

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-750	株式会社クイックパック	0564-59-3525

業務用天ぷら油固め剤



手や厨房を汚さずに  
手軽に固めて、ポイ!

① ライオン油っ固(油固化剤) 入販  
(500g×20袋入)

〈AAB-07〉 1-0750-0101 ¥17,500

1袋500gで約15ℓの油が固まります。1ℓの油に対して(34g)が標準です。無添加・無着色の植物性油脂成分だから、安心!

使い方

熱いうちに(油温80℃以上)適量の「ライオン油っ固」を入れます。均等な濃度になるように、よくかき混ぜて、しばらく放置します。油が冷えて(油温40℃以下)固まったら、そのままゴミとして捨てられます。

●植物油脂から出来た油固化剤  
無添加・無着色で食用油を手や厨房を汚さずに手軽に固めて、燃えるゴミとして処理できます。

〔中性〕〔無リン〕〔フレーク状〕



② カタメリーナ(500g×20袋入) 入販

〈JKT-06〉 1-0750-0201 ¥20,000

●1袋500gで18ℓの油が固まります。  
●天然素材のひまし油から作られているので、安全・安心です。

使用方法

調理後、火を消してすぐに(油温80℃以上)カタメリーナを適量入れてください。完全に溶けるまでよくかき混ぜ、固まるまで放置し、ゼリー状に固まったら(油温40℃以下)フライ返しなどで取り出し、燃えるゴミとして処理してください。

使い終わった廃油の処理に!



③ オイル・エンド(500g×20袋入) 入販

〈AOI-22〉 1-0750-0301 ¥20,000

●使い終わった廃油を、手や衣服または厨房を汚さずに、手軽に固めて燃えるゴミとして捨てられます。環境にやさしい廃油処理剤です。

使用方法

1.調理後、火を消してすぐ「オイル・エンド」を廃油の重量に対して3%を加え、完全に溶けるまでよくかき混ぜます。  
2.そのまま固まるまで放置し、固まってからフライ返しなどで取り出して燃えるゴミとして処理してください。



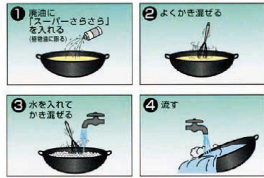
④ シーバイエス テンポイ 入販  
(250g×4ケ入)

〈JTV-01〉 1-0750-0401 ¥2,150

●簡単に油を固めて燃えるゴミとして処理できます。  
●原料は無添加・無着色の天然油脂成分ですから、安心して捨てられます。標準使用量:1斗缶油に500g(250g×2袋)

〔天然〕

廃油革命! 廃油を  
洗浄液に変える!



※あふれ出た本液はグリストラップへ流れ出てグリストラップ内の油脂を分散して臭いや汚れをおさえます。

⑤ スーパーさらさら

〈ASL-19〉 1-0750-0501 ¥4,800

1000mg  
廃油処理量:約52ℓ/本

●天ぷら油の廃油を洗浄液にかえてシンクから直接洗い流せます。流れた油は超微粒子に分散され微生物に分解されるため、環境にも安心です。  
●処理後の液体が流れたパイプやグリストラップも油脂成分が分解され汚れや臭いを抑えます。もちろん直接入れても洗浄できます。  
●スーパーさらさらは、そのままだ中性(無リン) 洗剤としても使用できます。

使用済み油が洗剤に! 混ぜるだけで  
天ぷら油を流せるように処理します。



適量の「油コックさん」を入れてかき混ぜる。油汚れもきれいに落ちます。

⑥ 天ぷら油処理剤 油コックさん

〈ATV-24〉

1-0750-0601 1ℓ ¥ 3,500

1-0750-0602 5ℓ(計量カップ付) ¥13,000

液性:中性

用途:食用油処理及び洗浄剤

使用量の目安:1ℓに対して30ml

●混ぜ終わった黄白色のエマルジョン液は油と異なり、水により任意の倍率で簡単に薄めることができます。また、生分解性は石鹼に近く優れています。  
●油脂、機械油などの落ちにくい汚れを除去する力を持っていますので、適当に薄めたり、クレンザーを加え床、フライパン、換気扇、油汚れの強い器具等の粗洗浄にご使用できます。  
●水で数倍に薄め、土と混ぜて数週間放置しますと堆肥としてもご利用できます。

