

ご採用企業様 大幅増加中！海外でも高評価



食用油を活性化!!

GREX

100%植物由来の天然酵素使用
ジーレックス

業務用油代が
40-55%
削減実績あり

食用油をご利用の事業者様！
油コスト、もっと減らせます！

※油、食材の種類を問わずご利用頂けます。

1 油のコストを劇的に削減

揚げ油の劣化を防ぎ、油の交換と足し油を減らせます

2 混ぜて待つだけ！

1斗缶に 50ml 混ぜて 24 時間以上まてば OK

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

4 100%植物由来の天然酵素使用

安心安全

使用量 58 缶→26.7 缶

53.9% 削減
量販店惣菜部様

使用量 12 缶→6 缶

50.0% 削減
居酒屋チェーン様

使用量 44 缶→24 缶

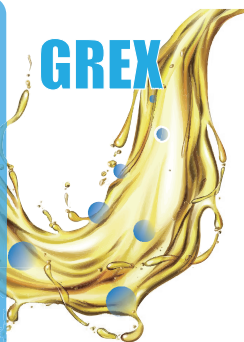
45.5% 削減
豆腐メーカー様

油の使用量が多ければ多いほどコストダウンにつながる

安全の植物由来

天然酵素が酸化による劣化を防ぎ、油の性能向上、長持ちに

GREX



からりとした揚げ上り



熱伝導率が良い事から、揚げ物に吸収される油量も削減。からりとした揚げ上がり

発熱効率アップ

※光熱費削減
※ろ過材の使用量削減



DOWN ↓↓

量販店惣菜部様の場合

147,750 円/月 削減

使用量 ~~58~~ 缶→26.7 缶

揚げ油 1斗缶単価を 6000 円
GREX 50ml(1 缶分)を 1500 円
とした場合。

革新的揚油添加剤 GREX

100% 植物由来の自然発酵成分が食用油を活性化!!

- ✓ 発熱効率アップで油温度の5~10℃低下を実現
- ✓ 油の酸化速度を35%抑制し、寿命を延長
- ✓ 油の使用量を40~50%削減し、経営に貢献
- ✓ 廃油回数を削減し、労働環境の改善を実現

GREXを使用した鳥唐揚げによる劣化比較臨床試験 A= 無添加食用油 B=GREX 配合食用油

	酸化		カルボニル価		発煙点(℃)		色(透明度)	
	A	B	A	B	A	B	A	B
					新油時 239	242		
1日目	1.16	0.73	8.3	7.8	195	200	46.1	56.8
2日目	1.41	0.77	9.0	8.0	192	198	30.0	50.4
3日目	1.80	1.14	9.6	8.3	186	190	20.2	35.3
目安	2.5以上は使用不可		50以上は使用不可		170℃以下は使用不可		数値が大きいほど明るいことになる。AよりもBの方が明るいことからGREXを使用すると揚げ油が汚れにくくなることがわかる	
評価	Aの1日目とBの3日目がほぼ同じであることから、高温下におけるBの抗酸化作用がわかる。		Aの1日目とBの3日目が同じであることから、高温下におけるBの抗酸化作用がわかる。		Bのほうが5℃前後高いことからGREXを使用すると発熱効率が良くなることがわかる。			

分析：(財)日本食品分析センター

油使用量削減効果実績

油1斗缶	使用前	使用后	削減率
食品スーパー	58	27	53.9%
豆腐店	44	24	45.5%
弁当店	31	17	45.2%
居酒屋	12	6	50.0%
カナダピザチェーン	80	36	55.0%

希望小売価格 **30,000** 税別
1斗入り 1斗缶 20缶分 円

お問い合わせ先
Mail grex-post@nagisa-c.jp
TEL 03-6860-4024
製品ページ <https://nagisa-c.jp/grex/>



製品URL

販売店 株式会社渚コーポレーション
東京都品川区南大井 6-5-13-205

販売元 株式会社北栄研コーポレーション
奈良県天理市川原城町 773 番地