

提供給使用炸鍋調理炸物的客戶

無法省下每個月油的食材費
也不希望料理的品質降低，您是否有這樣的煩惱呢？

使用 **OIL FINE** オイルファイン 的話，
最高可以節省 **50%** 的用油量

只要放入
油炸鍋即可！



擁有日本
食品分析
中心認證

特別
推薦的
店家！

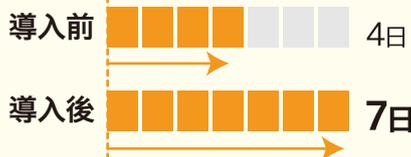
- ☑ 炸薯條等油炸料理很受歡迎
- ☑ 炸物的品質、炸油的保存度、成本皆期望完美
- ☑ 希望炸油能適時地更換

首先，為您介紹OIL FINE的導入案例

某品牌居酒屋連鎖店 ■ 地區：全國 ■ 店鋪數：28家



更換頻率



食用油1年進貨金額



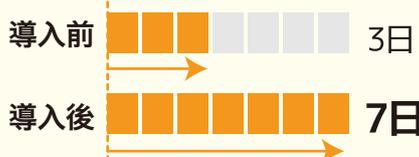
削減率
42.5%
包含OIL FINE
租賃費用的
削減額

顧客感想：我們是以自助式提供客戶料理，炸物料理種類較多、每天都需持續運作兩台炸鍋。因此炸油的使用量是無法節省的。使用OIL FINE後，成本降低一半。全店鋪將引進OIL FINE，相信能達成讓料理品質提升及一致性的結果

某連鎖拉麵店 ■ 地區：全國 ■ 店鋪數：37家



更換頻率



食用油1年進貨金額



削減率
31.4%
包含OIL FINE
租賃費用的
削減額

顧客感想：由於我們的副菜有提供炸雞，每周需更換兩次炸油。剛開始因為懷疑此商品，還使用AV測試紙確認。確認炸雞料理完成後無問題後，才很安心的使用。更換炸鍋的油相當麻煩。只是將OIL FINE放入，讓員工的工作負擔減輕，提供很大的幫助。

已導入的顧客：COCO一番屋加盟者、株式会社GIFT、株式会社SECTION EIGHT、小樽朝里克拉瑟酒店等 個人公司皆有導入實績

為什麼最多能減少50%用油量呢？OIL FINE 的秘密請參考背面資料

OIL FINE

為只要浸至油裡，即可降低成本的特殊專利觸媒商品

只要放入油炸鍋即可



特點介紹

特點1 成本降低!

由於油劣化速度趨緩以及防止黏度變強，通常更換的頻率會增加。使用量若減少，則可降低油費成本。

特點3 環保!

延長更換時間，減少油的使用量，相對的廢油量也將減少。
OIL FINE是環保且省成本的商品。

特點2 使油炸料理更健康!

導熱率上升、使油炸料理無油膩感。保持食材原風味，使料理能炸的更美味及健康。

特點4 無油耗味!

經氣體分解、消除廚房特有的油耗臭味及油煙。就算使用相同鍋子炸肉、魚及蔬菜，也較無臭味轉移狀況發生。

☑ 確認連續使用4天的油氧化狀態



無採用OIL FINE
黏度增加，
油泡很多...



使用OIL FINE
無黏度感、
狀態仍然很漂亮!

☑ 連續使用4天的油, 殘留油量確認

炸薯條: 45g 油炸時間: 2分鐘



無採用OIL FINE
含油量多，
口感不佳



使用OIL FINE
含油量少，
口感脆脆的!

許多客戶導入OIL FINE的原因



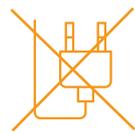
理由1 初期成本壓倒性的低

OIL FINE採租賃方式提供，初期導入成本與其他商品不同，無須花費萬元至數十萬元，導入的第一個月即可感受成本降低。



理由2 各種炸油商品皆適用

使用天然礦物的觸媒，分解炸油的聚合物。與油中的氧氣反應後可抑制氧化。其他公司的商品無法使用於豬油等特殊油品的部分，此款商品皆可使用。



理由3 不使用電力 很安全

插电式商品需24小时通电。因此关店时间或休息日也需持续开启，将会有漏电或故障等意外危险之可能性。OIL FINE只需要浸在油中，操作简单也无需使用电力。



理由4 簡單維護

每月兩次清潔即可。取出並放入煮沸之熱水中(45分鐘)
※請勿使用清潔劑清洗

詳細內容，請洽公司詢問

製造 販売



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

販売