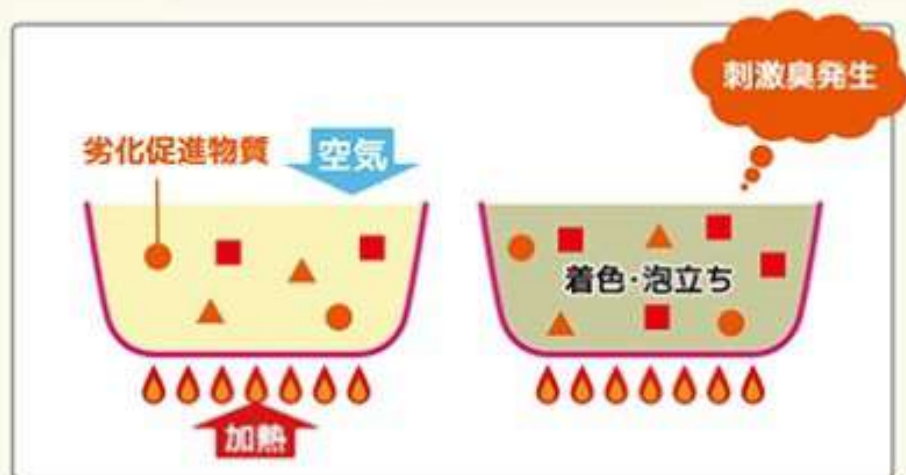
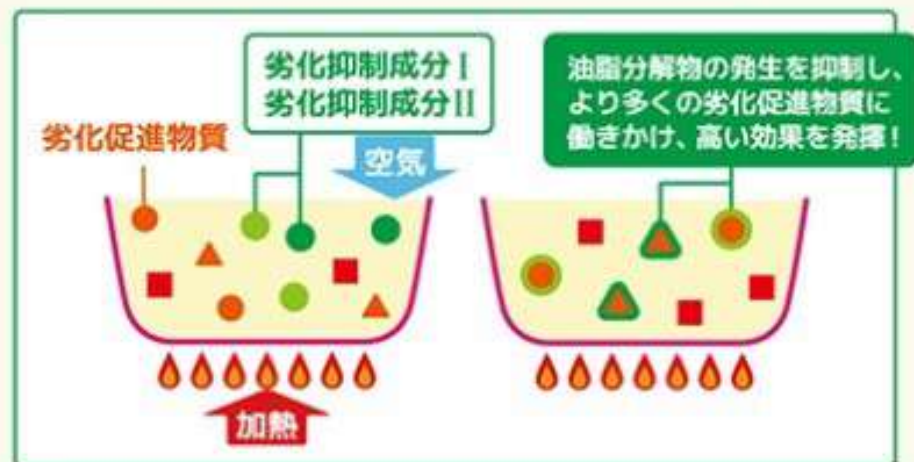


一般的なフライ油



SUSTEC3技術



特許製法「SUSTEC3」でさらに長持ち!

特長1

油の着色を抑える力が
3割 UP!

●油の着色を平均で3割抑制*



一般的なフライ油 (当社製品) 「長調得徳」

*フライ試験5日間(1日8時間)使用後の比較**

特長2

使い込んでも
泡立ちが少なく、
カラッと揚がります。

●粘度の上昇を平均で1割抑制*



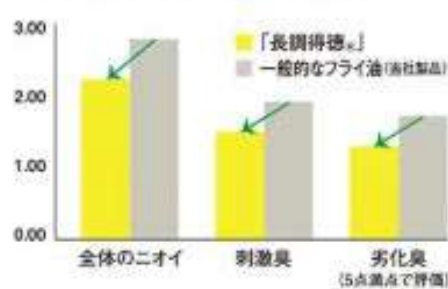
一般的なフライ油 (当社製品) 「長調得徳」

*フライ試験5日間(1日8時間)使用後の比較**

特長3

厨房・店内に
広がる油の
ニオイを抑えます。

●ニオイの発生を平均で2割抑制*

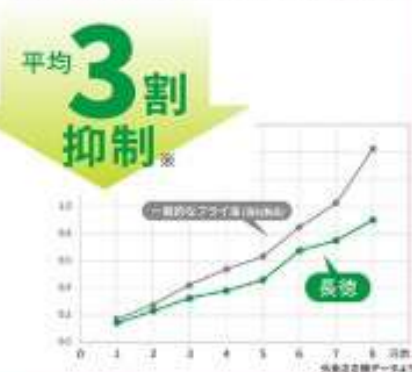


*5日間(1日8時間)加熱した油の官能評価データ

特長4

酸価(AV)の
上昇を
抑えます。

●酸価(AV)の上昇を平均で3割抑制*



※1 画像はフライ試験での実例を再現したものです。使用条件により効果は異なります。