

# 和歌山県 量販店惣菜部 様

試験期間：3月21日～4月19日の30日間

30日間のGREX揚油添加剤使用量 = 500ml (揚油一斗缶で10缶分)

## 《GREX導入前～無添加条件》

月間使用油量：32缶/月(繁忙期は増加)

1斗缶(18L)単価	7,770円
月間使用本数	32缶

揚げ油代：32缶 × 7,770円 = 248,640円 /月

## 《GREX導入後～添加条件》

月間使用油量：10缶/月

1斗缶(18L)単価	7,770円
月間使用本数	10缶
GREX単価	1,500円/一斗缶

揚げ油代：10缶 × 7,770円 = 77,700円/月

GREX代 1,500円 × 10缶分 = 15,000円

合計 92,700円

1店舗月間差額 248,640円/ - 92,700円/月 = 155,940円

**費用対効果 → (155,940円 ÷ 248,640円) × 100 = 62.72%**

1店舗年間差額 155,940円/月 × 12ヶ月 = 1,871,280円

全店舗月間差額 155,940円 × 50店舗 = 7,797,000円

全店舗年間差額 7,797,000円 × 12か月 = 93,564,000円

**全店舗で月間7,797,000円の削減、年間93,564,000円の削減**

# 神奈川県 量販店惣菜部 様

試験期間：3月1日～3月31日の31日間

31日間のGREX揚油添加剤使用量 = 500ml (揚油一斗缶で10缶分)

## 《GREX導入前～無添加条件》

月間使用油量：19缶/月(繁忙期は増加)

1斗缶(18L)単価	5,580円
月間使用本数	19缶

揚げ油代：19缶 × 5,580円 = 106,020円 /月

## 《GREX導入後～添加条件》

月間使用油量：10缶/月

1斗缶(18L)単価	5,580円
月間使用本数	10缶
GREX単価	1,500円/一斗缶

揚げ油代：10缶 × 5,580円 = 55,800円/月

GREX代 1,500円 × 10缶分 = 15,000円

合計 70,800円

1店舗月間差額 106,020円/ - 70,800円/月 = 35,220円

**費用対効果 → (35,220円 ÷ 106,020円) × 100 = 33.22%**

1店舗年間差額 35,220円/月 × 12ヶ月 = 422,640円

全店舗月間差額 35,220円 × 100店舗 = 3,522,000円

全店舗年間差額 3,522,000円 × 12か月 = 42,264,000円

**全店舗で月間3,522,000円の削減、年間42,264,000円の削減**

# 大阪府 量販店総菜部様

試験期間：11月11日～12月16日の36日間

3 6 日間のGREX揚油添加剤使用量 = 1600ml (揚油一斗缶で32缶分)

## 《GREX導入前～無添加条件》

月間使用油量: 58缶/月 (繁忙期は増加)

1斗缶(18L)単価	6,000円
月間使用本数	58缶

揚げ油代: 58缶 × 6,000円 = 348,000円 /月

## 《GREX導入後～添加条件》

月間使用油量: 26.7缶/月

1斗缶(18L)単価	6,000円
月間使用本数	26.7缶
GREX単価	1,500円/一斗缶

揚げ油代: 26.7缶 × 6,000円 = 160,200円/月

GREX代 1,500円 × 26.7本 = 40,050円

合計 200,250円

1店舗月間差額 348,000円/ - 200,250円/月 = 147,750円

**費用対効果 ⇒ (147,750円 ÷ 348,000円) × 100 = 42.46%**

1店舗年間差額 147,750円/月 × 12ヶ月 = 1,773,000円

全店舗月間差額 147,750円 × 100店舗 = 14,775,000円

全店舗年間差額 14,775,000円 × 12か月 = 177,300,000円

**全店舗で月間14,775,000円の削減、年間177,300,000円の削減**

# 島根県 弁当工場様

試験期間：43日間

43日間の揚油使用量：無添加 = 709.5kg、GREX混合油 = 359.3kg

月間使用油量は月31日間として計算

## 《GREX導入前～無添加条件》

月間使用油量

$(709.5\text{kg} \div 43\text{日間} \times 31\text{日間}) \div 16.5\text{kg} = 31\text{缶/月}$

