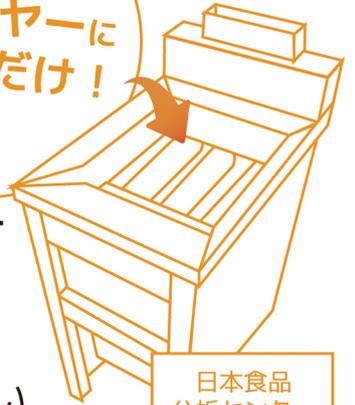


フライヤーで揚げ物をご提供している店舗様へ

毎月の油代ってバカにならない、
でも、料理の質は落としたりたくない…とお悩みではありませんか？

OIL FINE^{オイルファイン}なら、 最大50%油を節約^{できます}

フライヤーに
入れるだけ！



日本食品
分析センター
認証済

このような
店舗様に
オススメ！

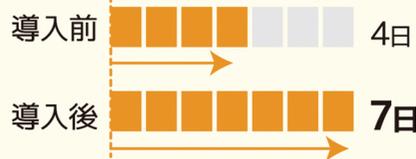
- ☑ フライドポテトなど揚げ物メニューが大人気
- ☑ 揚げ上がり、油のもち、コスト、全てに納得したい
- ☑ 油の交換を適正に行いたい

まずは導入店舗様の事例をご紹介します

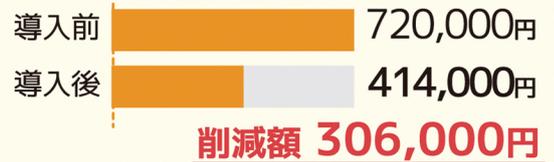
某居酒屋チェーン店様 ■エリア：全国 ■店舗数：28店舗



交換頻度



油年間購入額



削減率
42.5%

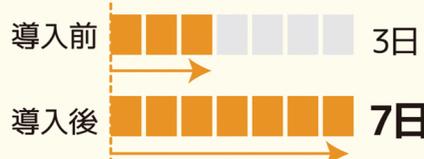
※オイルファイン
レンタル費用を
含んだ削減額

ご感想 ビュッフェで料理を提供しており、揚げ物の品数が多く、フライヤー2台が毎日フル稼働しております。そのため油の消費量もバカになりません。オイルファインを使って確実に半分にできました。全店で採用し提供メニューの品質向上と均一化が達成できると思います。

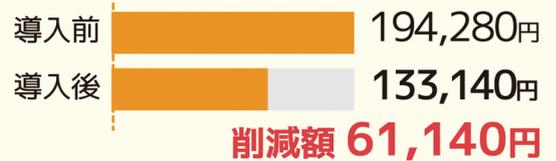
某ラーメンチェーン店様 ■エリア：全国 ■店舗数：37店舗



交換頻度



油年間購入額



削減率
31.4%

※オイルファイン
レンタル費用を
含んだ削減額

ご感想 サイドメニューで唐揚げを提供しており、週に2回油の交換をしていました。最初は疑っていましたが、AVチェッカーの値を確認し、唐揚げの仕上がりも確かめた上で全く問題がなく満足して使っています。フライヤーの油交換はかなり面倒。入れておくだけで、スタッフの作業負担も半分になりとても助かります。

採用企業様

カレーハウスCoCo壱番屋FC様、株式会社ギフト様、株式会社セクションエイト様、小樽朝里クラッセホテル様、など個人法人問わず

どうして最大50%も油の節約ができるのか… OIL FINE の秘密は裏面へ

OIL FINE は、

入れるだけで油のコストを削減できる特許製法の触媒です

フライヤーに入れるだけ



特長について

特長1 コストを削減!!

油の劣化が鈍化し、粘度上昇を防ぐため、通常より交換サイクルが延伸。使用量が減少し、食用油のコスト削減が可能です。

特長3 環境にやさしい!

交換サイクルを延長することにより、油の使用量が減ることで、廃油量も削減されます。つまり、地球環境に、お財布にやさしいエコ製品です。

特長2 揚げ物メニューをヘルシーに!

熱伝導率を高め、油切れの良いヘルシーな揚げ物に。素材の持ち味そのままに風味よくカラッと揚げられます。

特長4 油臭くならない!

ガスを分解し、厨房にこもる油独特の臭い・煙を解消します。同じ鍋やフライヤーで肉・魚を揚げた後、野菜を揚げても臭いを移りにくくします。

✓ 油の連続利用4日目酸化の状態チェック



オイルファインなし
油に粘り気が増し
泡が多い状態に…。



オイルファインあり
粘り気が少なく
まだまだ綺麗な状態!

✓ 連続利用4日目フライ後の油の量チェック

フライドポテト:45g 揚げ時間:2分



オイルファインなし
油の量が多く、食感が
イマイチな状態に…。



オイルファインあり
油の量が少なく、
サクサクな仕上がりに!

多くの企業・店舗から選ばれる理由



理由1 初期コストが圧倒的に安い

OIL FINEはレンタルでのご提供です。数万円から数十万円かかる初期導入コストが不要なのでご利用初月から油コスト削減の恩恵を享受できます。



理由2 使用する油種を問いません

天然の鉱物を使用した触媒が油の集合体を分解。さらに油中の含有酸素と反応することで酸化を抑制します。ロードなど他社商品では使えない油種にも使用が可能です。



理由3 電気は使わないので安全

電気式の商品は、24時間通電させなければなりません。つまり、閉店後や休日も稼働させる必要があり、漏電や故障など万が一の危険が伴います。OIL FINEは“入れるだけ”のシンプル設計。電気や電源は不要です。



理由4 手間いらずのメンテナンス

お手入れは月2回の煮沸洗浄のみ。取り出し、お湯をはった鍋に入れて煮沸するだけ(45分間)です。※洗剤を使用しての洗浄は絶対にしないでください。

詳しくは下記、販売店舗までお問い合わせください

製造 販売



ZEST GRAIN
ゼストグレイン株式会社
info@zestgrain.com

販売