

# Compact Dry™

There is always a better way.

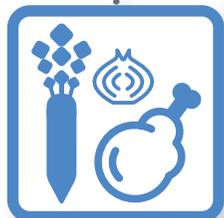


コンパクトドライ™は培地調製のいらない菌数測定用培地です

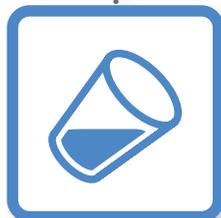
- |                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| ▶ <b>TC</b>   一般生菌数測定用         | ▶ <b>X-SA</b>   黄色ブドウ球菌測定用      |
| ▶ <b>TCR</b>   一般生菌数測定用(迅速タイプ) | ▶ <b>BC</b>   セレウス菌測定用          |
| ▶ <b>EC</b>   大腸菌・大腸菌群数測定用     | ▶ <b>VP</b>   腸炎ビブリオ測定用         |
| ▶ <b>CF</b>   大腸菌群数測定用         | ▶ <b>SL</b>   サルモネラ検出用          |
| ▶ <b>YM</b>   酵母・カビ測定用         | ▶ <b>ETB</b>   腸内細菌科菌群数測定用      |
| ▶ <b>YMR</b>   酵母・カビ測定用(迅速タイプ) | ▶ <b>LM</b>   リステリア・モノサイトゲネス検出用 |

# Why CompactDry™?

## 主要用途



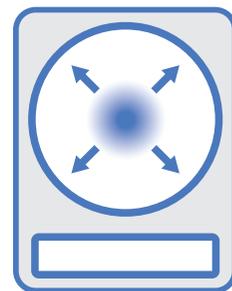
食品検査



清涼飲料水検査



環境検査



試料1mLで  
自動拡散

## コンパクトドライ™の基本検査手順



1 キャップをはずす



2 試料液を滴下



3 自動拡散

## ふき取り検査手順



1 簡易ふき取りキットを準備



2 キャップをはずして綿棒を取り出し、ふき取る(ふき取り棒100使用)



3 先端のキャップをはずして試料液を接種

培養



## 簡易ふき取りキット



1mL用

簡易ふき取りキット  
(BPW) ガンマ線滅菌

緩衝ペプトン水(BPW ISO組成)が充填されています。本品の綿棒キャップはオレンジ色です



1mL用

簡易ふき取りキット  
(PBS) CCガンマ線滅菌

リン酸緩衝生理食塩水(チオ硫酸ナトリウム、L-ヒスチジン塩酸塩添加)が充填されています。本品の綿棒キャップは赤色です



10mL用

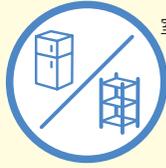
Swab Test  
ST-25PBS

1箇所のみふき取り検査で複数の項目を検査する場合は10mLキットが便利です

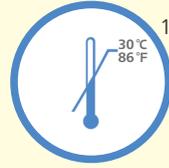
Compact (省スペース)



Dry (室温で長期保管可能)



室温保管



1°C~30°C  
30°C  
86°F



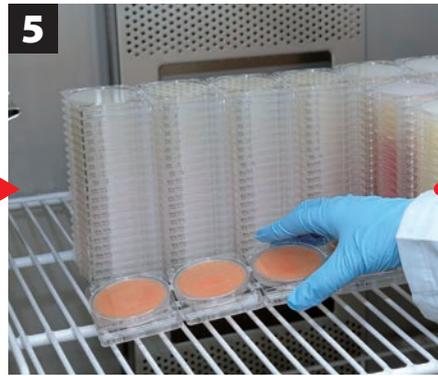
長期保管

Reliable Quality (信頼性の高い品質)

