

油の“ろ過”って何？ “ろ過”って必要なの？



どうなの？
教えて！

新人店員 あげみ

油の“ろ過”？
ムズカシイ言葉で
面倒そうなのよね…
絶対に必要なのかしら？



ズバリ

揚げ物料理に
油の“ろ過”は「必要不可欠」な
ものではない。でも
“ろ過”ってスゴイんだぞ!!

どうい
うこ
と…!?
そして、誰？



ムキ



油の精 オイリー



その1 “ろ過”で油の質を長期間維持!
いつでもおいしく揚げられます!



ちまつ

サクサクで
おいしいわ〜♪

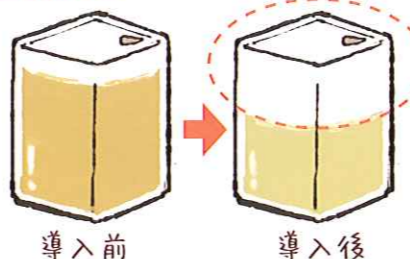


その2 毎日の“ろ過”で油の寿命を延ばし
コストを削減!



交換頻度が
少なくなるわね!

えっ
こなんに
差が出るの？



導入前

導入後



その3 “ろ過”作業をしながらフライヤーの
清掃ができるからラクラク♪



フライヤー
長持ち!

ラクラク♪
バババ!



そしてなにより、
美味しく・ヘルシーな
揚げ物を安定して
お客様に提供
できるんだ!

その4 美味しい揚げ物で、お店の
信頼感や売上がアップ!!

美味しい揚げ物は
思わず買っちゃうわね♪



売上があがれば
コストが下がる。
そうすれば、
またお客様に喜んで
もらえるね!

“ろ過”って
スゴイ!

でも、
“ろ過”を毎日って
面倒なんじゃ…



ふ
ふ
ふ

油が
冷めるのを待たずに、
ポンプでの“ろ過”なので、
簡単・短時間なんだ!



さらに!



この
サイクルが
お店とお客様の
Win-Winの関係を
築くんだ!!

ご愛用者様の 声



店舗環境や商品の質の
向上にもつながっています
山形県寒河江市 定食屋 つかさ亭 様
oilLoopを使い始めてから、油の消費量が格段に
減り経費の削減に役立っています。その他にも、
店内で感じていた油臭さが無くなったり、品物の
揚げ上がりがよくなったりと店舗環境や商品の質
の向上にもつながっています。



キレイな油で調理を
することができています
山形県天童市 定食屋 王将 様
これまではザルで濾していた油ですが、oilLoop
を使うようになってさらにキレイな油で調理をす
ることができています。油の交換頻度も減って
いますし、これまで手作業だった油をフライヤーへ
戻す作業が簡単になったので助かっています。



作業が短時間で
誰でも扱える機械というのも安心
山形県酒田市 さいとう精肉店 様
oilLoopが2台目のろ過器ですが、以前使用して
いたろ過機よりランニングコストが低いのに油
の質を保つことができ助かっています。操作もと
ても簡単だし、作業が短時間で終わるので誰でも
扱える機械というのも安心ですね。