

2010年6月14日

株式会社グリーナイザー

## 「Gフライヤー・スモール」登場

CO<sub>2</sub>削減と経費削減を同時に解決。食材の味の向上と作業環境の改善も同時にできる食用油酸化抑制装置Gフライヤーシリーズに新製品登場

株式会社グリーナイザー（本社：東京都中央区新川2-18-10コヒナタビル3F、代表取締役：原武志）は、小規模店舗向けに食用油酸化抑制装置「Gフライヤー・スモール」の発売を開始いたします。

### ■ 開発の背景

一般的に、小規模店舗で使用するフライヤーの油量は、3リットルから最大でも15リットル程度です。このような小規模店舗で使用されている小型フライヤーでは、食用油は月間2万円程度しか使用しないため、従来の酸化抑制装置では費用対効果を追及しにくい状況にありました。

しかしながら、小型フライヤーといえども油煙で店舗内床や備品が汚れたり、油が酸化劣化することで、お客様からの評価が悪くなったりすることがあり、小型フライヤーに対応する酸化抑制装置の開発が求められておりました。

そこで弊社では、小型フライヤーの油量でも十分な費用対効果が見込める廉価な価格設定とし、小規模店舗経営者に導入を頂ける製品を開発致しました。

### ■ 既存のGフライヤーとの違い

フライヤーの油槽形状によって、専用のマイナス高電位発生端子を製造しています。マイナス高電位発生装置本体も、従来製品に比べ、大きさや重量は約1/2になっています。

### ■ 潜在市場

小規模店舗で使用するフライヤーで、業態的には小規模食堂・天麩羅屋・トンカツ屋・惣菜屋・精肉店・小規模雑貨店・コンビニ店等で導入頂くことが可能です。

### ■ Gフライヤーシリーズの特徴

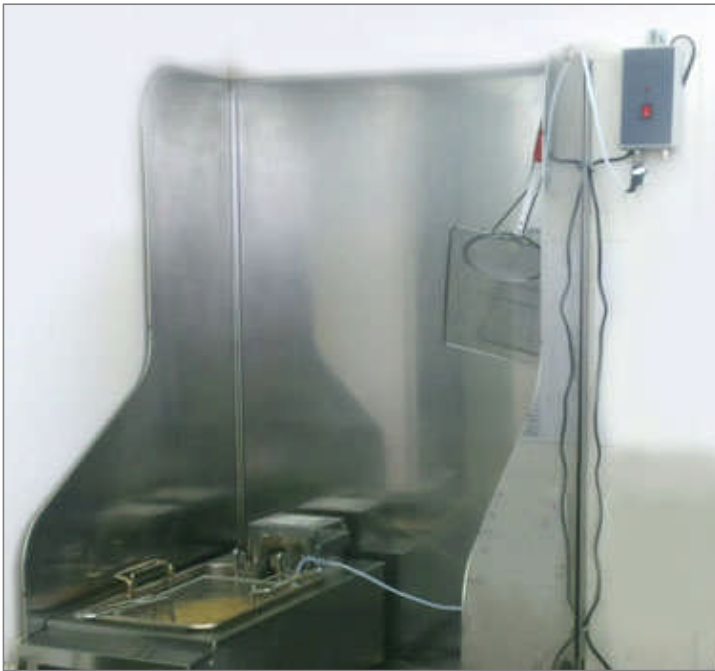
**コストダウンと環境配慮** Gフライヤーの酸化抑制効果により、食用油交換頻度が低減し廃油排出量が減少します。その結果、廃油処分費用の削減につながるばかりではなく、環境汚染対策にもなります。（食用油は1.5から2倍長持ちします）

**健康的** 酸化が進んだ油を使用して揚げた食材を食すると、健康に悪影響を及ぼします。揚げ時間の短縮と油温を下げて同様に揚がることで、発がん物質のアクリルアミドの生成が抑制され、含油量の少ないヘルシーな揚げ上がりになります。

**作業環境の改善** Gフライヤーを使用すると、通常の揚げ温度より、5～10℃程度下げて揚げても同じ揚げ状態を可能とします。油温度を低下させることにより、油煙が少なくなり作業環境が改善されます。

**コンパクト** Gフライヤーは、本体・発生端子ともにコンパクトに出来ているため、場所を選ばず設置でき、作業の邪魔になりません。また、取り外しが簡単なため清掃が容易です。

**メンテナンス** 消耗品がないため、メンテナンスフリーです。



商品名	小規模店舗用食用油酸化抑制装置 Gフライヤー・スモール
型番	200S-4-1・200S-4-2
仕様	本体 W80mm X D140mm X H40mm
本体重量	約350g
発生電位	-1500V
発生電流値	1mA以下
消費電力	2W/h

- ①フライヤー適応油量 3Lから15Lまでのフライヤーに使用できます。
  - ②フライヤーは1槽用と2槽用に対応。
  - ③販売価格
    - ・Gフライヤー・スモール 1槽用 ￥165,900 (税込)
    - ・Gフライヤー・スモール 2槽用 ￥186,900 (税込)
  - ④販売開始 平成22年6月30日より
  - ⑤食用油酸化抑制効果 約2倍
  - ⑥効果
    - 食用油使用量の削減と店舗内の油臭さや油煙の抑制。
    - 揚げあがりの食材の含油量が少なくなり、トランス脂肪酸が抑制できます。
    - 食用油使用量の削減は最大で約1/2になります。
- ※本製品はリース会社でのリース契約も出来ます。

先行予約並びに、テスト導入(無料にて2週間の効果測定)のお申込みは、メールにて本日より受付を開始します。

先行予約: [info@gfryer.com](mailto:info@gfryer.com)

テスト専用メールアドレス: [trial@gfryer.com](mailto:trial@gfryer.com)

株式会社グリーンナイザー

【お問い合わせ先】

Tel: 03-3552-5855

Fax: 03-3552-5857

E-mail: [info@gfryer.com](mailto:info@gfryer.com) URL: <http://gfryer.com>