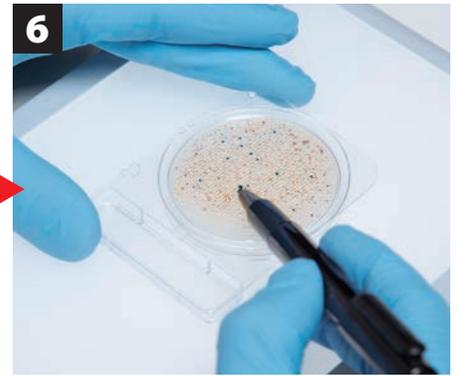
- 国際認証取得
- 国内のISO認証取得工場で生産



4 キャップをしめる



5 倒置して培養



6 集落を計測

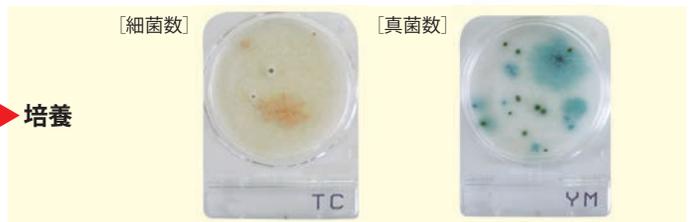
落下菌測定手順



1 キャップをはずして一定時間静置



2 培養直前に滅菌生理食塩水を1mL添加



培養

メンブランフィルター法測定手順



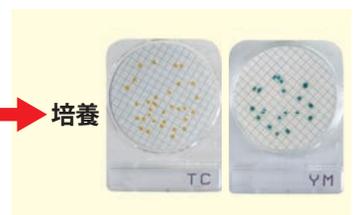
1 試料液をメンブランフィルターでろ過



2 滅菌生理食塩水を1mL添加



3 メンブランフィルターをセット



培養

メンブランフィルター上の集落を観察

一般生菌数測定用 / TC: Total Viable Count

## コンパクトドライ™ TC

食 A M N



培養温度

35±1℃

培養時間

48±3時間

判定

赤色集落を形成

一般生菌数測定用(迅速タイプ) / TCR: TC, Rapid

## コンパクトドライ™ TCR

A



培養温度

35±1℃ (乳製品を除く全食品)  
35±1℃ or 32±1℃ (乳製品)

培養時間

24±2時間 (迅速測定)  
48±3時間 (従来法に合わせた測定)

