

1. グリーストラップ清掃の改善

店舗のグリーストラップの油を効率よく回収

ナノファイバー油吸着材

1枚20gで、約1kgの油を大量吸収

高い撥水性・保持力

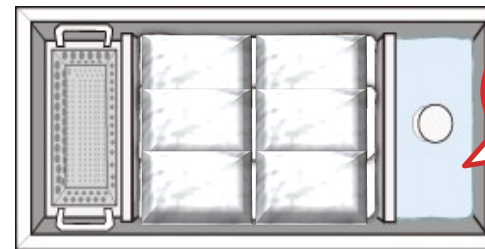
軽くて扱いやすい

カスなどもある程度吸着



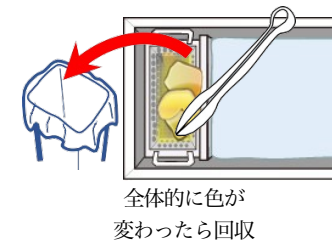
運用方法例

- ・第2層に浮かばせて置き、1週間程度で回収し、新しい吸着材と入れ替える
(油の量が多い場合は2～3日で入れ替え)



水を吸わない
ため浮かび続ける

店舗に最適なサイズにカスタマイズ。
フタをするように浮かべ、
浮かべっぱなしにすることで
油の臭いを押さえる効果もあり



全体的に色が
変わったら回収

1層のスカムや沈殿物は普段通り清掃が必要ですが、
油を効率よく回収し、清掃効果や作業効率の向上が期待できます。

1. グリーストラップ清掃の改善

解決できる課題・メリット



回収時間・労力短縮による人件費削減

油回収頻度を減らし、作業時間を減らす
例) 清掃時間を30分⇒10分に短縮



廃棄物削減による廃棄コスト削減

水を吸収しにくいいため、廃棄物の重量が減少し、廃棄処理コストが削減
*産業廃棄物に含まれる水分が多い場合、産廃業者が回収してくれないことがある



水質・臭い改善による店舗環境の改善

BOD値の減少などの効果も報告

計測結果表			
計測項目		計測結果	
項目	単位	従来品	ナノファイバー
BOD(生物化学的酸素要求量)	mg/L	2300 mg/L	950 mg/L
COD(科学的酸素要求量)	mg/L	700 mg/L	310 mg/L

*ラーメン店でのグリーストラップでの使用後検査結果例



労災防止

足をすべらすなどでケガを負う可能性あり。
死亡事故例もある ⇒簡単な清掃が事故防止へ

導入・使用実績



ラーメン店
地方のラーメンチェーン店



レストラン
鉄道会社が運営するレストラン



スーパー
大型スーパーの総菜厨房内



個人店
イタリアンレストラン・ビストロなど



和食・定食
豆腐専門店など

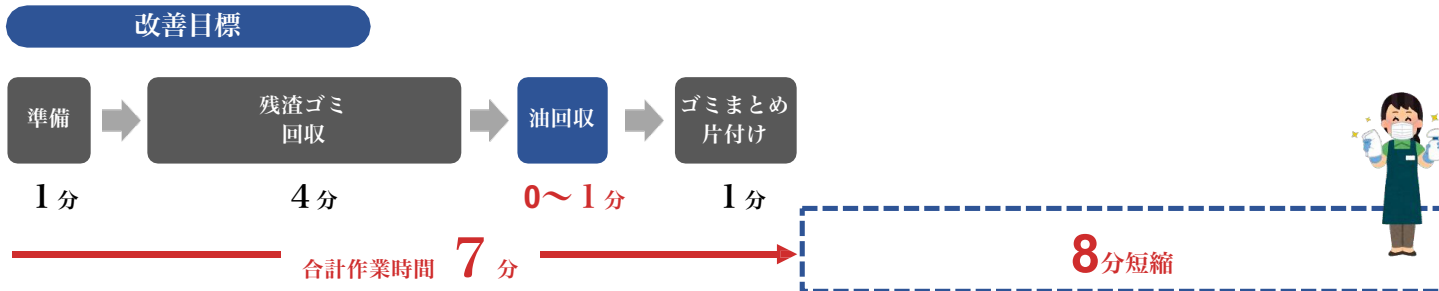
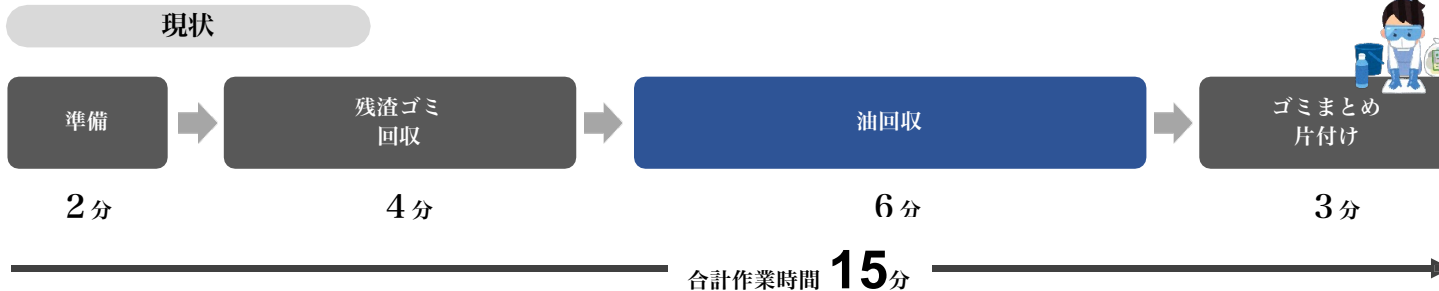


中華チェーン店
全国チェーン店一部店舗

1. グリーストラップ清掃の改善

油吸着材を使用した場合の改善シミュレーション

事前にうかがった情報をもとにしたシミュレーションです。
実際の現場での確認や実験によって異なる場合がありますのでご了承ください。



油吸着材を置きっぱなしにするなど、
オペレーションの工夫でさらに短縮できる可能性があります。

作業・人件費削減効果 (想定)

8分短縮・時給1200円の場合
160円/人/日削減

500店舗の場合(1人作業)

削減工数 **約67時間/日**

削減人件費 **80,000円/日**

年間削減工数 **24,455時間**

年間削減人件費 (365日想定) **約2,900万円**

2.調理器具等の油処理の改善

食器・調理器具などに残った油を「きれいに」ふき取り、洗い物に関するコストを大きく削減！



フライパン



プレート



皿



テレビ放送で紹介



鉄板に残った油も、指で触ってきゅっとなるレベルでとれます



ちぎって必要な分だけ使用できます

2.調理器具等の油処理の改善

ちぎってキッチン・フライヤー
まわりの掃除に。

換気扇周りの拭き取りに



グリルパンのお掃除に。
水は吸わないので、水を入れるグリルでも上に浮いた油だけを効率よく吸着



環境のことを考えて
「拭いてから洗う」をこれからの常識に

※固まってしまった油汚れには、お湯や洗剤、アルコールを噴霧するなどして柔らかくしてから吸着させてください。