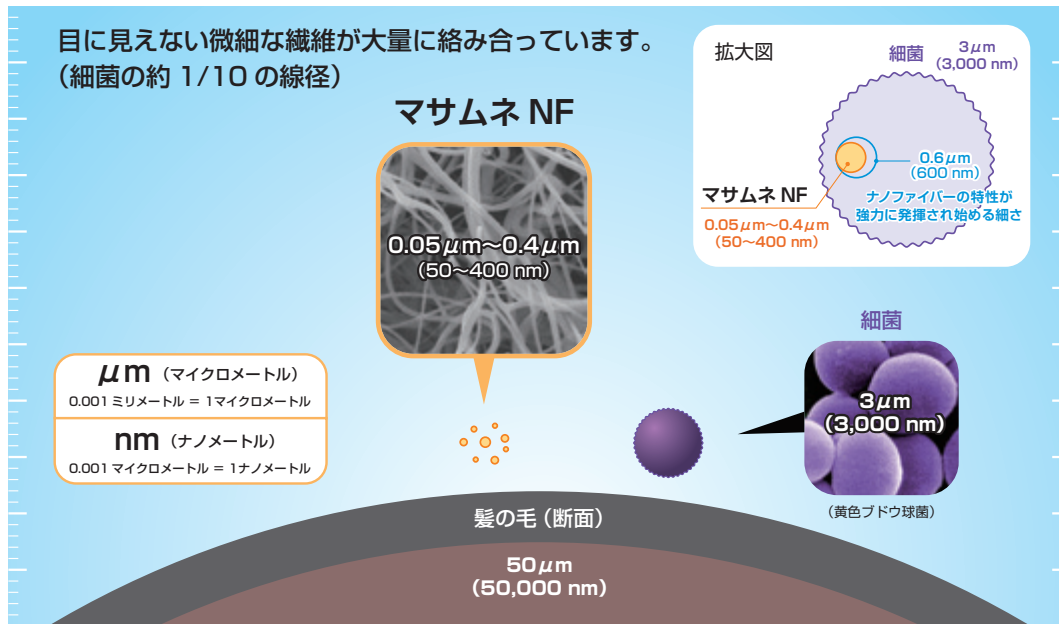


ナノ技術の新素材「マサムネナノファイバー」

細菌の 1/10 サイズの繊維によって、既存概念をくつがえす特性が生まれます。

超微細ナノサイズによる特殊な機能

マサムネ・ナノファイバー (NF) は、独自の技術によって 50~400 ナノメートルという超微細な繊維を大量に含んでいます。このため、強い分子間力 (ファンデルワールス力) や、他の特殊な働きがが発現し、強い撥水性、油吸着性、油保持力といった、従来の概念を覆す高い性能を発揮する事が出来ます。



超微細ナノサイズのマサムネ NF によって発揮される能力

- ・油の吸収速度が速い (毛細管現象)
- ・油の保持量が多い (最大で自重の 50 倍以上)
- ・油の保持力が強い (油のみの回収が可能)
- ・水を弾いて油のみを吸着 (撥水性、PP ナノファイバーの特性：疎水性、親油性)

最大で既存吸着材の 3 倍以上の油を吸収する事が出来る油の保持力は既存吸着材の 2 倍以上

油吸着実験 (緑色に着色した植物油で実験)