判定

赤色集落を形成

酵母・カビ測定用 / YM: Yeast & Mold

## コンパクトドライ™ YM

A M N



迅速タイプは最短2日〜で判定可能

酵母・カビ測定用(迅速タイプ) / YMR: YM, Rapid

## コンパクトドライ™ YMR

A M N

培養温度

YM: 25±1℃  
YMR: 25±1℃

培養時間

YM: 3~7日  
YMR: 2~3日

判定

酵母は緑~青色または白色~  
クリーム色の集落を、  
カビはカビ自体の着色した  
綿状の集落を形成



カビの綿状集落  
NPO法人カビ相談センター写真提供

腸炎ビブリオ測定用 / VP: *Vibrio parahaemolyticus*

## コンパクトドライ™ VP



培養温度

35±1℃

培養時間

19±1時間

判定

腸炎ビブリオは  
青色の集落を形成

サルモネラ検出用 / SL: *Salmonella* detection

## コンパクトドライ™ SL

M



培養温度

42±1℃

培養時間

22±2時間

判定

シートの黄色化  
追加の特徴: 黄色の広がり、  
黒色~緑色の集落を形成

大腸菌・大腸菌群数測定用 / EC : *Escherichia coli* & Coliform Count

## コンパクトドライ™ EC

食 A M N



培養温度

35±1℃

培養時間

24±2時間

判定

大腸菌は青色～青紫色集落、  
大腸菌群はピンク色～赤紫色  
集落を形成

EC

大腸菌群数測定用 / CF : Coliform Count

## コンパクトドライ™ CF

食 A M N



培養温度

35±1℃

培養時間

24±2時間

判定

青色～青緑色集落を形成

CF

黄色ブドウ球菌測定用 / SA : *Staphylococcus aureus*

## コンパクトドライ™ X-SA

食 A M N



培養温度

37±1℃

培養時間

24±2時間

判定

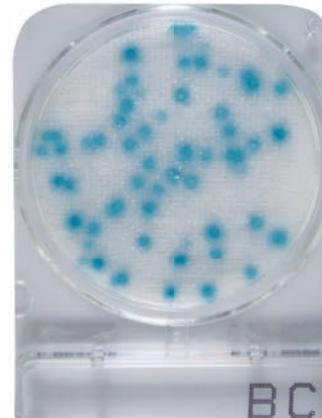
水色～青色の集落  
を形成

XSA

セレウス菌測定用 / BC : *Bacillus cereus*

## コンパクトドライ™ BC

A M



培養温度

30±1℃

培養時間

24±2時間

判定

青色～淡青色の集落  
を形成

BC

腸内細菌科菌群数測定用 / ETB : *Enterobacteriaceae* Count

## コンパクトドライ™ ETB

A M N



培養温度

37±1℃

培養時間

24±2時間

判定

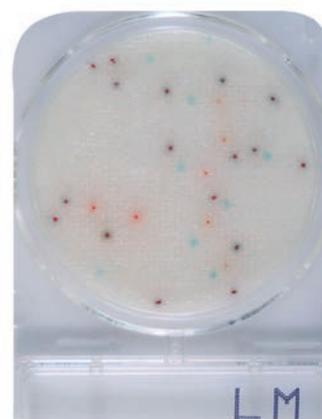
赤色～赤紫色の集落  
を形成

ETB

リステリア・モノサイトゲネス検出用 / LM : *Listeria monocytogenes*

## コンパクトドライ™ LM

M



培養温度

37±1℃

培養時間

24±2時間

(48±4時間まで延長)

判定

周囲が青色の赤色、  
または赤色集落を形成

LM

## 特注品

弊社営業担当までお問い合わせください

リステリア属菌測定用 / LS : *Listeria species*

### コンパクトドライ™ LS



#### 培養温度

35 or 37±1℃

#### 培養時間

24±2～48±3時間

#### 判定

水色～青色の集落を形成

腸球菌測定用 / ETC : *Enterococcus*

### コンパクトドライ™ ETC

A M N



#### 培養温度

37±1℃

#### 培養時間

22±2時間

#### 判定

青色～青緑色の集落を形成

水中従属栄養細菌数測定用 / AQ : Water Heterotrophic bacteria Count

### コンパクトドライ™ AQ



#### 培養温度時間

36±2℃ / 44±4時間  
22±2℃ / 68±4時間

#### 判定

赤色集落を形成

緑膿菌測定用 / PA : *Pseudomonas aeruginosa*

### コンパクトドライ™ PA

M



#### 培養温度

36±1℃

#### 培養時間

24～48時間

#### 判定

周囲に緑色素産生を認める  
赤色集落を形成

大腸菌数測定用 / ECO : *E. coli* only

### コンパクトドライ™ ECO



#### 培養温度

37±1℃ or 35±2℃

#### 培養時間

24±2時間

#### 判定

青色～青緑色集落を形成

カテキン中和剤入り一般生菌数測定用 /  
CC: Total Viable Count (contain catechin neutralizing agent)

