

食用油改質触媒
OIL FINEのご案内
[オイルファイン]



"OILFINE" is Cooking Oil Reforming Catalyzer.
"OILFINE" is manufactured by sintering "ZESTGRAIN"
which is our patent into a metal plate by 900°C
ZESTGRAIN create active molecularity enzyme
by argentaffin action
and it helps reforming the liquid by dissolving cluster,
and miniaturization to molecular level.
"OILFINE" is to suppress degradation of oil,
and you make oil last long.
Therefore, it contributes to make the cost reduction
and the fried food dish good.

食 用油改質触媒「OIL FINE」って何？

油の劣化を防ぐ ➡ コストを削減できる触媒です。



特長 1 コストを削減!!

触媒作用によって、化合物が安定。劣化進行の連鎖反応を抑制します。油の劣化を防ぎ、粘度上昇を防ぐため、通常より交換サイクルが延長、使用量が減少し、食用油コストの削減が出来ます。



1ヶ月で243lの減量*
つまり

1ヶ月で ¥40,950

1年間で
¥491,400* コスト削減!!

*一斗缶(18ℓ) 3,700円
フライヤー10ℓ×3台
(オイルファインレンタル料
@3,000円×3台)で試算

特長 2 料理をおいしく!

使用している銀触媒が、熱伝導率を高め、油切れの良いヘルシーな揚げ物に。素材に付着する油の量も少なくなり、素材の持ち味そのままに風味よくカラッと揚がります。

特長 3 環境にもやさしい!

油の交換サイクルが延長されることにより、油の使用量が減ること、廃油量も削減されます。つまり、地球環境に、お財布にやさしいエコ製品です。

特長 4 油臭くならない!

ガスを分解し、厨房にこもる油独特の臭い・煙を解消します。また、同じ鍋やフライヤーで肉・魚を揚げた後、野菜を揚げても臭いを移りにくくします。

油 を長持ちさせるそのメカニズム

OILFINEは液体改質触媒「ZESTGRAIN」を金属板に吹きつけ、900℃で焼結しています。ZESTGRAINは油中の酸素と反応し、分子状酸素を生成。この分子状酸素が持つ強力なエネルギーが油の中で油の分子の集合体(クラスター)を分解し、油の粒子をナノ化することで様々なメリットを生み出します。

	揚げている様子	揚げあがったとき	拡大イメージ
通常の場合	<p>油の粒子が大きく具になかなか熱が伝わらないので揚げるのに時間がかかります。</p>	<p>揚げるのに時間がかかるので油が衣にしみ込んでしまい、余分な油を摂ってしまうので身体に良くありません。</p>	<p>通常の油は粒が大きいので水分や酸素が多く吸着してしまい酸化が早い。</p>
オイルファイン使用	<p>油の粒子がナノ化され多くの油が表面につくので熱の伝導率が上がり揚げる時間が短縮されます。</p>	<p>揚げる時間が短いので油が衣にしみ込む前に揚がり、余分な油は落ちてしまうので身体に良いです。</p>	<p>カラッと揚がり身体に良い</p> <p>油が長持ち</p> <p>オイルファインを使うと油の粒子がナノ化され水分や酸素がつきにくく酸化を防げます。</p>

比べてみれば、その優位性がすぐにわかります。

第三者機関である日本食品分析センターの試験でも油の劣化の目安となる酸価値、カルボニル価（酸化した油脂が生成するアルデヒドやケトンなどのカルボニル化合物の値）、粘度などあらゆる項目で圧倒的な性能を発揮しています。さらにお客様の負担を減らすべく、「OILFINE」はレンタルでご提供いたします。

食用油劣化比較試験で使用した油の分析試験結果	他社製品A	他社製品B	他社製品C	OILFINE	無投入	
酸価値	1.07	1.54	1.27	0.57	0.99	※1
カルボニル価	40	47	46	23	35	※2
粘度	161	199	185	119	149	※3
油の色	R=5.2 Y=50	R=6.6 Y=50	R=7.2 Y=50	R=3.0 Y=30	R=5.2 Y=40	※4
発煙点(℃)	210	205	209	222	216	※1

日本食品分析センターにおいて実施 | 機体は使用3日間(8時間/日)の食用油を使用

※1) 基準油酸分析試験法(日本油化学会)による。 ※2) 基準油酸分析試験法(日本油化学会)による。機体1g当たりの吸光度(波長440nm)

