ロカコスフィルター

揚げカス **99.93** %除去を実現！

MICRO OIL FILTER
ROCACOS
ミクロオイルフィルター・ロカコス

アウレリア株式会社

揚げカス 99.93 %除去

MICRO OIL FILTER ROCACOS

高性能フィルター

ロカコスフィルターとは？

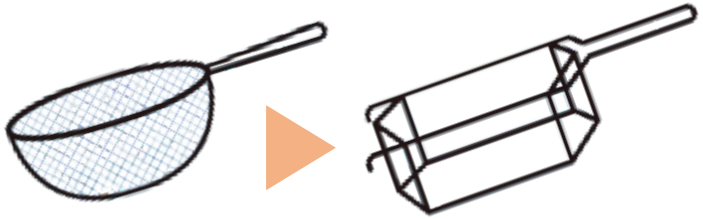
「揚げ物」で使用する「フライヤー」のローコストオペレーションを実現します。

細かな揚げカスまで
素早くキャッチ!!



99.93%
除去

今までの金網から
ロカコスフィルター
に替えるだけ！



金網 ▶ ロカコスフィルター

濾過効果
約30倍



油の延命
2倍

ロカコスフィルター

5つのメリット

- **簡単** 調理中に使用できる
- **安全** 200℃ まで使用可能
- **コスト** 約1年間使用可能
- **キレイ** 揚げ物がキレイに仕上がる
- **環境に優しい** SDGs推進も実現できる、環境に優しい素材を採用

Copyright ©アウレリア株式会社

揚げカス 99.93 %除去

MICRO OIL FILTER ROCACOS

簡単
調理中に使用可！

高性能フィルター

ロカコスフィルターとは？

「揚げ物」で使用する「フライヤー」のローコストオペレーションを実現します。

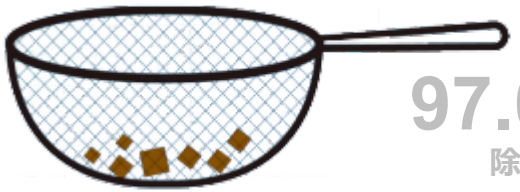
Good Point

高濾過性（99.93%除去）を実現！！

※濾過効率が高いとされる、濾紙(99.97%)とほぼ同等の濾過率

① 食味向上
② 油劣化低減による油使用量削減

金網フィルター



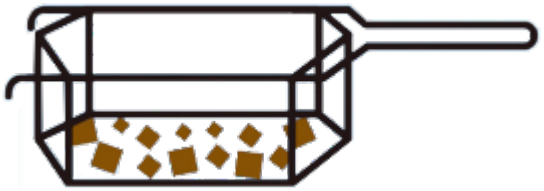
97.09% 除去



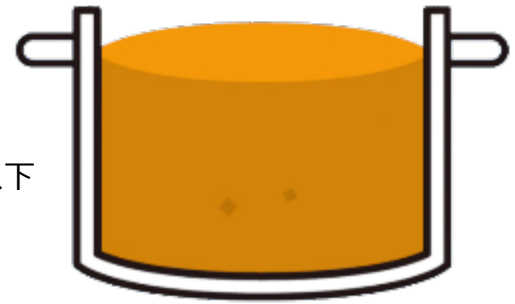
残留物 2.9 %

約30倍の濾過効果!!

ロカコスフィルター



99.93% 除去



残留物 0.1 % 以下

ロカコスフィルターで濾過すると効果は歴然



ロカコス
フィルターの拡大図

濾過効率は**圧倒的に**
ロカコス
フィルターor濾紙の
ほうが高い

Copyright ©アウレリア株式会社

簡単
調理中に
使用可！

ロカコスフィルターと他の方法との比較

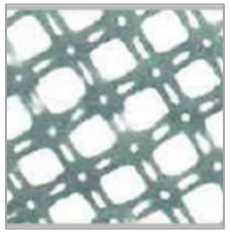
揚げカス 99.93 %除去

MICRO OIL FILTER ROCACOS

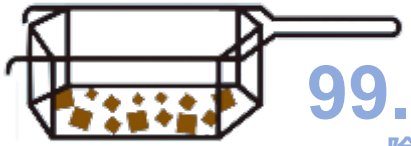
お客様が検討されるポイントに関して他の方法と比較してみました。

	金　網	濾過機 金網＋濾紙	ロカコス フィルター
	コスト安だが性能がBad	性能はGoodだがコスト高	性能コストともバランス良
濾過速度	◎	○	◎
濾過精度	× 眼開き 1.5mm	◎	○ 眼開き 0.12mm
油の延命	×	◎	◎
ランニングコスト	◎	×	○
設置スペース	◎	×	◎
設置費用	◎	×	○
メンテナンス	◎	×	◎
給油	×	○	×

