



高機能性植物油

epicure
エピキュール

今お使いの一斗缶に 50ml 混合するだけ!

酸化原因物質が

旨味成分たっぷりの油 に変化!
とてもおいしく揚げられます!

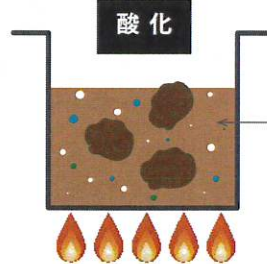
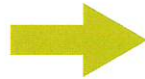
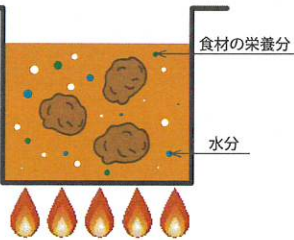


天然素材 100%

コスト削減即直結

どんな油でも OK

従来



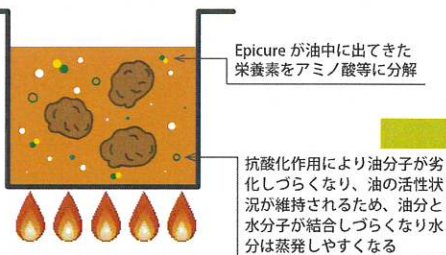
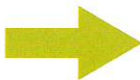
栄養分と水分が油に混ざると急速に油は劣化・酸化していく

油の交換や足し油に経費がかかってしまう

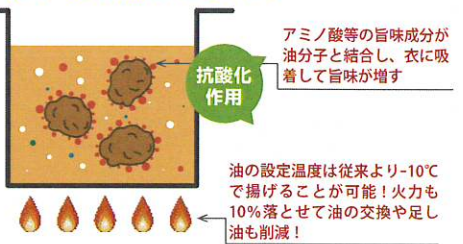
Epicure 混合



一斗缶に Epicure を 50ml 混合し 24 時間以上熟成させる (抗酸化作用をプラスする)



日を追うごとに旨味成分が食材に吸着しおいしく揚げられます!



油の設定温度は従来より-10℃で揚げる事が可能! 火力も10%落として油の交換や足し油も削減!

北海道大学での豚肉試験より、添加した方が筋肉中アミノ酸のグルタミン、グリシン、アラニンという旨味と甘味に関する成分が多くなる事から、Epicure を添加するとアミノ酸が増えて揚げ物が美味しくなると言えます。

【Tel】 025-277-6552 / 【Mail】 s.houri@logis-tic.net

包装を通してストレスフリーな職場環境を実現します

Logistic Inc.

有限会社 ロジステック

〒950-0106 新潟市江南区西野845-1

【Tel】 025-277-6652

【Mail】 s.houri@logis-tic.net

Epicure の効果 (ご協力: D社 山陰工場様)

試験場所 : D社 山陰工場様 (島根県松江市)
 試験期間 : 2020年6月27日~8月10日 (45日間)
 試験内容 : フライヤー2台、足し油のみ比較 (廃油が出ない事業所のため)
 油温 : **165°C** (従来は175°C)