※3) 測定条件: 粘度計、ウペロー粘度計: 温度20℃ ※4) ロビポンド法、セル長: 10mm

merit 1 初期コストが圧倒的に安い

他社類似商品にはないレンタル制度を採用しているため、数万~数十万という導入コストが掛からず、初月から油コスト削減の恩恵を享受できます。

merit 2 使用する油種を問いません

天然の鉱物を使用した触媒が油のクラスター(油の分子の集合体)を分解。さらに油中の含有酸素と反応することで酸化を抑制するため、ラードなど類似商品では使えない油種にも使用が可能です。

merit 3 電気は使わないので安全

電気式の類似品は、24時間通電させなければなりません。つまり、閉店後や休日も稼働させる必要があり、漏電や故障など万が一の危険が伴います。OILFINEは“入れるだけ”のシンプル設計。電気や電源は不要です。

merit 4 消耗品の費用も不要

ろ過式などにありがちなフィルターの交換や酸化還元剤の追加などは不要。もちろん順次購入する必要もないので追加費用がかかる心配もありません。

merit 5 設置場所を問いません

フライヤーに入れるだけのOILFINEは電気式、機械ろ過式のように大きな設置場所を必要としません。厚さ約2mm、A4サイズ以下の薄い板を油槽に沈めておくだけでOKです。

merit 6 手間いらずのメンテナンス

お手入れは月2回の煮沸洗浄のみ。取り出し、お湯をはった鍋に入れて煮沸洗浄するだけ(45分間)です。

※洗剤を使用しての洗浄は絶対にしていただきません。



信頼される認証機関で、すでに認められています。



日本食品分析センターにおいて、食用油を使用した溶出試験を実施し、無害であるという分析証明書を取得しております。

OILFINEの使用による、食用油への有害物質の溶出はございません。

※日本食品分析センター分析試験証明書(第15071280001-0101号)

採用実績

- カレーハウスCoCo壱番屋 約600店舗
- ひなた株式会社 6店舗(やきとんひなた)
- 株式会社グローバルダイニング 全67店舗
(カフェラ・ポエム/モンスーンカフェ/権八など)
- GOLDEN BROWN 2店舗 本店/表参道ヒルズ店
- MAHAKALA

●使用方法

STEP 1



オイルファイン使用の際は温度設定を5℃～10℃下げてください。

※オイルファインにより熱伝導率が上がるためです

STEP 2



オイルファイン全体が油に沈むようにフライヤーに入れてご使用下さい。

STEP 3



営業後フライヤーから油を抜く場合は、オイルファインをトング等で取り出して下さい。

※火傷にはご注意ください

STEP 4



取り出したオイルファインは、抜いて保管している油にそのまま入れておいて下さい。

※オイルファインは24時間、油の中に入れてそのままご使用下さい

STEP 5



フライヤーの掃除は必ずオイルファインを取り出したことを確認してから行って下さい。

※火傷にはご注意ください

●メンテナンス方法

1か月に1～2回のメンテナンスをお願いします。

STEP 1



営業後フライヤーから油を抜いてから、オイルファインをトングで取り出して下さい。

※火傷にはご注意ください

STEP 2



取り出したオイルファインを水の入った大きな鍋等に入れて下さい。

※洗剤などは絶対に入れないで下さい

STEP 3



約45分、煮沸して下さい。

※火傷にはご注意ください

STEP 4



トングでオイルファインを取り出してケースの水分を拭き取り、そのまま2～3分乾燥させて下さい。

STEP 5



乾燥後は直ちに油の中へ戻して下さい。

※洗剤などを使用しての洗浄は絶対にしないで下さい。



分析試験成績書

第 15071280001-0101 号
2015年(平成27年)07月09日

依頼者 ゼストグレイン株式会社

検体名 オイルファイン

一般財団法人
日本食品分析センター
東京都渋谷区元代々木1-5-2番1号



2015年(平成27年)07月01日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
ヒ素(As ₂ O ₃ として)	検出せず	0.1 ppm		原子吸光光度法
鉛	検出せず	0.05 ppm		原子吸光光度法
カドミウム	検出せず	0.01 ppm		原子吸光光度法
銀	検出せず	0.05 ppm		原子吸光光度法

以上



総代理店

株式会社エスネット

〒160-0023
東京都新宿区西新宿6丁目26-12
ITOビル4階

TEL:03-5321-6436
FAX:03-5321-6437
E-MAIL:led@s-nets.co.jp

Snets
株式会社エスネット