### コンパクトドライ™ CC



#### 培養温度

35±1℃

#### 培養時間

48±3時間

#### 判定

青色～水色集落を形成

製品名	検査項目	初回認証日 ／ 認証番号	認証範囲	肉製品	鶏肉製品	水産製品	果物・野菜製品	乳製品	ベイクリー製品	その他の製品
<b>AOAC International Performance Tested Methods<sup>SM</sup></b>										
TC	好気性細菌	2004/4/27 / No.010404	生豚ひき肉、生豚肉、生ラム肉、生仔牛肉、生牛ひき肉、調理済み鶏肉、レタス、粉ミルク、冷凍魚、低温殺菌牛乳、生鶏むね肉	●	●	●	●	●		
TCR	好気性細菌	2022/8/12 / No.082201	生牛ひき肉、生豚ひき肉、生豚肉、生鶏胸肉、生エビ、生タラ、カットレタス、カット野菜、低温殺菌全乳、脱脂粉乳、生クリーム	●	●	●	●	●		
EC	大腸菌群 &大腸菌	2004/11/18 / No.110402	生豚ひき肉、生豚肉、生ラム肉、生仔牛肉、生牛ひき肉、調理済み鶏肉、カットレタス、冷凍タラの切り身、脱脂粉乳、低温殺菌低脂肪牛乳	●	●	●	●	●		
CF	大腸菌群	2004/11/17 / No.110401	生豚ひき肉、生豚肉、生ラム肉、生仔牛肉、生牛ひき肉、調理済み鶏肉、カットレタス、冷凍タラ切り身、脱脂粉乳、低温殺菌低脂肪牛乳	●	●	●	●	●		
YM	酵母&カビ	2004/10/14 / No.100401	リンゴ、冷凍ブルーベリー、オレンジジュース、ドライバナナチップス、グレープフルーツ、七面鳥料理、ホールトマト、(ウェンズリーデール) チーズ、スライスした白パン、マヨネーズ	●	●	●	●	●		
YMR	酵母&カビ	2020/10/9 / No.092002	無頭冷水エビ(調理済み、むき身、冷蔵)、ピーツデリサラダ、冷製マグロパテ、発酵いちごヨーグルトドリンク、ほうれん草とリコッタチーズのキッシュ、エッグカスタードタルト、フルーツと野菜のスムージー(きゅうり、レモン、ケール、ほうれん草、洋ナシ、りんご)、全脂肪クリームチーズ、麦芽ブラウパンの卵とマヨネーズのサンドウィッチ、バスタサラダ(チキン、ベーコン、スイートコーン入り)	●	●	●	●	●		●
X-SA	黄色ブドウ球菌	2010/8/9 / No.081001	冷凍エビ、加熱ハム、非低温殺菌牛乳、カスタードクリーム、冷製生ハスタ	●	●	●	●	●	●	●
BC	セレウス菌	2022/9/22 / No.092201	バナナコッタ(ラズベリー添え)、ダブルクリーム、乾燥ベビーフード(いちご&ラズベリーフレーク入りシリアル)、乾燥野菜スープレックス、カニカマ、サーモンパテ、スライスハム、豚レバーパテ、サンドイッチ(ハム&チーズを麦芽ブラウパンではさんだ)、バスタサラダ(チキン、ベーコン、シーザードレッシング入り)	●	●	●	●	●	●	●
ETB	腸内細菌科菌群	2020/1/9 / No.012001	生牛ひき肉、調理済み鶏肉、カットレタス、冷凍タラ切り身、脱脂粉乳、低脂肪牛乳、殺菌済みクリーム、クリームチーズ、半調理新鮮野菜、野菜ジュース、生豚ひき肉、生ベーコン、調理したてのエビ、魚パテ、サンドイッチ、冷やご飯	●	●	●	●	●		●
ETC	腸球菌	2019/11/27 / No.111902	冷蔵クリーム、冷蔵カスタード、カットレタス、イタリアンパセリ、CHEDDARチーズとベーコンのバスタサラダ、冷凍生牛100%ひき肉のパテ、調理済みむきエビ、卵とクレスとマヨネーズの小麦胚芽パンサンドイッチ、生牛ステーキ、冷製マグロパテ(マグロとマヨネーズとクリームチーズを含む)	●	●	●	●	●		●
<b>MicroVal</b>										