※ 吸収が難しいとされている「植物油」でも、問題なく吸着します。

靴裏に付いた油を強力に吸着。
工場や店舗、油で滑りやすい床に。
床汚れの防止ができ、清掃コストの削減にもつながる。

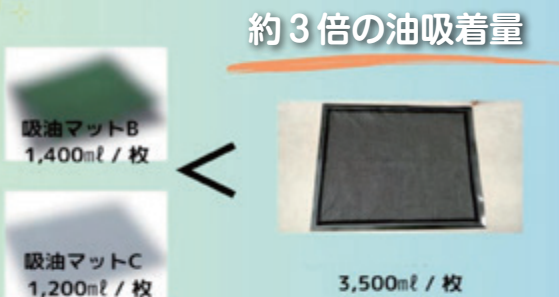
『ウルトラ油吸着マサムネ』導入による4つの効果

- ・転倒防止
- ・べたつきや汚れ、臭いの防止
- ・清潔な印象
- ・清掃手間の削減

『ウルトラ油吸着マサムネ』の
すごさの秘密！

速く・大量に吸着し
逃さない

1. これまでのマットとは油吸着量が全く違う！！

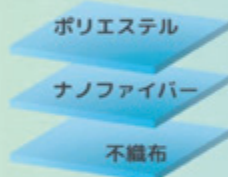


業態別吸油量データ	油分のみ (b-a)	日数
中華チェーンA店	320ml	44日
中華チェーンB店	210ml	18日
中華チェーンC店	240ml	52日
牛丼チェーン店	130ml	34日
ステーキチェーン店	140ml	30日
うどんチェーン店	190ml	41日
焼肉店	75ml	21日
大手居酒屋店	20ml	21日
大手スーパー	230ml	7日

飲食店トライアルで驚きの結果が続出
効果を実感された店舗が多数！

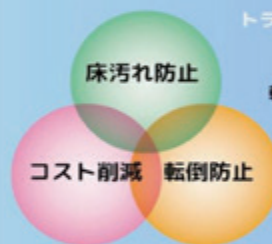
2. 独自の三層構造&トライアングル効果

三層構造で油をキャッチ



吸着力：自重の**50倍**（最大）
保持力：他社製品の**2倍**
吸収力：他社製品の**3倍**
水吸収率：**0%**

トライアングル効果で
コスト削減
清掃時間短縮
転倒の防止まで



飲食店様からのリアルなお声

- ・べたつきが改善されていて効果は素晴らしい
- ・床のヌメリ、すべりがかなり改善された
- ・毎月かけていたワックスがけ費用が減って大幅な清掃コストダウンができた
- ・フロアの黒ずみが減って清掃が楽になった
- ・他のマットと比べて滑らないという安心感が違う
- ・マットをしっかりと踏んでフロアに油を持ち出さないという、スタッフの意識の変化・環境改善への意識の高まりを感じた

Thank you

床汚れの不安・不満の解消

- ・床のべたつきが改善された
- ・床のヌメリ、すべりがかなり改善された
- ・フロアの黒ずみが減って清掃が楽になった

労働環境・意識改善

- ・他のマットと比べて滑らないという安心感が違う
- ・マットをしっかりと踏んでフロアに油を持ち出さないというスタッフの意識の変化・環境改善への意識の高まりを感じた

コスト・経費削減の実現

- ・これまでのマットは敷いていても油がとれておらず床汚れがひどく、毎月外注費をかけて清掃していたが、外注費が減りコストの削減につながった
- ・当たり前だと思っていたマットの経費が削減できるとは驚いた