Good Point 様々なメリット！



ロカコス
フィルターの拡大図



99.93%
除去





ロカコス
フィルターは
トータルバランスが
良さそう♪

ロカコス
フィルターで
濾過すると
効果は歴然

Copyright ©アウレリア株式会社

安全
200℃まで
使用可能

ロカコスフィルターの耐熱性に関して

揚げカス99.93%除去

MICRO OIL FILTER ROCACOS

ロカコスフィルターの素材は安全を考慮した**ポリエチレンテレフタレート**（PET）樹脂です。



Good Point 熱油のまま、濾過してOK！

- ☑ 日常ペットボトルなどにも使用される素材
- ☑ 耐酸、耐アルカリ性に加え耐油性もあり
- ☑ 耐熱温度は**200℃** ※延伸フィルムの場合　**融点：**約255℃、**熱変形温度:**240℃、**耐寒性:**-60℃

Good Point SDGs推進も実現できる、環境に優しい素材を採用！



つくる責任
つかう責任



陸の豊かさも
守ろう



Copyright ©アウレリア株式会社

安全
200℃まで
使用可能

揚げカス 99.93 %除去

MICRO OIL FILTER ROCACOS

SDGs推進について～ ロカコスフィルターの効果 ～

企業においては欠かせない
「 SDGsの推進」に関しても、
ロカコスフィルターはマッチした
商品です。





エネルギーをみんなに
そしてクリーンに



つくる責任
つかう責任



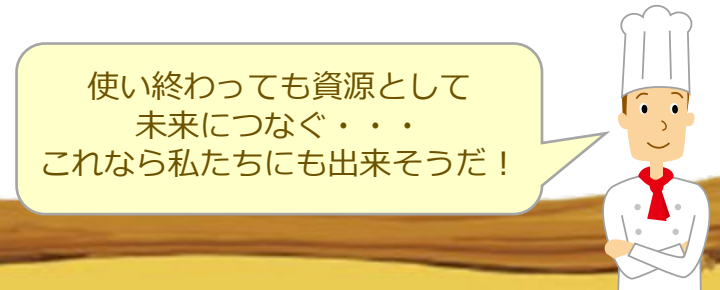
陸の豊かさも
守ろう

Good Point 熱油のまま、濾過してOK！

冷めてからの濾過などが不要なため、
再加熱エネルギー 削減に寄与

Good Point フィルター廃棄の抑制

