

ASMO通信10月号

2021年

<https://as-mo.co.jp/>



次亜塩素酸水生成器

必要な時に、必要なだけ。

**水道水に付属の電解添加液を加えて
電源スイッチ入れるだけで OK!**

(数分で出来ます。)

※消臭・除菌・ウィルス対策

スプレー型次亜塩素酸水生成器

PORTABLE
CLEAN-TE

有効塩素濃度

80 mg/L
(ppm)

pH値: 5.0~6.5*

* 濃水pHにより変動します。

**ポータブル
クレンジング**

ウィルス
対策

除菌

消臭

メーカー希望小売価格

32,780 円 (税込)

業務用調理道具 和洋食器 消耗品の販売

株式会社アスモ

<https://as-mo.co.jp/>

札幌市豊平区豊平2条8丁目
電話 (011) 815-8686
FAX (011) 815-7150

2021年

<https://as-mo.co.jp/>

特長

簡単

水道水と専用添加液をボトルに入れて、ボタンにタッチするだけ。

3分～5分程度で次亜塩素酸水を生成できます。充電電池内蔵でどこでもご利用いただけます。

必要な時に 必要なだけ

必要な分量だけその都度作れば、買い置きなどで場所を取ることもありません。

生成した次亜塩素酸水は、早めにご使用ください。

経済的

高額な次亜塩素酸水生成器を買う必要はありません。また、既製品を購入する必要もなく、たっぷり次亜塩素酸水を使用できます。

ランニングコストは、生成1回(280mL)あたり約25円。

使用シーン

ドアノブに



机・カウンターに



調理器具に



キッチンまわりに



車内に



トイレに



フローリングに



危険

特に酸性タイプの製品と混合した場合、有毒な塩素ガスが発生します。

【使用上の注意】 ● 他のもものと混ぜて使用しないでください。 ● 品質が劣化するため、早めのご使用をおすすめいたします。 ● 直射日光・高温を避け、冷蔵庫に保管してください。品質劣化の恐れがあります。 ● 皮膚炎・湿疹等の症状が現れた場合は、使用を中止し、医師の診断を受けてください。 ● 目に入ったときは、こすらずに流水で洗い流し(コンタクトレンズは外してください)、それでも異常が残る場合は医師に相談してください。 ● 断って飲み込んだ場合は、水あるいは牛乳を飲み、それでも異常が残る場合は医師に相談してください。 ● 液体は塩素系のため、腐食及び漂白しますので、ご使用にあたってはご注意ください。

次亜塩素酸水を 作ってみよう！
動画が見られます。



株式会社アスモ
<https://as-mo.co.jp/>

業務用調理道具 和洋食器 消耗品の販売
札幌市豊平区豊平2条8丁目
電話 (011) 815-8686
FAX (011) 815-7150

ASMO通信10月号

2021年

<https://as-mo.co.jp/>

揚げ物油が大変値上がりしています！
少しでも 油の寿命が伸びれば！ そんな悩み解消！

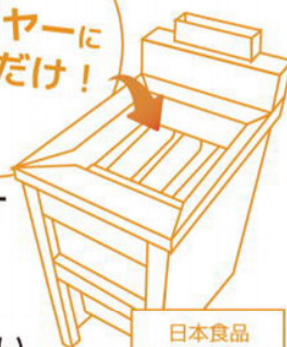
毎月の油代ってバカにならない、
でも、料理の質は落としたい…とお悩みではありませんか？

OIL FINE オイルファイン なら、
最大 **50%** 油を節約 できます

このような
店舗様に
オススメ！

- ✓ フライドポテトなど揚げ物メニューが大人気
- ✓ 揚げ上がり、油のもち、コスト、全てに納得したい
- ✓ 油の交換を適正に行いたい

フライヤーに
入れるだけ！



日本食品
分析センター
認証済

OIL FINE は、
入れるだけで油のコストを削減できる特許製法の触媒です

フライヤーに入れるだけ



特長について

特長1 コストを削減!!

油の劣化が鈍化し、粘度上昇を防ぐため、通常より交換サイクルが延伸。使用量が減少し、食用油のコスト削減が可能です。

特長3 環境にやさしい！

交換サイクルを延長することにより、油の使用量が減ることで、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2 揚げ物メニューをヘルシーに！

熱伝導率を高め、油切れの良いヘルシーな揚げ物に。素材の持ち味そのままに風味よくカラッと揚げられます。

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。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。

業務用調理道具 和洋食器 消耗品の販売

株式会社 **アスモ**
<https://as-mo.co.jp/>

札幌市豊平区豊平2条8丁目
電話 (011) 815-8686
FAX (011) 815-7150

ASMO通信10月号

2021年

<https://as-mo.co.jp/>

OIL FINE

食用油改質触媒

オイルファイン

1枚 特別価格
54,000円



ステンレスの板に
特殊な塗料（触媒）を焼結

寸法：18cm

厚さ：約1.5mm

重量：約300g

フライヤーの中に入れるだけ



油年間購入額 某居酒屋チェーン



油年間購入額 某ラーメンチェーン



1枚で12~13Lの油に劣化を抑制する効果が見込めます
油の種類は問いません（植物油・動物油に効果実績有）

フライヤーの機種・仕様も問いません（ガス・電気式の両方で効果実績有）

使い方は、フライヤーに入れるだけ（設置工事不要）

※油交換都度の中性洗剤での洗浄と、月1回程度の煮沸洗浄をお願いします

寿命

※触媒自体の効果は半永久ですが、表面への油カスが付着する為 約2年とする
期待効果

①最大2倍（実績1.5~2倍）の延命（“AV値の上昇＝劣化・酸価”の抑制）効果

②劣化（酸価）により170℃前後で発生する白煙を抑制

③油の粘度が上がらず、サラサラな状態の持続

業務用調理道具 和洋食器 消耗品の販売

株式会社アスモ
<https://as-mo.co.jp/>

札幌市豊平区豊平2条8丁目
電話 (011) 815-8686
FAX (011) 815-7150