

# 油のコストが月に5万円もダウン！！

山梨県甲斐市の『スーパーやまと竜王店』では、お惣菜の揚げ物に、“トリニティセラミック”を使用しています。



それまでは、2週間に、約400ℓ使用していた油が、今では、約250ℓに減り、油のコストが約40%も削減できたそうです！



これは、金額にすると、なんと、1ヶ月で、約5万円にもなるそうです。

油の使用量が減った主な理由は、二つ。

一つは、油が酸化しにくい、劣化しにくいということ。これによって、今までよりも、油が

長く使えるそうです。

もう一つの理由は、揚げ物が、油を吸わないということ。

今までと比べると、揚げ物が吸う油の量が、格段に減っているため、油そのものが減らなくなったということです。



さらに、調理場の油の臭いも激減していて、調理する人の身体や衣服に付く油臭さがなくなると、喜ばれています。

揚げ物自体も、揚げ具合が、とてもカラツとしていて、油が酸化しにくいため、時間がたっても、味が落ちることがなく、お客様にも、大好評だそうです。



# 『タイガミール』と『水清水』で、売上げが3倍に！

静岡県富士市の老舗、岩田屋さんでは、おまんじゅうの製造に使用するすべてのお水にトリニティセラミック活水器『水清水』のお水を使用し、さらに、おまんじゅうの生地に、『タイガミール』を配合しています。



もともと以前から、無添加で、防腐剤などは、一切、使用していませんから、「買ったら、今日中に食べてください。」というこだわりのおまんじゅう屋さんです。



しかし、そのために、今までは、二日目以降には、あんこが変色し、味も落ちていたそうです。

ところが、『水清水』を使用するようになってからは、二日目以降も、あ

んこの変色も無く、味も変わらなくなったそうです。

店長さんいわく、「水を変えたら、すべてが変わった！」そうです。



さらに、『タイガミール』を使用することで、生地のおふくら感、きめの細かさ、しっとり感が以前よりも増し、結果的には、材料となる小麦粉の使用量が20%削減され、お砂糖の使用量は、なんと、半分にまで減ったそうです。(通常、砂糖を半分に減らすと、絶対に生地が膨らまないそうです。)つまり、コストが大幅に削減になったのです。

その上、もっと嬉しいことに、安心、安全を追求し続けるその姿勢に共感した全国の方々から注文が殺到し、売上は3倍に跳ね上がりました！



# タイガミールを入れて、シフォンケーキを焼いてみました。



容器は両方とも 18cm です。

(材料) 卵…5個  
三温糖…80g レモン…1個  
サラダ油…大さじ3杯  
(右) 小麦粉…100g  
(左) 100g + **タイガミール3g**

↓  
170℃で 38分焼いて出来上がり。

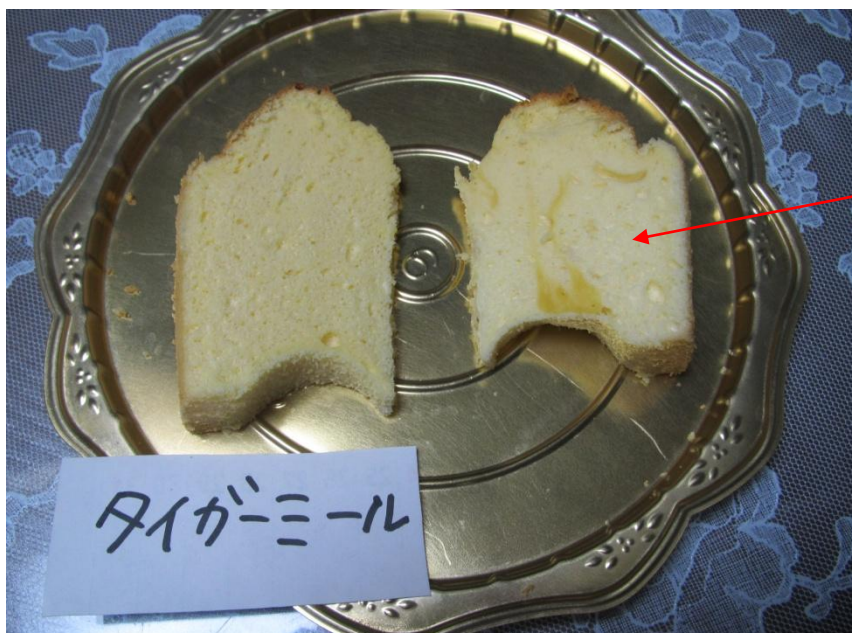
- ・ 断然、見た目の膨らみが違います!
- ・ 生地の泡立ても短時間で楽にできました。



- ・ レモンシフォンは他のシフォンと違って底の部分がへこみやすいのですが、へこみが少ない!

(タイガミール入り)

- ・ しっとり、ふんわりしている
- ・ 全体のふくらみが均等
- ・ レモンが均等に生地に混ざっている
- ・ 柔らかく、食感も軽く、後味も軽い
- ・ 焼く前、卵黄生地と卵白生地を混ぜるときに卵白の泡が消えにくい



(タイガミールなし)

- ・ ふんわりしたところと生地が固く詰まったところができる。
- ・ レモンがうまく混ざっていない。
- ・ すこし食べた時にもっさりするところがある。