

**新油のような品質にビックリ！ 揚げ物油が再利用できちゃいます**

◆ **株式会社お元気さん**

(作成日) 2021年6月24日



**【サービス内容の特徴】**

商品：食用油ろ過システム「エコレ」

使用中の油をエコレパウダー & フィルターにて、ろ過して再利用

品質：導入前は、汚れ・色・臭い・酸化に問題あり 導入後は、これらが回復・安定

経費：油交換A・B・Cパターン 設定条件 1 8リットルフライヤーで油価格 ¥4,500

Aパターン 3日 で油交換 ¥45,000 ⇒ **¥16,868削減率62,5パーセント**

Bパターン 5日 で油交換 ¥27,000 ⇒ **¥16,868削減率37,5パーセント**

Cパターン 7日 で油交換 ¥19,286 ⇒ **¥16,868削減率12,5パーセント**

効果：新油に近い状態まで回復し、カラッと揚がる、廃油が激減

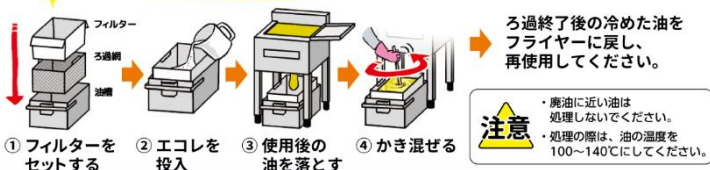
コストダウンはもちろん、安定した品質の油で調理できる

実績：大阪府中小企業新商品購入制度認定商品（平成28年度認定）

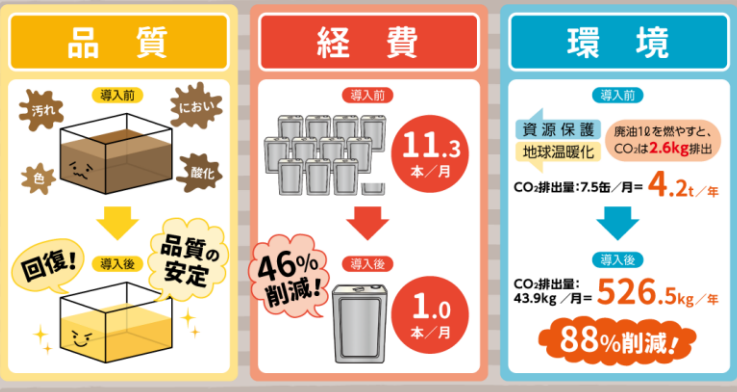
**是非お手軽テストキットお試し下さい！（無料）**

油の色目、臭い、酸化、劣化物を吸着・除去する エコレの処理はカンタンです！

力いらずで女性にやさしい！ 熱い油に触れずに、安全に処理が完了します。



**エコレの効果（株式会社アンリ様の場合）**



**【基本情報】**

事業内容：厨房スタッフ & お客様の安心・安全サポート

食用油ろ過システム「エコレ」の販売

本社所在地：大阪府大阪市西区京町堀 1-10-1 4 福昌大阪ビル8階

東京オフィス：東京都台東区台東 1丁目 1 1番 3号 東和通商内

連絡先：（フリーコール）0800-888-1135 担当者名：小川・中村

対応エリア	* 要相談	エリア限定	東京・大阪・九州以外は要相談をお願いします。
出張商談	可能	不可	コメント