フライヤーをお使いの事業者様へ

油代を 平均37%削減！

業務用 揚げ油長持ち

GREX
ジーレックス

油コスト、もっと減らせます。

植物由来の
天然酵素使用

こんなにいいこと

メーカー希望小売価格
32,400円(税込)

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	居酒屋チェーン様	豆腐メーカー様
44.6%削減！	39.9%削減！	34.4%削減！
(~~58~~缶/月 ➡ 26.7缶/月)	(~~12~~缶/月 ➡ 6缶/月)	(~~44~~缶/月 ➡ 24缶/月)

※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！

油、食材の種類を問わず
お使いいただけます。

量販店惣菜部様の場合…
ひと月あたり

44.6%DOWN

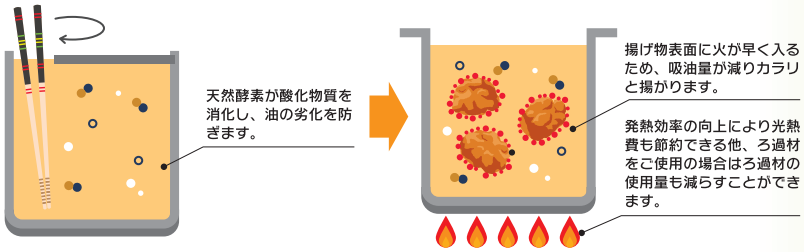
207,146円も※削減！

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	GREX添加の場合
58缶×8,000円	26.7缶×(8,000円+1,620円)
464,000円	256,854円

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



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。

業務用 揚げ油長持ち GREX ジーレックス

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

製造販売元

―― 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@mannryu.com

技術開発元

株式会社 北栄研コーポレーション