TC	生菌数	2007/3/20 / 2007LR01	ISO 4833-1:2013 フードチェーンの微生物学 [様々な食品(乳製品、水産品、生鮮食品、加工食品、肉、肉加工製品、鶏肉、鶏肉加工品)、ペットフード、環境サンプル(食品が製造される設備の表面やふき取り液、水やほこりなど)]	●	●	●	●	●	●	●
EC	大腸菌群 &大腸菌	2008/6/2 / 2008LR04/05	ISO 4832:2006/ISO 16649-2:2001 食品及び飼料の微生物学 [様々な食品(牛乳、乳製品、生鮮青果、生鶏肉と肉(生/RTC肉)、調理済み食品(RTE/RTRH肉と鶏肉)、複合原材料食品、食事成分)、環境サンプル、ペットフードと動物飼料]	●	●	●	●	●		●
CF	大腸菌群	2008/6/2 / 2008LR03	ISO 4832:2006 食品及び飼料の微生物学 [様々な食品(牛乳、乳製品、生鮮青果、生鶏肉と肉(生/RTC肉)、調理済み食品(RTE/RTRH肉と鶏肉)、複合原材料食品、食事成分)]	●	●	●	●	●		●
YM	酵母、カビ	2011/8/26 / RQA2008LR10	ISO 21527-1:2008 食品及び飼料の微生物学 [様々な食品(乳製品、製菓、パン、卵、果物、野菜、調理済み食品、複合原材料食品)]	●	●	●	●	●	●	●
YMR	酵母、カビ	2017/10/17 / 2016LR61	ISO 21527-1:2008 食品及び飼料の微生物学 [様々な食品(乳製品、製菓、卵製品、果物、野菜、調理済み食品、複合原材料食品)]	●	●	●	●	●	●	●
X-SA	黄色ブドウ球菌	2011/5/25 / 2008-LR14	ISO 6888-1:1999 食品及び動物飼料の微生物学 [様々な食品(乳製品、乾燥/低水分食品、肉、鶏肉、調理済み食品、複合原材料食品)、環境サンプル、ペットフードと動物飼料]	●	●	●	●	●	●	●
BC	セレウス菌	2020/6/3 / 2019LR87	ISO 7932:2004 食品及び動物飼料の微生物学 [様々な食品(乳製品、水産物、乾燥穀類、果物、ナッツ類、野菜類、肉製品、鶏肉製品、複合原材料食品)]	●	●	●	●	●		●
SL	サルモネラ属菌	2023/11/10 / 2022LR110	ISO6579-1:2017+A1:2020 フードチェーンの微生物学 [RTE/RTRH肉と鶏肉製品、卵と卵製品、環境サンプル]	●	●	●	●	●		●
ETB	腸内細菌科菌群	2008/6/2 / 2008LR02	ISO 21528-2:2017 食品及び飼料の微生物学 [様々な食品(加熱処理済み牛乳、乳製品、生鮮青果、生鶏肉と肉(生/RTC肉)、調理済み食品(RTE/RTRH肉と鶏肉)、複合原材料食品、食事成分)]	●	●	●	●	●		●
ETC	腸球菌	2017/10/4 / 2014LR48	NMKL Method 68 5th. Edition 2011 エンテロコッカス属 食品と飼料から検出(様々な食品(乳製品、果物、野菜、生鶏肉、肉、調理済み食品、複合原材料食品)、環境サンプル)	●	●	●	●	●		●
PA	緑膿菌	2019/5/9 / 2017LR66	ISO 16266:2008 水質-緑膿菌 <i>Pseudomonas aeruginosa</i> の検出と菌数測定-メンブランろ過法 [様々な飲用水(水道水、ボトル入り飲料水、飲用噴水、ボトル入り炭酸水、ボトル入りミネラルウォーター)]	●	●	●	●	●		●
LM	リステリア・ モノサイトゲネス	2022/3/3 / 2020LR91a,b	ISO 11290-2:2017 フードチェーンの微生物学 [様々な食品(肉と鶏肉製品(RTE/RTRH)、乳製品(生/加熱済み)、生鮮青果、海鮮・水産物、複合原材料食品、環境サンプル(食品が製造される設備の表面、床、壁やふき取り液、水や食品残渣など)]	●	●	●	●	●		●
<b>NordVal</b>										