1斗缶(18L)単価	6,000円
月間使用本数	31缶

揚げ油代:  $31\text{缶} \times 6,000\text{円} = 186,000\text{円 /月}$

## 《GREX導入後～添加条件》

月間使用油量

$(359.3\text{kg} \div 43\text{日間} \times 31\text{日間}) \div 16.5\text{kg} = 15.7\text{缶/月}$

1斗缶(18L)単価	6,000円
月間使用本数	15.7缶
GREX単価	1,500円/一斗缶

揚げ油代:  $15.7\text{缶} \times 6,000\text{円} = 94,200\text{円/月}$

GREX代  $1,500\text{円} \times 15.7\text{本} = 23,550\text{円}$

合計 117,750円

月間差額  $186,000\text{円/月} - 117,750\text{円/月} = 68,250\text{円}$

**費用対効果  $\Rightarrow (68,250\text{円} \div 186,000\text{円}) \times 100 = 36.69\%$**

年間差額  $68,250\text{円/月} \times 12\text{ヶ月} = 819,000\text{円}$

**月間68,250円の削減、年間819,000円の削減**

# 札幌市 宅配寿司チェーン SK 様

《GREX導入前～無添加条件》

揚物用オイルは1週間に**2回交換**

1斗缶(18L)単価	6,000円
月間使用本数	12缶 (内足し油2缶)

$$12\text{缶} \times 6,000\text{円} = 72,000\text{円}$$

$$1\text{店舗当り月間差額} \quad 72,000\text{円/月} - 52,500\text{円/月} = 19,500\text{円/月}$$

$$\text{費用対効果} \rightarrow (19,500\text{円} \div 72,000\text{円}) \times 100 = 27.08\%$$

$$1\text{店舗当り年間差額} \quad 19,500\text{円/月} \times 12\text{ヶ月} = 234,000\text{円/年}$$

$$\text{全店舗当り月間差額} \quad 19,500\text{円/月} \times 100\text{店舗} = 1,950,000\text{円}$$

$$\text{全店舗当り年間差額} \quad 1,950,000\text{円/月} \times 12\text{ヶ月} = 23,400,000\text{円}$$

《GREX導入後～添加条件》

揚物用オイルは1週間に**1回交換**

1斗缶(18L)単価	6,000円
月間使用本数	7缶 (内足し油2缶)
GREX単価	1,500円/一斗缶

$$7\text{缶} \times 6,000\text{円} = 42,000\text{円}$$

$$\text{GREX代} \quad 1,500\text{円} \times 7\text{缶} = 10,500\text{円}$$

$$\text{合計} \quad 52,500\text{円}$$

**月間で195万円の削減、年間2,340万円の削減**

# 東京都 居酒屋チェーン ○ 様

《GREX導入前～無添加条件》

揚物用オイルは2週間に**3回交換**

1斗缶(18L)単価	6,000円
月間使用本数	12缶 (内足し油6缶)

$$12\text{缶} \times 6,000\text{円} = 72,000\text{円}$$

《GREX導入後～添加条件》

揚物用オイルは2週間に**2回交換**

1斗缶(18L)単価	6,000円
月間使用本数	6缶 (内足し油2缶)
GREX単価	1,500円/一斗缶

$$6\text{缶} \times 6,000\text{円} = 36,000\text{円}$$

$$\text{GREX代 } 1,500\text{円} \times 6\text{缶} = 9,000\text{円}$$

$$\text{合計 } 45,000\text{円}$$

$$1\text{店舗当り月間差額 } 72,000\text{円/月} - 45,000\text{円/月} = 27,000\text{円/月}$$

$$\text{費用対効果} \rightarrow (27,000\text{円} \div 72,000\text{円}) \times 100 = 37.5\%$$

$$1\text{店舗当り年間差額 } 27,000\text{円/月} \times 12\text{ヶ月} = 324,000\text{円/年}$$

$$\text{全店舗当り月間差額 } 27,000\text{円/月} \times 100\text{店舗} = 2,700,000\text{円/月}$$

$$\text{全店舗当り年間差額 } 2,700,000\text{円/月} \times 12\text{ヶ月} = 32,400,000\text{円/年}$$

