

**天ぷら油の廃油処理剤「固めてポン」が新パッケージでリニューアル。食用油を固めて捨ててSDGsに。**

KOKUBO（株式会社小久保工業所 本社：和歌山県海南市 代表：小久保好章）は、食用油の廃油処理剤「固めてポン」を3包・袋入りの新パッケージで新発売します。

天ぷら油を固めて捨てる処理剤「固めてポン」は同社が2002年から発売している、天然油脂成分からなる粉末タイプの食用油処理剤です。天ぷら油を捨てる時、600mLの油に対して1包（20g）を混ぜて冷ますと、ゼリー状に固まり、燃えるゴミとして捨てられます。揚げカスもいっしょに、油をムラなくしっかりと固められるので便利です。ふるんとはがせて、天ぷら鍋やフライパンの後片付けも簡単です。油をシンクに流して捨てる時、排水管の詰まりや、環境汚染の原因になってしまいます。「固めてポン」を使えば、排水を汚さないの、水と環境を守るSDGsに貢献できます。

コンパクトな袋入りパッケージにリニューアル

従来商品は箱入りでしたが、発売から20年を経た2022年、容量は同じまま、コンパクトな袋入りのパッケージにリニューアルします。従来よりも場所をとらず、店頭陳列も家庭での保管もしやすくなります。プラ製袋なので、紙箱のような油しみや水しみの心配も少なく、安心して保管できます。必要に備えて、気軽に買いおきできます。



【動画】YouTube
>> 「固めてポン」
https://youtu.be/p6_zoVmoHKI

**<新発売> 「固めてポン」****NEW**

【新発売】
1包（20g）×3包入
袋入り新パッケージに
2022年リニューアル

（旧）
箱入り
パッケージ



2002年～2019年～

**【使い方】**

- (1) 調理後、火を止めて油が熱いうちに（80度以上）「固めてポン」を入れます。
- (2) 「固めてポン」が完全に溶けるまで、よくかき混ぜます。
- (3) そのまま油をさまし、ゼリー状に固まるまで置きます。
- (4) 固まった油はフライ返しなどではがして、燃えるゴミとして捨てます。

※油の温度が40度以下でゼリー状に固まります。

※凝固時間は室温・油の量によって異なります。

※標準使用量：油600mLに1包（20g）

<冷えた油の場合> 「固めてポン」を入れ、溶けるまで油を再加熱し（約80度）、手順に沿ってご使用ください。

店頭販売
台紙**●「固めてポン」**

品番：KK-498

JANコード：4956810804986

成分：天然油脂成分

内容量：20g×3包（油1.8L分）

標準使用量：油600mLに1包（20g）

オープン価格（参考価格 税込192円）

発売元：KOKUBO

発売日：2022年6月1日新発売

日本製 MADE IN JAPAN

【特長】

- ◎食用油の廃油をゼリー状に固めて捨てる処理剤。天然油脂成分、粉末タイプ。
- ◎「固めてポン」1包（20g）で、600mLの油を固められます。3包入。
- ◎油がムラなくしっかりと固まります。揚げカスもいっしょに固められます。
- ◎固まったら、ふるんと鍋からはがれます。鍋やフライパンの後片付けも簡単です。
- ◎手や台所を汚さず、油処理が簡単にできます。
- ◎油を流さず捨てられます。排水を汚さず、水と環境を守り、SDGsに貢献します。
- ◎コンパクトな袋入りパッケージにリニューアル。保管に場所をとらず、気軽に買いおきできます。◎プラ製袋で油しみ水しみの心配なし。◎日本製

>> 【KOKUBO オンラインショップ】 先行発売中 https://kokuboshop.com/goods/kitchen/kitchen_others/kk-498.html

<お問い合わせ> ●一般のお客様：（株）小久保工業所 本社 TEL.073-487-1811 〒640-1161 和歌山県海南市野上新201-9
[ホームページ] <https://kokubo.co.jp> [広報サイト] <https://kokubopress.com>

●メディア関係者様：（株）小久保工業所 東京営業所（広報／大田） TEL.03-5205-1811 メール：press@kokubo.co.jp

〒103-0027 東京都中央区日本橋2-3-6 日土地日本橋ビル8F ※メディア様向け取材、写真、サンプルのご提供を承ります。