

こんなお悩みありませんか？

お客様の評判

店内が油臭くて、
ベタベタしてるから
入りたくない！

お客様はとても敏感(風味、食感、臭い)
油で食あたりをした店には、二度と行かない!
お店の評判は、ネットや口コミで
あっという間に広がる!



ベトベトして
美味しくない…



食べた後に
胃がもたれる…

コストアップ

値上げ(食用油、食材、電気代 etc)
更に消費税UP
店舗経営に **大打撃!**

スタッフの不满

衛生面・職場環境の不满が
スタッフ離れの原因に…



服や体が
油臭くなって、
本当にイヤ!



廃油処理が
面倒…

こんなに古い油で
作った料理を

お客様に
出しているの…?



／ ご存じですか？ ／

国(厚生労働省)の定める油の廃棄基準 <環食第161号> (抜粋)

- 次のア～ウに該当するにいたり、明らかに劣化が認められる場合にはその全てを新しい油脂と交換すること。

ア 発煙点が170度未満となったもの
イ 酸価が2.5を超えたもの
ウ カルボニル価が50を超えたもの

- 揚げ処理に使用した油脂(再使用するものに限る)は、必ず速やかにろ過する等により揚げかす等の浮遊物及び沈澱物を除去した後、放冷すること。



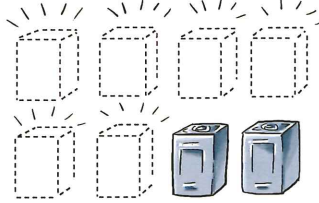
今までと
殆ど同じ作業で

油のお困りごとを解決しちゃいます!

カラッと揚がり
美味しく&ヘルシー!



コストダウン!



常にキレイな油で
料理を提供できる!



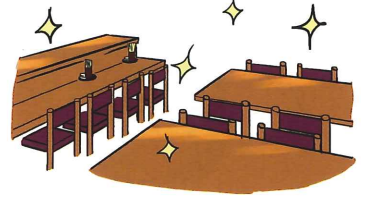
油のイヤな臭いがしない!



油交換の手間が激減!



店舗内がキレイに!



メディアも注目!! TBS「朝ズバッ!」、フジサンケイビジネスアイにて紹介されました。

食用油ろ過システム「エコレ®」

特許取得 第5496628号



エコレの願い

- 集客・人材確保 ご店舗・厨房内の衛生/環境改善
- 人材育成 スタッフ様の意識向上
- リピート お客様に安心・安全な商品をご提供
- 利益UP 無駄を省きコストダウン

ご店舗の繁盛!

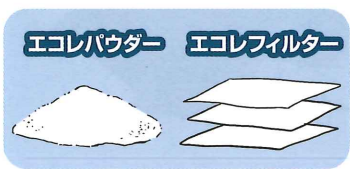


さらに、
地球環境にも貢献!

大切な資源をリユース
(地球にやさしい)
大気(CO₂排出減)、
水質、土壌汚染の
防止



商品について



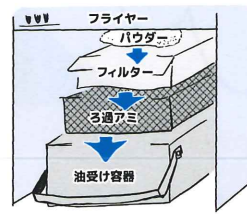
「エコレ」は、15回分が1セット!

ろ過容器



フライヤー 一体型なら更にお得!

処理手順(エコレIIの場合)



作業は今までと同じ。
フィルターをセットし
エコレを混ぜるだけ!

パートさん大喜び!

「エコレ」の安全性



●成分の使用例

食品の製造で使用されています。
(不純物を除去するため)

●成分を含む食品例

エコレの成分は、塩コショウ、ほうれん草
などの食品にも含まれており、お口に入
れても安全であることが確認されて
います。(厚生労働省)

まずは
お試し!

現在ご使用中の油で
簡単検証!!

※ざる・ボウル・アミはお持ちのものをお使いください。



お問い合わせ