驚きの油吸着

国内生産

業務用

ウルトラ
油吸着 マサムネ

《ベーシック》 NEW

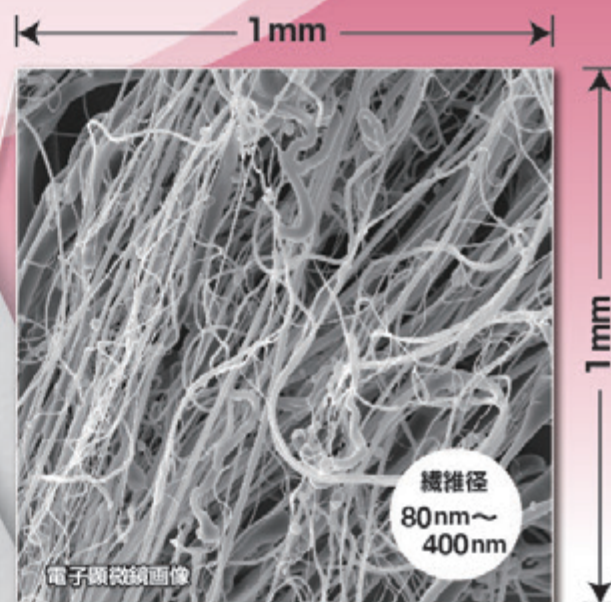
グリストラップ油吸着材

第三世代ナノファイバー
ナノ技術による
ハイテク素材

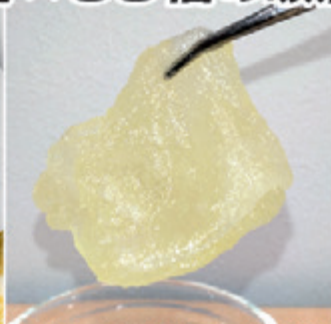
グリストラップ清掃における

日々の

1. 清掃時間を半分以下に短縮
2. スタッフの手間や負担を軽減
3. コスト削減
4. 悪臭防止



油を保持して離さない
自重×60倍の吸着力



一般的な油吸着材の

約**5**倍以上の吸着力

1枚で (26cm×26cm)
厚さ 2cm 前後
1,800mL[※]の
油を吸着!

超撥水
水を弾いて
油だけを吸着!

※1600mL~1900mL 油の種類や状態で異なります。

ウルトラ マサムネ
油吸着材



実験動画を
ご覧ください

※当社調べによる

グリストラップ清掃における 4つのメリット

NEW 業務用

第三世代ナノファイバー

ウルトラ
油吸着 マサムネ
《ベーシック》

① 日々の清掃時間を半分以下に短縮

1回のグリストラップ清掃にかかる時間は平均で30分～40分。マサムネ・ベーシックを使えば、油の回収が効率的にできるため、10分～15分程度に短縮されます。※導入データより。

② スタッフの手間や負担を軽減

- ・たてよこ26cmのコンパクトサイズの上に、水を吸わないために重くならず、トングで楽々回収できます。
- ・油の保持力が強く、吸着した油はほぼ垂れて出ていきません*。
- ・1枚当たり1600mL～1900mLの油を吸着するので、スタッフの手間も激減します。
- ・悪臭防止もスタッフの負担軽減に役立ちます。

*表面に付いた水分はたれます。

③ コスト削減

- ・油の回収率が高まりグリストラップの汚れを抑制するために、外注バキューム清掃の回数（頻度）が減りコスト削減につながります。
- ・スタッフの清掃作業時間（や回数）が削減され、人件費の削減に貢献します。

④ 悪臭防止

悪臭の主な原因は、油を栄養源とする腐敗菌の増殖です。マサムネ・ベーシックによって油を断つことで、栄養源を無くした腐敗菌の増殖が抑制され、悪臭防止につながります。

上記メリットはユーザー様のヒアリング調査にもとづいたものです。



たった1枚で1,800mLを吸着

26 cm

26 cm

約3本分の油を吸着!

3ペットボトル*

600 mL 600 mL 600 mL

油の吸着実験

油: 60mL

水: 290mL

油が浮いた水の中にマサムネを沈めると

マサムネを引き上げても油は垂れずに保持されます

水は吸着されません

水の量に変化はありません。

油の問題を解決

大手レストランチェーン店様をはじめ、焼肉、中華料理、ファストフード等の店舗様が続々と導入くださっており、厄介な油の問題を解決されています。

★皆さんの導入理由や使用方法、ご感想は別紙資料をご覧ください。

※廃棄方法は地域の法令に従ってください。



企画・設計、販売元

株式会社シープラン

〒164-0011 東京都中野区中央5丁目39番13号
シャトレ・ソレイユ 801号室
Phone: 03-5823-4623 FAX: 03-5823-4621
E-mail: info.mail@seeplan.com

グリストラップ清掃に 大好評！

NEW 業務用

ウルトラ
油吸着 **マサムネ**
《ベーシック》



大手レストラン・チェーン様も全店導入決定！

- らくらくお手入れ
- 悪臭防止、お店のイメージアップ
- 経費削減（外注清掃費の削減、その他）
- 人手不足解消の一助に

使用料の目安（月）

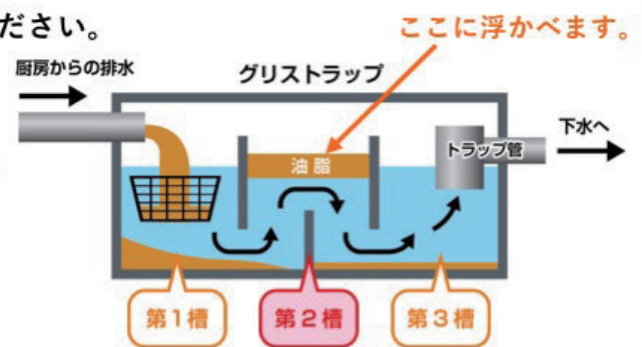
業態	使用数	交換頻度や枚数
焼肉チェーン	15 枚	2日ごとに1枚
ファストフード	30 枚	毎日1枚
定食屋さん	40 枚	3日ごとに4枚
中華レストラン	50 枚	2日ごとに3枚
ファミリーレストラン	55 枚	毎日1枚~2枚