TC	生菌数	2008/12/1 / No.033	ISO 4833-1:2003 食品及び動物飼料の微生物学 [乳製品(粉ミルク、デザートパウダー)、水産食品(冷凍白身魚、冷蔵マグロステーキ)、生鮮野菜(レタス、ほうれん草)、生食用およびRTC肉、鶏肉(生牛ひき肉、生鶏胸肉)、RTEおよびRTRH肉と鶏肉(調理済み鶏肉、豚レバーのパテ)、ペットフード、家畜用飼料、環境サンプル(洗浄水、冷却水)]	●	●	●	●	●	●	●
EC	大腸菌群 &大腸菌	2008/12/1 / No.036	ISO 16649-2:2001/ISO 4832:2006 食品及び飼料の微生物学 [乳製品(低温殺菌クリーム、クリームチーズ)、果物、野菜(調理準備済み野菜野菜、野菜ジュース)、生鶏肉、生肉(生/RTC食品)、豚ミンチ、生ベーコン)、調理済み食品(RTE/RTRH肉と鶏肉)(魚のパテ)、複合原材料食品(サンドイッチ、冷やご飯)]	●	●	●	●	●		●
CF	大腸菌群	2008/12/1 / No.035	ISO 4832:2006 食品及び飼料の微生物学 [乳製品(低温殺菌クリーム、クリームチーズ)、果物および野菜(調理準備済み野菜、野菜ジュース)、生鶏肉、生肉(RTC肉と鶏肉)(豚ミンチ、生ベーコン)、調理済み食品(RTE/RTRH肉)、新鮮エビ、魚のパテ)、複合原材料食品(サンドイッチ、冷やご飯)]	●	●	●	●	●		●
YM	酵母、カビ	2015/6/1 / No.043	ISO 21527-1:2008 食品及び動物飼料の微生物学 [乳製品(ヨーグルトドリンク、クリーム)、生鮮食品(ピーツサラダ、野菜ジュース)、製菓、パン、卵(キッシュ、茶碗蒸し)、調理済み食品(エビ、マグロのパテ)、複合原材料食品(サンドイッチ、デリサラダ)]	●	●	●	●	●	●	●
YMR	酵母、カビ	2020/6/15 / No.050	ISO 21527-1:2008 食品及び動物飼料の微生物学 [製菓、パン、卵(粉チーズ、ソフトチーズ、ブルーチーズ、フルーツ入りヨーグルト)、発酵乳飲料)、乳製品(カスタードを含むベーカーリー製品、冷製キッシュ、半熟卵製品)、果物、野菜(フレッシュフルーツサラダ、フルーツピューレ、冷蔵フルーツジュース、サワークラウト、オリーブ)、複合原材料食品(七面鳥のフィレット、パテ、ロールニシン、海鮮テリーヌ、サラミ、ハム)、調理済み食品(サンドイッチ、バスタサラダ、マヨネーズベースの冷製サラダ、ケチャップ)]	●	●	●	●	●	●	●
X-SA	黄色ブドウ球菌	2011/6/1 / No.042	ISO 6888-1:1999 食品及び動物飼料の微生物学 [乳製品デザート、乾燥/脱水食品(粉末)、料理済み肉(肉、鶏肉)、複合原材料食品]	●	●	●	●	●	●	●
ETB	腸内細菌科菌群	2008/12/1 / No.034	ISO 21528-2:2004 食品及び飼料の微生物学 [乳製品(低温殺菌クリーム、クリームチーズ)、果物、野菜(調理準備済みの野菜、野菜ジュース)、生鶏肉、肉(生/RTC肉と鶏肉)(豚ミンチ、生ベーコン)、複合原材料食品(RTE/RTRH肉と鶏肉)、新鮮エビ、魚のパテ、複合食品(サンドイッチ、冷やご飯)]	●	●	●	●	●		●
ETC	腸球菌	2014/9/1 / No.047	ISO 7899-2:2000 水質-表層水及び廃水の腸球菌の検出と菌数- Part 2:メンブランろ過法 [様々な食品(冷蔵カスタード、トライフル、ソフトチーズ、ハードチーズ(CHEDDAR等)、果物、野菜(スパイス、緑豆、バセリレタス等)、鶏肉、肉(新鮮な鶏肉切り身、新鮮なミンチ、冷凍パテ等)、調理済み食品(七面鳥のフィレット、調理済みエビ、ハム等)、複合原材料食品(サンドイッチ、バスタサラダ、マヨネーズベースのサラダ、冷やご飯等)、水道水、ボトル入りミネラルウォーター、飲用噴水、食品加工用水、ボトル入り炭酸水)]	●	●	●	●	●		●