**月間で270万円の削減、年間3,240万円の削減**

# 東京都 豆腐メーカー M 様

《GREX導入前～無添加条件》

揚物用オイルは12日間に**2回交換**

1斗缶(18L)単価	6,000円
12日間使用本数	44缶 (内足し油20缶)

44缶 × 6,000円 = 264,000円 /12日間  
月間にすると  
110缶 × 6,000円 = 660,000円 /月

月間差額 660,000円/月 - 450,000円/月 = 210,000円

**費用対効果** →  $(210,000円 ÷ 660,000円) × 100 = 31.82\%$

年間差額 210,000円/月 × 12ヶ月 = **2,520,000円**

《GREX導入後～添加条件》

揚物用オイルは12日間に**0回交換**

1斗缶(18L)単価	6,000円
12日間使用本数	24缶 (内足し油16缶)
GREX単価	1,500円/一斗缶

24缶 × 6,000円 = 144,000円

GREX代 1,500円 × 24本 = 36,000円

合計 180,000円

月間にすると

60缶 × 6,000円 = 360,000円 /月

GREX代 1,500円 × 60缶 = 90,000円 /月

合計 450,000円

**月間で21万円の削減、年間252万円の削減**

# オーストラリア・メトロポリタンフード(レストランチェーン店)

食材 : 肉・魚介・野菜、使用油 : 大豆油とコーン油の混合油、テスト期間 : 60日間

100店舗を展開する大都市圏のレストランチェーンが、業務用厨房でGREX揚油用添加剤のテストを行うことになりました。主な目的は、大豆とトウモロコシをブレンドしたフライ油の寿命と性能を延長する能力を測定することです。GREXを使用する前に、まず油の消費量の基準値が設定されました。このレストランでは、通常2週間ごとに3回フライヤーオイルを交換し、毎日フィルターをかけていました。信頼できるベースラインを確立した後、GREXオイルサプリメントを新しい大豆/コーン油に、GREX 1/360の割合で添加した。以下は、同社の結果である。大豆油とコーン油にGREXを添加することで、フライ油の性能を持続的に向上させることができ、この場合、フライ油の機能寿命を2倍にすることができました。さらに、GREXを添加することで、使用油が50%削減されました。また、フライヤーの温度を約5°C下げることができ、フライ油の性能を犠牲にすることなく、フライヤーの温度を下げることもできたと報告されています。

## 《GREX導入前～無添加》

総油消費量(30日)	総油コスト(30日)
大豆油/コーン油 21,600 リットル	\$52,400

1斗缶(18L)単価	5,670円
月間使用本数	1,200缶

揚げ油代:  $1,200 \text{ 缶} \times 5,670 \text{ 円} = 6,804,000 \text{ 円 / 月}$

## 《GREX導入後～添加》

総油消費量(30日)	総油コスト(30日)
大豆油/コーン油 10,800 リットル	\$26,200

1斗缶(18L)単価	5,670円
月間使用本数	600缶
GREX単価	1,500円/一斗缶

揚げ油代:  $600 \text{ 缶} \times 5,670 \text{ 円} = 3,402,000 \text{ 円 / 月}$

GREX代  $1,500 \text{ 円} \times 600 \text{ 本} = 900,000 \text{ 円}$

合計 4,302,000円

月間差額  $6,804,000 \text{ 円 / 月} - 4,302,000 \text{ 円 / 月} = 2,502,000 \text{ 円}$

**費用対効果  $\Rightarrow (2,502,000 \text{ 円} \div 6,804,000 \text{ 円}) \times 100 = 36.77\%$**

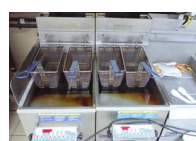
年間差額  $2,502,000 \text{ 円 / 月} \times 12 \text{ ヶ月} = 30,024,000 \text{ 円}$