ディスポフィルターの多くはレーヨン（木材由来）
ポリプロピレン（石油由来）などを使用



Copyright ©アウレリア株式会社

コスト
約1年間
使える

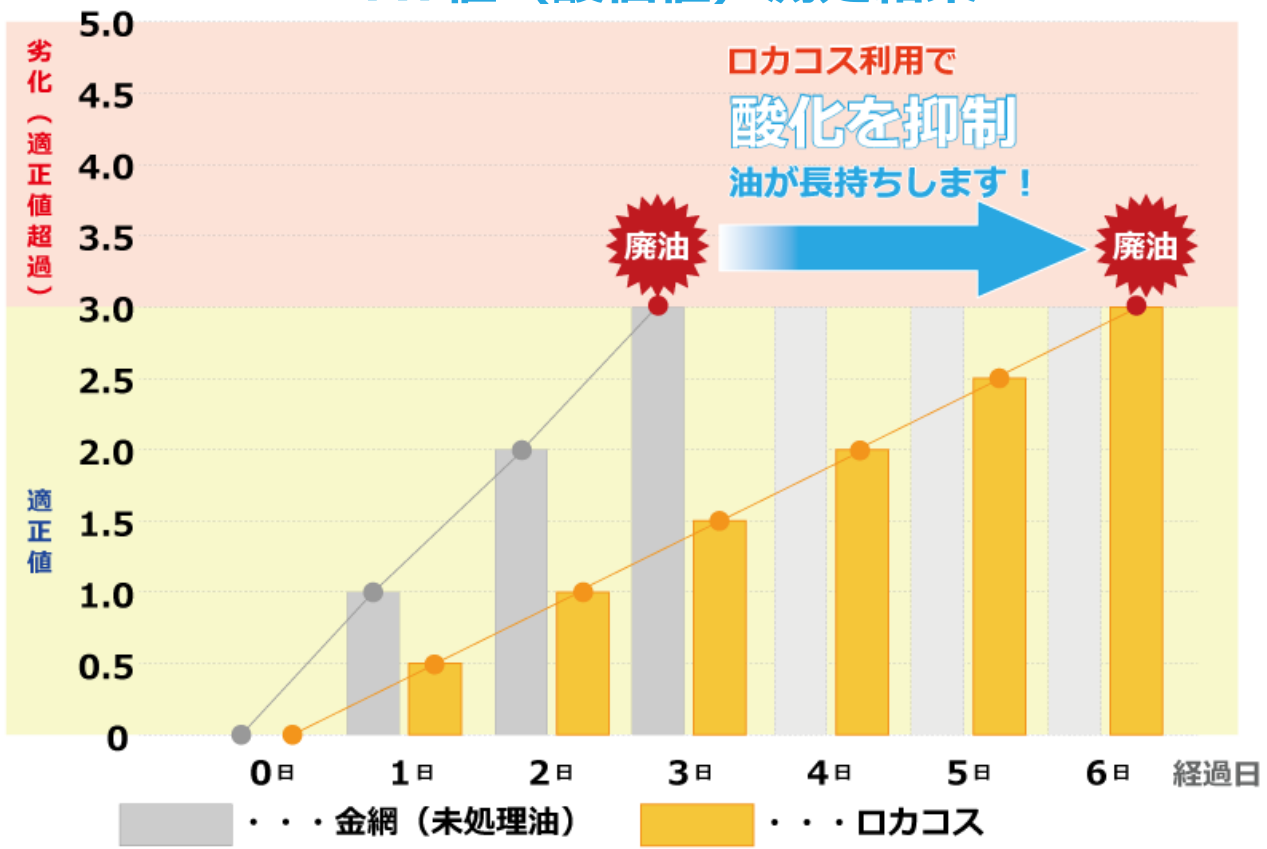
フライ油の劣化を抑制する効果

揚げカス 99.93 %除去

MICRO OIL FILTER ROCACOS

ロカコスフィルターまたは金網使用した場合のフライ油の劣化の違いを測定。

AV値（酸価値）測定結果



Good Point

油の延命効果がなんと2倍に!!



99.93%
除去

Copyright ©アウレリア株式会社

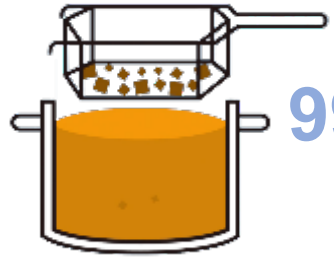
揚げカス 99.93 %除去

MICRO OIL FILTER ROCACOS

コスト 約1年間 使える

耐久性からみるコスト削減効果

交換頻度・オペレーションコストなどトータルの経済コストを比較しました。

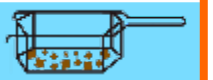


99.93% 除去

Good Point

耐久性(経済性)…約1年間利用可能（120メッシュ型）

＊から揚げは120メッシュ推奨

	金 網 	濾過機	ロカコス フィルター 
交換頻度	なし	1回／日（濾紙のみ）	1回／年（フィルターのみ）
経済性 年間消耗品コスト	0円（付属）	36,500円 （@100円×365日）	約8,000円
経済性 年間使用油量コスト	608,000円 (3日一斗缶1本約5,000円使用の場合)	304,000円 (6日一斗缶1本約5,000円使用の場合)	304,000円 (6日一斗缶1本約5,000円使用の場合)
TOTAL経済性 年間	608,000円	340,500円	312,000円

