

マイエンザの活用法あれこれ（生活シーン別）



マイエンザの活用法あれこれ 生活シーン別 使用例

マイエンザには「ニオイ消し」「汚れ落とし」「鮮度保持」などの効果が期待できます。

現在、マイエンザの活用法について様々な意見が報告されていますが、代表的な例をご紹介します。

※ 効果については、あくまでも使用された方の個人的な感想です。

キッチン周りに・・・



- ・レンジ周りや換気扇などの油汚れにスプレーしてしばらく置くと、スポンジなどで軽く拭くだけで簡単に汚れが取れます。
- ・油汚れがひどい鍋やフライパンには、温水を足して、つけ置き洗いにすると楽に汚れが落ちます。
- ・生ゴミにスプレーすると除臭されます。
- ・食器にかけてスポンジで水洗いできます。
- ・流しのヌメリが取れてステンレスがピカピカになりました。

お風呂場に・・・

- ・洗面器や浴槽の湯アカは、スプレーでシュッ！
少し置いてから軽くこすれば、ピカピカに。
- ・マイエンザの残り湯で追い炊きすると、
釜の汚れ落としに。
- ・蛇口や配管の汚れもピカピカになります。



トイレに・・・ スプレーで掃除が簡単に・・・



- ・使用後にスプレーしておくで、いつものお掃除がラクになります。
- ・便器だけでなく、壁や床、ドアなどにも、スプレーして使えます。
- ・汲み取り式トイレに原液を入れるとニオイが気にならなくなった。
- ・ハエやウジがわかなくなった。

生活のいろいろな場面で活躍するマイエンザ。原液で使ったり、
きしゃく希釈してスプレーしたり…使い方は様々です。

こんなところにも・・・

鉢花に希釈液を使ったら
生き生きと育ちました！



ぬいぐるみの汚れにスプレー

しばらくすると
汚れが消えて
いた！という
報告も。

原材料が
食べ物のなので
安心して使えます。



アミノ酸と酵素の力で鉢花が生き生きと育ったという報告も。

マイエンザの活用法あれこれ（使用量の目安）



マイエンザの活用法あれこれ 希釈したりスプレーしたり… いろいろな活用例をご紹介します

自分で作ったマイエンザは原液ですから、汚れや臭いの強いものには原液から10倍希釈…トイレなどの消臭には10倍希釈…、また、土壌微生物の活性の補助などには100～1000倍希釈と、それぞれの用途によって適した濃度があるようです。ここでは、様々なシーンでの希釈濃度をご紹介します。

※ 効果については、あくまでも使用された方の個人的な感想です。

汚れに合わせて原液から10倍希釈程度に・・・

【台所】原液～10倍希釈液

- ・シンクの消臭、ヌメリや水垢の除去
- ・換気扇の汚れ落とし
- ・生ゴミの消臭
- ・食器や野菜洗い

【洗濯】原液50mL～100mL（ご家庭の洗濯の量に合わせて調節するとよいです。）

- ・部屋干しの臭い軽減
- ・洗濯槽の洗浄

【風呂】原液

- ・湯アカ除去、排水管の洗浄、洗面器の汚れ除去など

【トイレ】原液～10倍希釈液

- ・使用後の消臭
- ・尿石の除去
- ・紙おむつの消臭
- ・汲み取り式トイレの消臭（便槽に原液2～5リットル）

【土壌】原液・100～1000倍希釈液

- ・土壌微生物活性化など

【その他】10倍希釈液

- ・ペットのトイレ、小屋の消臭
- ・生ごみコンポスト消臭分析促進
- ・窓ガラス、鏡、網戸のクリーニングなど

いつでもさっとマイエンザ！

部屋のおちこちに マイエンザのスプレーを！

マイエンザのスプレーを部屋のおちこちに置いておくと便利です。スプレー直後はマイエンザの酸の臭いがしますが、乾くと無臭になります。じゅうたんのしみや、ぬいぐるみなどのおもちゃの汚れなど気になるところにシュッとひと吹き。場所を選ばず生活のあらゆる場面で活躍してくれるのがマイエンザのすごいところです。



スプレーの濃度は、汚れや臭いのひどいものには原液を。その後は希釈液でも大丈夫です。

カンタン

余った材料で手軽に作れるから、初めての人にもオススメ!

24 できる
時間で

MAIENZA 500mlの作り方

(マイエンザ)



【材料】

砂糖 (三温糖など)	15g
パン酵母 (ドライイースト)	5g
ヨーグルト	25g
納豆	0.1粒
温水 35℃～42℃程度	250ml

【道具】

- ボウル・かき混ぜる道具
- 茶こし・じょうご
- 500mlのペットボトル
- ペットボトルホルダー

作るときの注意点

- ◎雑菌が混入しないようにすること
- ◎培養するときは、ペットボトルのキャップはゆるめておくこと
- ◎培養中は、ペットボトルを絶対に振らないこと

作業時間 約 15分



1 砂糖 15g とパン酵母 5g を均一に混ぜます。



2 ①に、ヨーグルト 25g を加え、更にかき混ぜます。



3 ②に、納豆を茶こしに乗せて上から温水 250ml を注ぎ (ネバネバノ粘液だけ)、よく混ぜます。



4 ドロドロの状態になった③をじょうごを使ってペットボトルへ移します。



5 ペットボトルホルダーに入れ、24時間保温します。(35℃～42℃くらい) すぐにぶくぶくと発酵がはじまります。



6 24時間後に水道水を250ml足してキャップをよく締めて完成!