

誰でも簡単

フライヤーに入れるだけで違いがわかる!!

# 油ながもちくん ※水濡れ厳禁

(天然成分の多機能セラミックスボール)

直径:約25mm×12個入  
※実寸大



油のコスト見直しませんか?

## 食用油の品質向上・コストダウンに

### 商品特長



#### 特長1 油が長持ち、食感サクサク

「油ながもちくん」の有効成分が油の痛む原因(酸化・劣化)を防ぐことにより、油が長持ちします。  
揚げ物の油切れがよくなり、食感がサクサクになります。

#### 特長2 誰でも簡単に使用

油10ℓにつき「油ながもちくん」を1個使用。  
初回のみ150℃以上に加熱した油に入れてください。  
5分後に使用できます。

#### 特長3 エコ活動の一環として

廃油にする量が少なくなり環境保全に役立ちます。  
油ハネや油煙が少なくなり空気中への飛散が減少します。

#### ●「油ながもちくん」導入事例のご紹介



**海鮮問屋 柿の匠**  
渡辺店長様  
(富山県高岡市) 和食レストラン 180席  
以前に比べて油の使用量が約半減。  
油切れが良くなり調理担当者も違いを実感  
できました。



**能加万菜 Agri**  
伊勢オーナー様  
(石川県野々市市) レストラン&バー 150席  
以前と比べてカラッと揚げ上がり食感もサ  
クサク。油煙が少なくなり職場環境も良くな  
りました。

<http://www.abura.kamatani-chubo.co.jp/>



# 油ながもちくん 使用方法

分析試験承認済み

## ① 初回のみ新しい油の温度を150℃以上まで加熱する

注意:「油ながもちくん」は水濡れ厳禁です。水に濡らすと汚れや匂いを除去する吸着性能が無くなります。



## ② 油10ℓにつき「油ながもちくん」を1個入れる(11ℓ~20ℓは2個・21ℓ~30ℓは3個)

注意:「油ながもちくん」は常に油に触れている状態にしてください。



## ③ 5分後に揚げ物開始

油ながもちくん投入後5分間は揚げ物しないでください。



【参考】厚生労働省は酸化が2.5を超えた油は交換するように指針を出しています。

【抜粋】弁当および惣菜の衛生規範(昭和54年6月29日 環食第161号)  
「明らかに劣化が認められる場合には、その全てを新しい油脂と交換すること。イ 酸価が2.5を超えたもの」

## ④ 油を廃棄するときに「油ながもちくん」も交換する(不燃物)

フライヤー底に溜まるカスは毎日取り除いてください。

### 便利グッズ(※別売)



油の劣化をカンタンに測定  
[3M高感度ショートニングモニター:50枚入り、20枚入り]  
フライヤー油と「油ながもちくん」の交換目安に便利です。



油ながもちくん専用バネ容器  
[直径3cm×長さ30cm]  
必要な長さにカットして使用します。

### 推奨 1

油の揚げ温度はいつもより5℃~10℃下げて調理しましょう!  
「油ながもちくん」の遠赤外線効果により具材の中心まで早く熱が伝わります。

### 推奨 2

油の色が黒くても使用できることがあります!  
油の交換は色で判断しないでください。  
揚げ物の上がり具合や油の酸化度を測る試験紙を使用ください。

### ご使用先

飲食店・スーパー・ホテル・給食・製パン・菓子・食品工場などフードサービス業全般

—フードサービスの最先端をご提案—

## カマタニ株式会社

【本社】〒933-0804 富山県高岡市問屋町191  
TEL(0766)25-2100 FAX(0766)25-3111  
<http://www.kamatani-chubo.co.jp>

お問い合わせ・ご注文は