
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

目次

1. はじめに
2. GREXとは
3. GREXの特徴
4. GREXの安全性

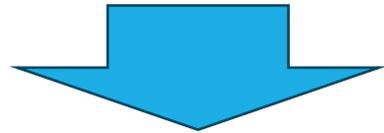
その他

GREX製品情報

1. はじめに

食用油の値段が高騰しています。

2022年春 → 約3,750円(1斗缶あたり)



2023年4月 → **約6,000円**(1斗缶あたり)



だが・・・揚げ物は大量に油を消費するので・・・



油のコストが経営に与える打撃は大きいですね

しかし！！

コスト削減して安全と味は落としたくない



味は
そのまま



安全で



簡単に



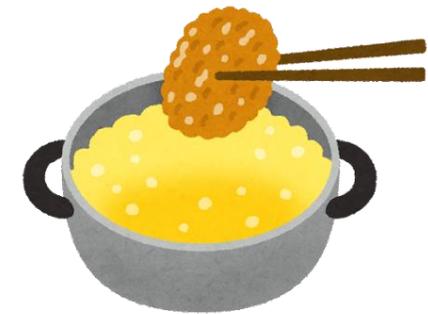
コストを
削減

・業務用 揚げ油長持ち・
GREX
ジーレックス

ならば可能です！！

2. GREXとは

- 『天然酵素の力で油の酸化を抑制し、油を活性化させる』商品です！
- いつもの油揚げに添加するだけで、『油の交換』と『足し油』を減らせて、コストを削減できます。



3. GREXの特徴

① 油のコスト削減！

- 平均**37%**削減

② 美味しさそのまま！

- 素材の味を損なわず、**おいしく**いただけます

③ 使い方は簡単！

- 一斗缶に混ぜて**24時間**待てばOK

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

	宅配寿司 チェーン様	居酒屋 チェーン様	豆腐 メーカー様	量販店 惣菜部様
使用缶数 (月)	12→7	12→6	44→24	58→26.7
油交換 (回)	2→1 /週	3→2 /2週	2→0 /12日	
コスト削減 (月)	29.8%	39.9%	34.4%	44.6%



- ・食用油一斗缶：8,000円、一斗缶に使うGREX：1,620円として計算。
- ・運用方法によって削減効果は異なります。

② -1美味しさはそのまま

素材の味を損なわず、おいしくいただけます

味

におい

色

食感

→目立った**違い**はありません

万立様社内での実験



GREX添加あり

GREX添加なし

!

冷めても美味しくいただけます。

② -2美味しさはそのまま

素材の味を損なわず、おいしくいただけます

油が茶色に劣化するスピードも遅く長くご使用できます。

日付	GREX添加なし油	GREX添加あり油
2023/5/9		
2023/5/23		
2023/6/7		
2023/6/21		

② -3美味しさはそのまま

素材の味を損なわず、おいしくいただけます

45日使用後の油の状態・油残量にも違いがでます！

	GREX 添加なし油	GREX 添加あり油
色		
粘り気	どろどろ	さらさら
ニオイ	特になし	特になし
油残量 (液体分)	895g	935g

③ 使い方は**混ぜて待つ**だけ

一斗缶に50mlを混ぜて24時間待てばOK

①GREXを菜箸等でかき混ぜながら、全体に行きわたるように混合します。

②フタをして、**24時間待てば**揚げ油として使えます。

1斗缶(18L)あたり**50ml**



!

天然酵素の働きに時間を要します。
※24時間以上置いても効果は変わりません。

4. GREXの安全性

GREXは原料及び各種安全性試験も異常なしとの結果が出ており、安心してご使用できます。

植物由来の
天然酵素使用

有害化学物質試験

日本食品
分析センター



毒性評価試験

大阪公立大学
前田名誉教授



急性経口毒性試験

日本食品
分析センター



GREX製品情報

項目	内容
【商品名】	業務用 揚げ油長持ちGREX
【名称】	加工油脂
【原材料】	植物油(国内産)、野菜果実改装発行抽出物
【保存方法】	常温(10℃～25℃が望ましい)、暗所保存
【使用量】	揚げ油16.5kg(18L)に対して50ml使用
【その他】	品質保持期限は未開封の場合で、製造日より2年間で設定しております。開封後6か月以内にお使いいただくことを推奨します。



- ・揚げ油や食材の種類を問わずに使えます。
- ・食用油のろ過機を使用している場合もそのまま使えます。

詳しい内容は弊社へ お問い合わせください

- 会社名：有限会社聖和産業
- TEL:[092-928-0011](tel:092-928-0011)
- メールアドレス：saywa928@yahoo.co.jp
- ホームページ：<https://saywa.osoujigoods-hybrid.com>



※本書の商品画像等は、株式会社万立様からご提供いただいております。