耐久性抜群！
コスト
パフォーマンス
Good！



Copyright ©アウレリア株式会社

揚げカス 99.93 %除去

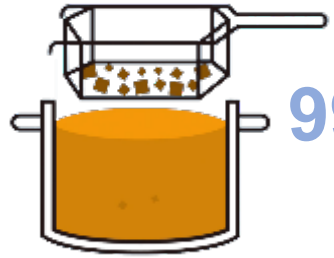
MICRO OIL FILTER ROCACOS

コスト 約1年間 使える

コスト削減効果例①

大手ファミリーレストラン2店舗で試験

実際、使用時のコスト削減例をご紹介いたします。



99.93% 除去

Good Point

油の使用量…22% 削減　廃油処理費用…50% 削減

ファミリーレストランの特徴：1ヶ月160ℓの油を消費していた店舗

項 目	効 果	備 考
油使用量	油使用量 **２２% 削減** 廃油 **５０% 削減**	ロカコスフィルターを導入
油交換頻度	油の交換週1回削減	導入前は油の交換週2回
油AV値	AV値 2.0に抑制	AV値 3.0を下回ることを確認
コスト削減	油（年間） **185,000円 削減** 廃油(年間) **10,000円 削減** 合計(年間) **195,000円 削減**	ロカコスフィルター 年間 約 **8,000円**

大手ファミリーレストラン

年間 約**20万円 削減!**

費用対効果 **20倍 以上！**

コスト削減効果 大



大手ファミリーレストラン、スーパーマーケット、チェーン店では、
十分にテストされた上で、その効果は認められ、既に導入されています。

Copyright ©アウレリア株式会社

コスト
約1年間
使える

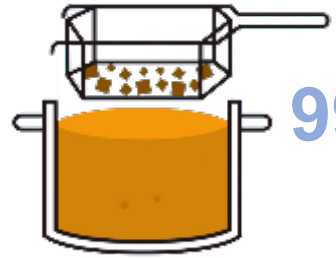
コスト削減効果例②

大手スーパー・そばチェーンでの試験

揚げカス 99.93 %除去

MICRO OIL FILTER ROCACOS

実際、使用時のコスト削減例をご紹介いたします。



99.93%
除去

Good Point

油の使用量…大幅削減可能！

大手スーパーマーケット



スーパーマーケットの特徴：
店内で惣菜等で揚げ物を調理

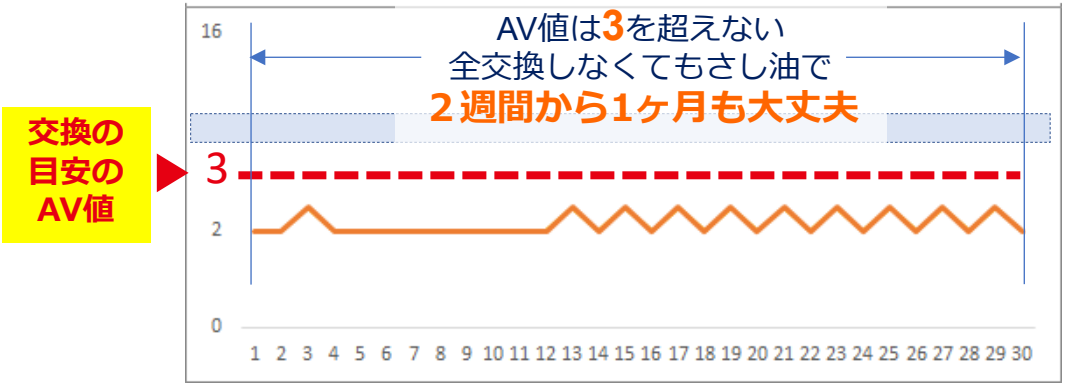
高稼働店舗 **削減率 4～6 %**
中稼働店舗 **削減率 7～10 %**
低稼働店舗 **削減率 11～15 %**

濾紙コスト削減
コスト 削減率10 ～ 20% 削減

大手そばチェーン



大手そばチェーン店の特徴：
店内で天ぷらなどを調理
1日使用する油の16ℓ。（2、3ℓは利用により減少）
減少分をさし油を行う。下記の表は、1ケ月の利用状況。





**大手ファミリーレストラン、スーパーマーケット、チェーン店では、
十分にテストされた上で、その効果は認められ、既に導入されています。**

Copyright ©アウレリア株式会社

揚げカス 99.93 %除去

MICRO OIL FILTER ROCACOS

キレイ
キレイに仕上がる

抜群の高濾過性でキレイに仕上がります！

実際にアジフライを1枚揚げ、揚げた後のカスを「金網」「ロカコスフィルター」で
油を濾過し、比較してみました。 **高濾過性（99.93%除去）**だから、次回以降も**キレイに仕上がります！**



