時，搭配菜瓜布或海綿。

1. 用菜瓜布或海綿沾取泥狀的茶茶。



**2. 刷洗廚房檯面、水槽、抽油煙機、爐具
周邊的油污，再用抹布擦拭乾淨。**

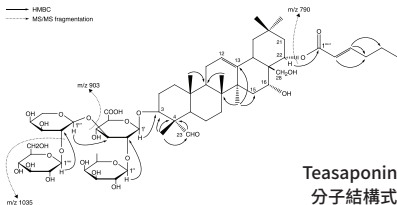


刷洗油污的過程中
會從茶色變成乳白色

分解油污，茶色變成乳白色。

由於 Teasaponin 與油脂接觸之後，就會發生乳化作用 (Emulsification) 導致油脂的表面張力被破壞，使油與水混合，因此極易被水沖洗、帶走。

茶茶原本是茶色的，但是與油脂乳化之後就會變成乳白色。所以，當你看到油污被茶茶洗刷之後呈現輕微的乳白色，就表示油污已經被分解了。



不只除油，還能抑制細菌滋生。

國際檢驗機構 SGS 認證 Teasaponin 具有很顯著的抑菌功效，可抑制多種廚房常見細菌的滋生，例如：經常引發食物中毒的大腸桿菌 (E. coli) 或是經常引發腸胃炎的沙門氏菌 (Salmonella) 等病菌。

Teasaponin 抑菌功效的學術研究資料，請參閱日本伊藤園中央研究所、日本生物研究中心聯名刊載在《日本藥學雜誌》的報告，以及《國際藥學期刊》的報告：

SGS
檢驗報告



日本
藥學雜誌



國際
藥學期刊



任何角落，茶茶都不放過。

除了可以用來刷洗廚房檯面、水槽、抽油煙機、爐具周邊之外，茶茶還可以：

清洗**油膩的碗盤、餐具、廚具**，能夠徹底分解頑強油污，讓洗碗變得輕鬆。

清洗**嬰兒奶瓶、寵物食器**、廚房切生食或熟食的**砧板、刀具**等，能夠有效清除油脂與污垢、抑制細菌滋生。

清洗**蔬菜、水果**，能夠清除蔬果表面殘留的農藥與髒污，享用美食更安心。

擦拭**油膩的桌面、地板**，能夠變得清爽。

注意事項：清洗鐵氟龍塗層器具（例如：不沾鍋）的時候，請輕柔搓洗。

榮獲 GDA 日本優良設計獎。

「樸實、健康、方便又環保！將茶樹果實研磨、壓縮固定成方塊的形狀，帶來包裝與取用均宜的產品設計。使用者不必擔心因長期使用化工清潔劑，對身體健康造成的傷害，並且能對居家環境以及地球永續發展帶來實質益處。」

グッドデザイン賞の審査委員



茶茶®