1. 使い始めはグリストラップの清掃後にご使用ください。

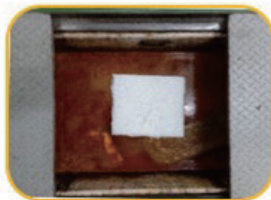
※油脂フロスや油の固着などで汚れた状態だと、悪臭防止効果や油吸着力が十分発揮されません。

2. グリストラップの第2槽（水と油が分離する槽）に浮かべてください。

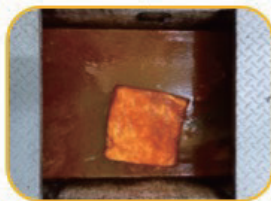
廃油吸着量は1枚1500ccを目安にしてください。
（最大約1900cc）。



5分作業のパターン



各工程を含め、
全工程は**5分程度**
の作業時間が目安です。



2分経過後、トン
グで裏返してく
ださい。



さらに2分経過後、
トングでつかみ、
廃棄してください。

※1日平均客数約400人。毎日清掃のパターン。

2~3日放置のパターン



2~3日放置しても
大丈夫です。



沈まず、油を吸着
していきます。



油で茶色くなっ
たら、交換のタイ
ミングです。



トングで引き上げ
て廃棄してください。
新しマサムネと交換
します。

※バスケット（第1槽）の残渣清掃は毎日行ってください。残渣がマサムネの周りに付くと吸着性能が下がることがあります。

※廃棄は地域の法令に従ってください。

店内グリストラップの 飲食店様



1位 清掃が楽になり、 時間も短縮できる

- ・軽くトンガー一本で回収できる。
小さいわりに、たくさんの油を吸ってくれる。
- ・油の吸着量が多く効率が良い。
- ・コンパクトなので廃棄が楽。交換も楽。
- ・油を吸うスピードが速い。
- ・水を吸わないので重くならない。
- ・今までは「パルプ系のばらまきタイプ」で、
廃棄時に網ですくうのが大変だった。
- ・入れるだけなので簡単。
- ・油を吸っても沈まないので回収が楽。
- ・人手不足なので助かる。
(清掃がおろそかになっていた)

2位 悪臭が無くなった

- ・お客様がいても、グリストラップの
フタをあけて廃油作業ができる。
- ・臭いが無くなり、店のイメージが
良くなった。
- ・スタッフが嫌がらずにやってくれる
ようになった。

3位 コスト削減

- ・外注清掃業者の回数を減らせる。
(月1回が、3か月に1回になった)
- ・今までの吸着材より安い。
- ・スタッフの作業時間が激減。(人件費)
- ・バキュームの回数を減らせる。

4位 清潔が保てる

- ・スタッフの意識が高くなった。
- ・店の雰囲気良くなった。

5位 配管の詰まりが無くなる

- ・配管の詰まりを起こすと、他の階のテナ
ントにも迷惑をかけてしまう。
- ・配管の詰まりは清掃費が高額になる。
- ・年に1度の配管の詰まりが無くなった(笑)

その他

- ・いろいろ使ったけど、マサムネが断然一番。
- ・油が流れ出ないので環境にも良い。
- ・「臭い」ですぐ辞めてしまうスタッフが
無くなった。
- ・スタッフ募集がしやすい。

屋外大型グリストラップ

1位

トラブルが無くなった

- ・悪臭や放流基準を超えるなどの
トラブルの心配が無くなった。
- ・配管の詰まりが無くなった。

2位

グリストラップの サイズ不足を賄える

食数が増えてグリストラップの
容量が足りず困っていた。新設
をせずにすんだ。

3位

清掃作業が楽になった

油が固まる前に処分できるので、
油脂フロスを杓ですくう重労働
が無くなった。