仕上りが気になるので、油の交換のタイミングも細心の注意を払っています！

金網フィルター



金網



濾過後された揚げカス



金網で取れなかったカス



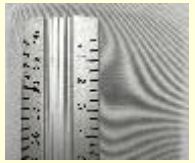
かなり残ってします



ロカコスフィルター



ロカコスフィルター



濾過後された揚げカス



ほとんど残ってない！

ロカコスフィルター濾過後カス



99.93% 除去

ロカコスフィルターで濾過すると効果は歴然



油がキレイな状態が長く維持されるのは嬉しい！

Copyright ©アウレリア株式会社

キレイ
キレイに仕上がる

油の酸化について

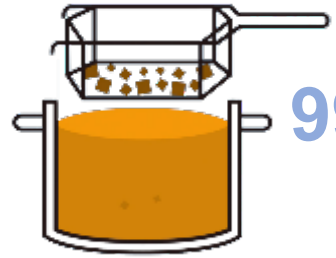
油の劣化についての基礎知識

油は・・・

酸素・温度・水分・食品の
ＰＨ・金属イオン・光などで、
酸化が進行する。

調理においては、

加熱する時間が増えるにつれて、
揚げ物から出る水分によって、
酸化がさらに進行する。



99.93%
除去

酸化抑制に必要なこと

① 油槽内の揚げカスを、こまめ に
取り除く（**これが基本！**）
② ヒーターをこまめに切るなどして、
加熱時間をできるだけ短くする
③ 熱いうちに濾過する
④ 適宜、さし油をする

油の劣化を防ぐための日常管理！



営業中にこまめに取り除くにはスキムタイプがオススメ
営業後には毎日、ロカコスフィルターで濾過必須！

Copyright ©アウレリア株式会社

キレイ
キレイに仕上がる

お客様の感想をまとめました

「ロカコスフィルターは、 いかがでしたか？」

よく取れる！

ごく細かい揚げカスもよく取れます

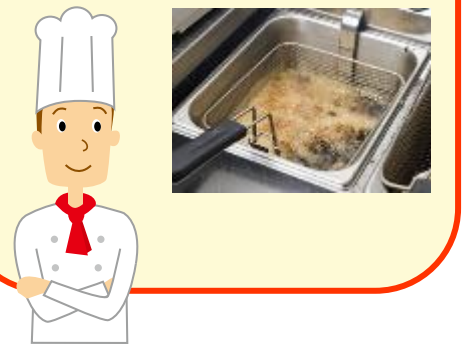
使いやすくて丈夫！

受け容器にきちんとセットでき
金網より安定して使えました

手入れが簡単！

そのまま食洗機に入れて、
あとは干すだけ
柔らかいスポンジで簡単手洗い

揚げ物が
きれいになって、
食感もよく
なりました！



以前より、
油が長持ち
するように
なりました！



大手ファミリーレストラン、スーパーマーケット、チェーン店では、
十分にテストされた上で、その効果は認められ、既に導入されています。

Copyright ©アウレリア株式会社

環境に優しい

SDGs推進も実現できる、環境に優しい素材を採用！

揚げカス99.93%除去

MICRO OIL FILTER ROCACOS

Good Point

環境に優しい素材を採用！

ROCACOS（ロカコスフィルター）は企業においては欠かせない、SDGsの推進に関しても、マッチした商品です。
持続可能な努力目標の推進を意識した企業様には最適な素材でつくられています。



エネルギーを
みんなに
そしてクリーンに



つくる責任
つかう責任



陸の豊かさも
守ろう

Good Point

熱油のまま、濾過してOK！

冷めてからの濾過などが不要なため、
再加熱エネルギー削減に寄与

Good Point

フィルター廃棄の抑制

ディスポフィルターの多くはレーヨン（木材由来）ポリプロピレン（石油由来）などを使用

Copyright ©アウレリア株式会社

お客様の声

お客様の感想をまとめました

揚げカス 99.93 %除去

MICRO OIL FILTER ROCACOS

「ロカコスフィルターは、いかがでしたか？」



大手ファミリーレストラン チェーン店様



- ロカコスフィルターで濾過するだけで、揚げカスが綺麗に除去されるので、揚げ物が綺麗に仕上がります。
- 油の使用量が減り、コスト削減になりました。

大手スーパー マーケット店様



- 濾過機を使用していますが、濾紙の使用が減りました。
- 月の廃油の量がかなり減りました。それでも食品の仕上がりが良くなっていると好評です。

とんかつチェーン店様



- 毎日のフライヤーの濾過と並行して、営業中もすくい型のロカコスフィルターで揚げカスを取り除いています。衣が綺麗に仕上がるようになりました。
- 油も長持ちするようになりました。