⑦ 中性洗剤 ニューポアポア(無リン)

〈JSV-49〉 1-0750-0701 ¥4,500

1ℓ

成分:非イオン系界面活性剤

使用方法

■レンジまわりの場合  
「ニューポアポア」を直接油汚れ箇所にふりかけ、固く絞ったスポンジ等でこすれば簡単に落ちます。

■天ぷら鍋の油の場合

1.冷めた油約1ℓの中にキャップ2杯(約20ml)のニューポアポアを入れる。  
2.よくかき混ぜて、水を入れ、石けん水状にする。  
3.小分けにして、できるだけ多くの水(油の量の5~6倍が目安)と一緒に流して下さい。

■一斗缶の油の場合

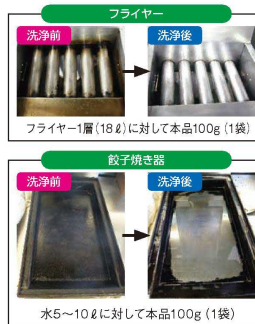
1.約15ℓの油に対し、250~300mlのニューポアポアを入れる。  
2.よくかき混ぜて、水を入れ、石けん水状にする。  
3.小分けにして、できるだけ多くの水と一緒に流す。(または、そのまま水を入れ、溢れさせ、床の排水口から流す。)

●廃油が出た時に、その場ですぐ処理できます。  
●天ぷら鍋やフライヤーを洗いたいながら流したりできるので、大変便利です。

■天ぷら油の処理に関して最大の注意事項

「ニューポアポア」と廃油を泡立て器でよくかき混ぜるのが、最大のポイント! かき混ぜ方が悪い場合には、油の分散が不完全になりますので充分に気をつけて下さい。

頑固な油汚れが  
カンタン!キレイ!



フライヤー  
洗浄前 → 洗浄後  
フライヤー1層(18ℓ)に対して本品100g(1袋)

餃子焼き器  
洗浄前 → 洗浄後  
水5~10ℓに対して本品100g(1袋)

⑧ アルセンパウダー 油と〜る 100g  
(フライヤー・油汚れ用洗剤)

〈JAB-03〉 1-0750-0801 ¥450

10

●フライヤーの頑固な汚れを煮沸させるだけで簡単に洗浄できます。  
●穏やかなアルカリ洗剤で、油汚れを強力に分解します。  
●苛性ソーダや苛性カリを含んでないので、洗浄中も嫌なにおいがしません。



⑨ シーバイエス フライヤーファイター  
(500g×20袋入)

(ポリアルアウト用フライヤー専用洗剤) 入販

〈JHL-01〉 1-0750-0901 ¥15,000

1袋:500g

●油槽内のすみずみにこびりついた油汚れ、油カスを煮立てるだけでこすらずにスッパリ落せるフライヤー専用洗剤です。〔無リン〕〔アルカリ性〕



⑩ 3M フライヤーたわし No.94 (12枚入)

〈AHL-78〉 1-0750-1001 ¥7,632

635×101

●帯状のたわしですので、洗にくいフライヤーの炎燻チューブの裏側も、隅々までキレイに清掃できます。

⑪ タウパー ペーパーウエスW (1ケース24束入)

〈JTU-01〉 1-0750-1101 ¥11,700

330×340

パルプ100% (4枚重ね) 1束50枚組×24束  
●毛羽立ちにくく拭取り時に静電気が発生しにくい。  
●ボリュームがある4枚重ねで油や水の吸収性が抜群。  
●フライヤーなどの油分の多いところの拭取りに。  
●水気の多いユニットやベッドまわりの清掃に。

炊飯器・保温ジャー・オーブン・レンジ・コンロ

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー! 関連用品!

ゆでこぼし機・餃子焼機

焼物器・焼物用品・調理器・串ハケ

釜めし・シンク

シンク・用品

キッチン収納