

フライヤーをお使いの事業者様へ

油コスト、  
もっと減らせます。

油代を  
平均 **37%**  
削減!

業務用 揚げ油長持ち

# GREX

ジーレックス

こんなに  
いいこと

POINT

**1**

## 油のコストを平均37%削減

揚げ油の劣化を防ぎ、油の交換と足し油を減らせます

POINT

**2**

## 混ぜて待つだけ!

一斗缶に50mlを混ぜて24時間待てばOK

POINT

**3**

## 美味しさそのまま!

素材の味を損なわず、美味しくいただけます

例えば、こんなに油のコストが減りました! //

量販店惣菜部様

**44.6%**  
削減!

(~~58~~缶/月 → **26.7**缶/月)

居酒屋チエーン様

**39.9%**  
削減!

(~~12~~缶/月 → **6**缶/月)

豆腐メーカー様

**34.4%**  
削減!

(~~44~~缶/月 → **24**缶/月)



メーカー希望小売価格  
**32,400円(税込)**

※削減効果は運用方法や使用環境によって多少異なります。

油の使用量が多いと  
こんなにコストダウンに!

量販店惣菜部様の場合…  
ひと月あたり

**44.6%DOWN** ↓

**207,146** 円も※  
**削減!**

使用量 **58** 缶/月 → **26.7** 缶/月

※揚げ物用油1斗缶単価を8,000円、GREX50ml(1缶分)を1,620円とした場合

GREX無添加の場合

58缶×8,000円

**464,000円**

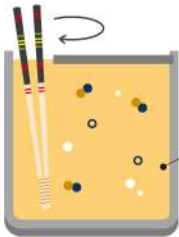
GREX添加の場合

26.7缶×(8,000円+1,620円)

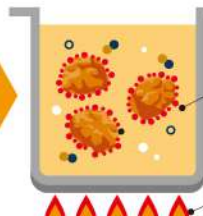
**256,854円**

油、食材の種類を問わず  
お使いいただけます。

**天然酵素の触媒作用で油が活性化!**  
**酸化や劣化を防ぎ、油長持ち&性能アップ**



天然酵素が酸化物質を  
消化し、油の劣化を防  
ぎます。



揚げ物表面に火が早く入る  
ため、吸油量が減りカラリ  
と揚がります。

発熱効率の向上により光熱  
費も節約できる他、ろ過材  
をご使用の場合はろ過材の  
使用量も減らすことができ  
ます。

使 い 方



①GREXを菜箸等でかき混  
ぜながらゆっくり入れます。



②フタをして、24時間以上  
経ってから使用します。

※食用油のろ過機を使用している場合も  
そのままお使いいただけます。

こんな事業者様におすすめです



スーパー惣菜売り場



食品工場



コンビニエンスストア



飲食店

ファストフード、和食、中華、  
ファミリーレストラン、宅配、弁当等

**Q. 味や見た目は変わらないの?**

**A. 味や見た目、食感はほとんど変わりません。**

酸化を抑え、冷めても美味しくいただけますので、惣菜・弁当にも適しています。

**Q. 本当に安全なの?**

**A. 原料は植物由来のみなので安全です。**

原料は植物由来成分のみで、化学合成添加物は一切不使用  
です。独自配合の天然酵素が油の抗酸化作用を引き出す仕組  
みであり、有害成分は入っていません。  
また、大阪公立大学工学部 前田名誉教授より『毒性は認めら  
れない』と評価いただいています。

**Q. なぜ24時間待たないといけないの?**

**A. 天然の酵素の作用に時間がかかるからです。なお、24時間以  
降は、時間が経過しても効果は変わりません。**



**GREX**  
ヨーレックス

製品情報

【原材料】菜種油、野菜類、果実類、海藻類 【内容量】1L(1Lで1斗缶20缶分)  
【使用量】食用油18L(1斗缶)に対して50ml使用 【用途】業務用

販売元

— 技術で奉仕 —

株式会社 **万立**  
まんりゅう

大阪府柏原市片山町13番59号

TEL 072-977-0898

FAX 072-977-0899

MAIL info@mannyu.com

製造元

株式会社 **アイシス**

技術開発元

株式会社 **北栄研コーポレーション**