コンパクトドライ™ シリーズ

用途	品名	製品コード	包装	国際認証	貯法	使用期限	価格表
一般生菌数測定用	コンパクトドライ™ TC	06740	40枚	AOAC-PTM/ MicroVal/NordVal	室温 (1~30℃) 保存 	製造後24ヵ月	
		06741	240枚				
一般生菌数測定用 (迅速タイプ)	コンパクトドライ™ TCR	06539	40枚	AOAC-PTM		製造後18ヵ月	
		06540	240枚				
大腸菌・大腸菌群 数測定用	コンパクトドライ™ EC	06742	40枚	AOAC-PTM/ MicroVal/NordVal		製造後24ヵ月	
		06743	240枚				
大腸菌群数測定用	コンパクトドライ™ CF	06744	40枚	AOAC-PTM/ MicroVal/NordVal		製造後24ヵ月	
		06745	240枚				
酵母・カビ測定用	コンパクトドライ™ YM	06746	40枚	AOAC-PTM/ MicroVal/NordVal		製造後18ヵ月	
		06747	240枚				
酵母・カビ測定用 (迅速タイプ)	コンパクトドライ™ YMR	06777	40枚	AOAC-PTM/ MicroVal/NordVal		製造後24ヵ月	
黄色ブドウ球菌 測定用	コンパクトドライ™ X-SA	06729	40枚	AOAC-PTM/ MicroVal/NordVal		製造後21ヵ月	
		06730	240枚				
セレウス菌測定用	コンパクトドライ™ BC	06533	40枚	AOAC-PTM/ MicroVal		製造後18ヵ月	
		06534	240枚				
腸炎ピブリオ 測定用	コンパクトドライ™ VP	06748	40枚	—		製造後18ヵ月	
		06749	240枚				
サルモネラ検出用	コンパクトドライ™ SL	06732	40枚	MicroVal	製造後16ヵ月		
		06733	240枚				
腸内細菌科菌群 数測定用	コンパクトドライ™ ETB	06535	40枚	AOAC-PTM/ MicroVal/NordVal	製造後24ヵ月		
		06536 (受注生産品)	240枚				
リステリア・モノサ イトゲネス検出用	コンパクトドライ™ LM	06531	40枚	MicroVal	製造後24ヵ月		
		06532	240枚				

コンパクトドライ™ 関連製品

用途	品名	製品コード	包装	貯法	使用期限	価格表
検体採取用	簡易ふき取りキット (BPW) ガンマ線滅菌	06537	1mL×200本	室温保存	製造後24ヵ月	
	簡易ふき取りキット (PBS) CC ガンマ線滅菌	06538			製造後12ヵ月	
	Swab Test ST-25 PBS	06698			(10mL×10)×40	
ふき取り検査用枠	ふき取り枠100	06598	250枚	—	—	—
検体希釈用	滅菌希釈液 90mL	01551	20本×2	室温保存	製造後24ヵ月	—
検体段階希釈液作製用	滅菌希釈液 II 9mL×4	01553	(4連×8)×4			
滅菌希釈液開封用	滅菌希釈液オープナー	06737	1本	—	—	—
検体採取・接種用	滅菌スポイト 1mL	06472	(10本×2)×50	—	—	—



滅菌希釈液  
90mL



滅菌希釈液 II  
9mL×4



滅菌希釈液  
オープナー



滅菌スポイト

**保証および使用者責任**▶本書に記載してある事項(技術上のデータおよび推奨を含みます)は、すべて当社の信頼している実験に基づいていますが、その正確性もしくは完全性について保証するものではありません。

使用者は使用に先立って製品の添付文書およびその他の製品情報におけるすべての安全情報を確認・理解・遵守したうえで、製品が自己の用途に適合するか否かを判断し、それに伴う危険と責任のすべてを負うものとします。

**危険防止**▶微生物の取扱いは常に感染の危険があるので、取扱いにあたっては熟練した人の指導のもとに、バイオハザード対策を実施したうえで使用してください。

**廃棄**▶使用後の培地・試薬・器材等はオートクレーブ等で適切な滅菌処理をしたのち、法令および自治体等が定める廃棄物に関する規定に従って医療廃棄物または産業廃棄物等に区別して処理してください。

**お問い合わせ**▶製品に関する詳細もしくは不明事項につきましては、当社ウェブサイト(<https://industrial-diagnostics.biz.sdc.shimadzu.co.jp/>)の情報をご覧いただくか、当社カスタマーサポート担当(TEL: 03-5846-5707)、またはお近くの営業担当者にお問い合わせください。

製造販売元



島津ダイアグノスティクス 株式会社  
Shimadzu Diagnostics Corporation

ISO9001 / ISO13485 / ISO14001 <https://corp.sdc.shimadzu.co.jp/>

お問い合わせ先▶カスタマーサポート担当

Tel: 03-5846-5707 E-mail: support@sdcsdc.shimadzu.co.jp

食品・環境検査の情報Webサイト

皆様の会員登録をお待ちしております



<https://industrial-diagnostics.biz.sdc.shimadzu.co.jp/>

