

Micro Nano Bubble

マイクロナノバブル
鮮度維持装置

魚のストレスを減らし
魚自身が持っている力で
もっと元気に活かす！

マリヤ医科興業株式会社



MNB マイクロナノバブル

鮮度維持装置

活きの良さ
2~3倍
長く保つ

水槽内の
汚れ激減

水替え作業の
手間が激減

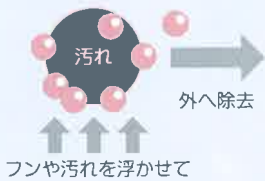
なぜ魚が元気に保てるか？

それは…  と  2つのサイズの泡に秘密あり！

マイクロバブル

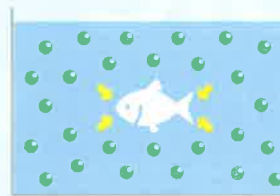
ナノバブル

マイクロバブルの役割



まるでミルクのように
白いマイクロバブルが
汚れに吸着、浮かせて
外へ排出します。

ナノバブルの役割



ナノバブルが水槽のすみ
すみまで行き渡り、魚を
元気に長く保ちます。

今までのエアレーションとどのように変わるのか？

一般的なエアレーション



〈人工的な環境〉
大（振動・異音）



魚のストレス



ろ過で除去できない
汚れがたまったまま



水質



短い
（特に天然もの）



鮮度を保つ期間



多い
（大量に入ると頻繁に）



水替え



1匹も死なない期間 4日間

ミズガニ 20匹
生存日数試験

MNB 鮮度維持装置



〈自然に近い環境〉
小（振動なし・静か）

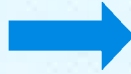
ファン・汚れを
外へ排出

長い
（天然ものも長持ち）

とても少ない
（長期間きれいを保つ）

1匹も死なない期間 7日間

活きも味も良くなり利益もアップ！思い切った仕入れができる！



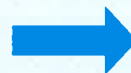
兵庫県豊岡市
城崎温泉
おけしょう鮮魚 様

従来エアレーションの水槽		MNB 鮮度維持装置の水槽
汚れた泡が水面に浮かび、縁に汚れが溜まり、魚の様子が判りにくかった。	水槽の様子	水面が止まったように静か。水が澄み、中の様子がはっきりキレイに見える。
天然物のマダイ・スズキ等は1〜2日目くらいで弱り、すぐ劣化する事が多かった。	活魚の鮮度	弱りやすい魚でも今までより2〜3倍の期間元気！身がやせにくく味も◎。
活魚仕入数の2〜3割程度が弱りやすく、原価割れしてでも販売せざるを得なかった。だから仕入も消極的だった。	販売収益	劣化数のロスが大幅に減り、活魚の販売利益は20%ほど増えたと思う。だから仕入にも強気で臨めるようになった。

6ヵ月水替えなしでもきれいなまま！魚のストレスも減ったみたい！



京都府京丹後市
海鮮の匠
魚政 様



従来エアレーションの水槽		MNB 鮮度維持装置の水槽
魚が多く入ると水が濁りやすく、茶色い泡が壁面に付いていた。	水槽の様子	水が透明度を保ち、汚れた泡が消えた。水槽がきれいになった。
天然物のマダイやイサキは特に弱りやすく、ロスが多かった。	活魚の鮮度	魚を入れてもすぐに落ち着き、良い状態を長く保てるようになった。魚のストレスが減ったように感じている。
近くの漁港から水運び、水槽の半分程度の量を週一回程度交換、手間と時間もかかっていた。	水替え頻度	設置から約6ヵ月、一度も水替えしていないが、水もきれいで安定している。管理が大幅に楽になった。

松葉ガニでも効果(大)！ロスが減って利益もアップ！



従来エアレーションの水槽		MNB 鮮度維持装置の水槽
カニを大量に入れると水が濁りやすく、茶色く汚れた泡が発生。状態も判りにくかった。	水槽の様子	設置後3ヶ月経ってもきれいな水を保ち、今シーズンは水替えをしていない。
水が汚れるとカニの殻が変色、身が痩せ、販売単価を下げねばならなかった。週に2〜3匹死ぬこともあり、大きなロスが出ていた。	カニの鮮度	ほとんど死なず、身も痩せにくく販売単価が安定！利益が大きくアップしたので、装置代も早期に回収できる見込み。

私たちの開発した装置が メディアに掲載されています！



導入事例：京都府丹後 平七水産様

マイクロナノバブル鮮度維持装置の導入についての Q&A

Q. うちの水槽サイズに合いますか？

A. お客様の水槽サイズに合わせてカスタマイズ可能です。弊社のエンジニアがお客様の水槽条件を調査し、最適なものをご提案いたします。

Q. ランニングコストが心配です。

A. 基本的なランニングコストは電気代のみです。運用に関するご相談も受け付けております。メンテナンスや故障対応等もさせていただきますので、お気軽にご相談ください。

Q. 導入までどのくらいかかりますか？

A. まずは、お客様のヒアリングを行い、その後問題の解決策を検討した上で、最適な設置にあたります。設置には約1ヶ月程度を必要とします。

Q. うちでも効果が出るだろうか…？

A. まずは1ヶ月お試しレンタル利用(有料)で、お客様の水槽での効果をお試しいただくことが可能です。



製品名：
Mocro Nano Bubble
マイクロナノバブル鮮度維持装置

- 製品特徴：
- 活魚の鮮度維持・活性化
 - 水槽内浄化
 - 溶存酸素等の適正化（高位安定）
 - 簡易生物ろ過（オプションで可能）



マリヤ医科興業株式会社

本社 〒668-0024 兵庫県豊岡市寿町 10-10
TEL.0796-22-6155 FAX.0796-22-6158

神戸事務所 〒650-0015 兵庫県神戸市中央区多聞通 5-2-8 杉原ビル 2F-B
TEL.078-599-8741 FAX.078-599-8740

E-mail e-eng@mariya-web.jp