うどん店様



- フライヤーに使用していましたが、出汁取りにもとても有効です。綺麗な出汁が素早く出来ました。

大手ファミリーレストラン、スーパーマーケット、チェーン店では、
十分にテストされた上で、その効果は認められ、既に導入されています。

Copyright ©アウレリア株式会社

揚げカス 99.93 %除去

MICRO OIL FILTER ROCACOS

お客様の声

導入後アンケート

ご利用者さまに感想をお聞きしました。

	レストラン	社員食堂	コンビニ	スーパー・総菜
フライヤーサイズ	18ℓ	27ℓ	13ℓ	27ℓ ×3台
作業時の濾過スピード	○ 良い 金網より細かい揚げカスが取れる	○ 良い 調理中使用しても全く支障ない	□ 普通 全く問題ない	○ 良い 調理中使えるので大変便利
揚げカスのすくい勝手	○ 良い 軽くて使いやすい	○ 良い 細かい揚げカスが良くとれる	○ 良い 細かい揚げカスが取れ油が綺麗	◎ 大変良い 金網に比べ揚げカスの除去が格段に良い
揚げカスのフィルターからの除去	○ 良い 簡単に取れる	○ 良い 直ぐに取れる	□ 普通 軽くたたけば揚げカスが取れる	□ 普通 軽くたたけば取れるが強くはたたけない
フィルター洗浄	○ 良い 中性洗剤で綺麗に取れる	○ 良い 洗浄に手間がかからない	○ 良い 中性洗剤で綺麗に取れる	○ 良い 洗浄機で洗浄でき、手間が掛からない
評価	◎ 大変良い 揚げ色が良くなった	○ 良い 揚げ色、食感が良くなった	◎ 大変良い 軽くて使いやすい	◎ 大変良い 魚介類を上げた後の油が綺麗
油の交換サイクル	○ 効果あり 劣化のスピードが遅い	◎ とても効果あり 3日→5日	◎ とても効果あり 3日→6日	○ 効果あり 劣化のスピードが遅くなった
削減効果	油使用量 8缶→6缶/月	油使用量 12缶→9缶/月	油使用量 4缶→2缶/月	油使用量 30缶→20缶/月
年間コスト削減効果	120,000円	180,000円	120,000円	600,000円

Copyright ©アウレリア株式会社

お客様の声

導入実績

大手ファミリーレストラン、スーパーマーケット、チェーン店では、
十分にテストされた上で、その効果は認められ、既に導入されています。

大手ファミリーレストランチェーン様	大手スーパーマーケット様
大手コンビニチェーン様	社員食堂受託企業様
大手そばチェーン様	大手回転寿司チェーン様
大手から揚げチェーン様	大手ステーキチェーン様
大手とんかつチェーン様	大手食品工場様

その他多数

Copyright ©アウレリア株式会社

ROCACOS【日本製 ミクロオイルフィルター 】

揚げカス **99.93** %除去を実現！

MICRO OIL FILTER
ROCACOS
ミクロオイルフィルター・ロカコス

細かな揚げカスまで
素早くキャッチ!!

99.93%
除去



ロカコスフィルターについてご不明な点は
以下にご連絡お願いいたします。

◆お問合せ先◆

ロカコスフィルター
https://rocacos.com

アウレリア株式会社
〒104-0061東京都中央区銀座1-16-5銀座三田ビル
TEL 03-3563-0084　FAX 03-3563-0085

簡単 調理中に使用できる

キレイ 揚げ物がキレイに仕上がる

安全 200℃まで使用可能

環境に優しい SDGs推進も実現可能、環境に優しい素材を採用！

コスト 約1年間使用可能

Copyright ©アウレリア株式会社

MIROIL【米国製 ミルオイルフィルター 】



【米国製 ミルオイルフィルター 】120 メッシュ
米国産オイルフィルターのパイオニア /
耐熱温度 200°C / 約 1 年の濾過可能 /
目開き 0.12 ㎜（120μm ）

【米国製ミルオイルフィルター 】 200 メッシュ
微細な雑物まで濾過できる /
耐熱温度 200°C / 約半年濾過可能 /
目開き 0.075 ㎜ (75μm ）

◆お問合せ先◆

アウレリア株式会社
〒104-0061東京都中央区銀座1-16-5銀座三田ビル
TEL 03-3563-0084　FAX 03-3563-0085

Copyright ©アウレリア株式会社