2020 7月

※◎…仕上り良好

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
29 鶏天50g×571個 チーズ明太コロッケ50g×295個 たこ焼き20g×50個	30 揚げ物揚げ40g×723個 唐揚げ211g 白玉焼きフライ50g×664個 唐揚げ25g×29個 明太チーズフライ50g×18個 メンチカツ60g×19個	01 フライドポテト23kg 餃子15g×919個 メンチカツ60g×321個	02 アジフライ45g×925個 ハムチーズフライ50g×339個	03 香巻き25g×288個 フライドポテト12kg 鶏唐揚げ57kg その他39個	04 白身フライ50g×103個 チーズコロッケ80g×288個	05 とんかつ80g×293個
06 野菜コロッケ60g×901個 チキンカツ50g×13個 チキンカツ50g×295個	07 ささみフライ50g×315個 アジフライ45g×15個 鶏唐揚げ65kg	08 シューマイ15g×885個 クリームコロッケ30g×342個 魚天ぷら40g×920個 フライドチキン55g×12g	09 ミートボール30kg 鶏唐揚げ720kg メンチカツ70g×904個 その他5kg	10 イカリングF 6kg かき揚げ25g×667個 茄子7.5kg	11 チキンカツ75g×180個 とんかつ75g×85個	12 お好み焼き30g×294個 チーズ明太コロッケ80g×295個
13 チキン南蛮50g×290個 えびかつ50g×288個 餃子30g×870個 鶏唐揚げ57kgその他1kg	14 牛肉コロッケ90g×297個 フライドポテト2.3kg	15 ハンバーグ100g×289個 フライドポテト6kg ハムチーズフライ30g×51個	16 野菜コロッケ50g×901個 チキン南蛮90g×876個 揚げなす19kg	17 肉詰めピーマン30g×317個 鶏唐揚げ30g×288個 Eビフライ12g×607本	18 鶏唐揚げ30g×106個 豚カツ120g×274個	19 フライドチキン80g×225個 香巻き20g×278個
20 イカキマベツコ50g×884個 ピーマン肉詰め30g×45個	21 白身フライ30g×898個 餃子30g×295個 三角香巻220g×295個	22 イカリングF20g×540個 串カツ25g×69個 白身フライ30g×294個 餃子25g×50個	23 大判お好み70g×33個 南瓜コロッケ30g×200個 えびかつ30g×88個 鶏モモ肉70g×226個 鶏モモ肉120g×289個	24 Eビフライ25g×326個 餃子フライ25g×36個 竹の子天ぷら×351個	25 休業	26 シューマイ15g×278個 チキンステーキ50g×278個
27 唐揚げ30g×966個 白身フライ80g×708個 アジフライ480g×110個	28 コロッケ50g×702個 串カツ25g×114個 チキンカツ50g×98個 イカ野菜かつ30g×290個	29 鶏モモ肉40g×500個 イカの天ぷら30g×298個 Eビフライ12g×52個	30 イカ天ぷら30g×298個 Eビフライ30g×52個 茄子はさみ揚げ30g×286個 鶏天30g×660個	31 チキン南蛮30g×925個 鶏唐揚げ30g×700個 イカ野菜かつ30g×643個	01 かき揚げ30g×389個 揚げ餃子25g×25g×393個	02 チキンカツ30g×872個
03 チキンカツ30g×295個 メンチカツ35g×862個 白身天ぷら30g×754個	04 ミートボール113kg イカ野菜かつ30g×893個 香巻き20g×291個	05 チキン竜田揚げ80g×293個 白身天ぷら30g×874個 餃子30g×50個	06 サバ40g×900個 とんかつ80g×295個 かき揚げ30g×941個	07 白玉焼きフライ25g×824個 チキンカツ75g×294個 フライドポテト12kg	08 白身フライ30g×112個 ささみフライ30g×262個	09 Eビフライ25g×1269個 えびかつ30g×269個
03 ミートボール15g×100個 トンカツ40g×17個 唐揚げ30g×559個	従来の油使用量 (45日間) : 810L (45 缶) 6/29 ~ 8/10 の油使用量 (45日間) : 410.2L (22.79 缶)					

【49.36% (399.8L) 削減!!】

	1日使用量		1ヶ月使用量		1年使用量	
	数量	金額	数量	金額	数量	金額
添加前	1缶	¥3,200	31缶	¥99,200	372缶	¥1,190,400
添加後	0.51缶	¥1,620	15.70缶	¥50,235	188.38缶	¥602,819
Epicure	25.32ml	¥760	784.92ml	¥23,548	9419.04ml	¥282,571
差	0.49缶	¥820	15.30缶	¥25,417	183.62缶	¥305,010

※小数点第三位は四捨五入

Epicure : 30,000円/L (1ml=30円)
 使用油 : 3,200円/缶 (1缶=18L)
 Epicure 混合油 : 4,700円 (3,200円+1,500円) ※一斗缶に50ml混合