**月間2,502,000円の削減、年間30,024,000円の削減**



# カナダ・PIZZA PIZZA

食材：肉・野菜、使用油：菜種油(キャノーラ油)、テスト期間：14日間



本レポートでは、PIZZA PIZZAのディープフライヤーで使用しているキャノーラ油の性能寿命を延ばすために、天然由来のGREX 揚油用添加剤を使用した結果をまとめています。PIZZA PIZZAの地区営業マネージャーと協力し、2019年6月にウィニペグの店舗でテストを行い、製品の性能、主に揚油の性能寿命を80～100%延長できることを検証しました。結果を測定するために、3M Oil Quality Test Strips #1004(ゴードンフードサービス社製)を使用し、処理後の油の性能を経時的に追跡しました。テストは24時間ごとに繰り返され、GREX がフライヤーの油の寿命を延ばすために機能しているかどうかを分析しました。GREX を使用する前に、まずオイルの使用量の基準値が設定されました。ウィニペグにあるPIZZA PIZZAのレストランスタッフによると、揚油は平均して5日ごとに交換されているそうです。PIZZA PIZZAの地区営業部長は、新品のキャノーラ油にGREX を添加し、処理後の油をフライヤーに入れる作業を自ら監督しました。PIZZA PIZZAのレストランスタッフは、毎日オイルテスト(3Mテストストリップを使用)を実施しました。9日間使い続けたGREX 混合揚油は、ついに交換の時期を迎えました。3Mのテストストリップで確認したところ、油から煙が出始めていることがわかりました。その結果、GREX で処理したフライヤーの油は、さらに4日間持ち、油の寿命が80%延びたことがわかりました。さらに、PIZZA PIZZA社とテスト結果について話し合ったところ、レストランスタッフが2台のフライヤーの負荷をより均等にすることで、さらに1～2日の油寿命延長が可能であることがわかりました。全体として、この事例の結果は、当初の予測通り、オイル寿命が80～100%延びるというものでした。さらに、GREX の補充により、使用油を44.44%削減することができました。

## 《GREX導入前～無添加》

GREX使用前のフライヤー油の寿命について	
5日間	

1斗缶(18L)単価	5,670円
月間使用本数	80缶

揚げ油代:  $80 \text{ 缶} \times 5,670 \text{ 円} = 453,600 \text{ 円 / 月}$

## 《GREX導入後～添加》

GREX使用後のフライヤー油の寿命について	
9日間	

1斗缶(18L)単価	5,670円
月間使用本数	35.6缶
GREX単価	1,500円/一斗缶

揚げ油代:  $35.6 \text{ 缶} \times 5,670 \text{ 円} = 201,852 \text{ 円/月}$

GREX代  $1,500 \text{ 円} \times 36 \text{ 本} = 54,000 \text{ 円}$

合計 255,852円

月間差額  $453,600 \text{ 円/月} - 255,852 \text{ 円/月} = 197,748 \text{ 円}$

**費用対効果  $\Rightarrow (197,748 \text{ 円} \div 453,600 \text{ 円}) \times 100 = 43.60\%$**

全店舗月額差額  $197,748 \times 120 \text{ 店舗} = 23,729,760 \text{ 円/月}$

全店舗年間差額  $23,729,760 \text{ 円/月} \times 12 \text{ ヶ月} = 284,757,120 \text{ 円}$

**月間23,729,760円の削減、年間284,757,120円の削減**