



Dr. Fry

流体力学と物理学のテクノロジー

21

フライヤーは未だ21世紀を迎えていない？

なぜ、揚げ物をもっと美味しくならないのか。
革新的なメニューが生まれないのか。コストを下げられないのか。効率的に調理できないのか…
それは、20世紀に発明されたフライヤーが「油を温める」という機能以外、
何の進化も遂げず、未だ21世紀を迎えていないからです。

しかし、『Dr.Fry』は違います。
流体力学と物理学に基づき、揚げる・焼く・蒸すという
異なる調理機能を同時に実現する、全く新しい調理器具。それが『Dr.Fry』。
現在使用中のフライヤーに、『Dr.Fry』を設置するだけで、
あなたの厨房に21世紀が訪れます。



『Dr.Fry』の心臓部『evertron』について

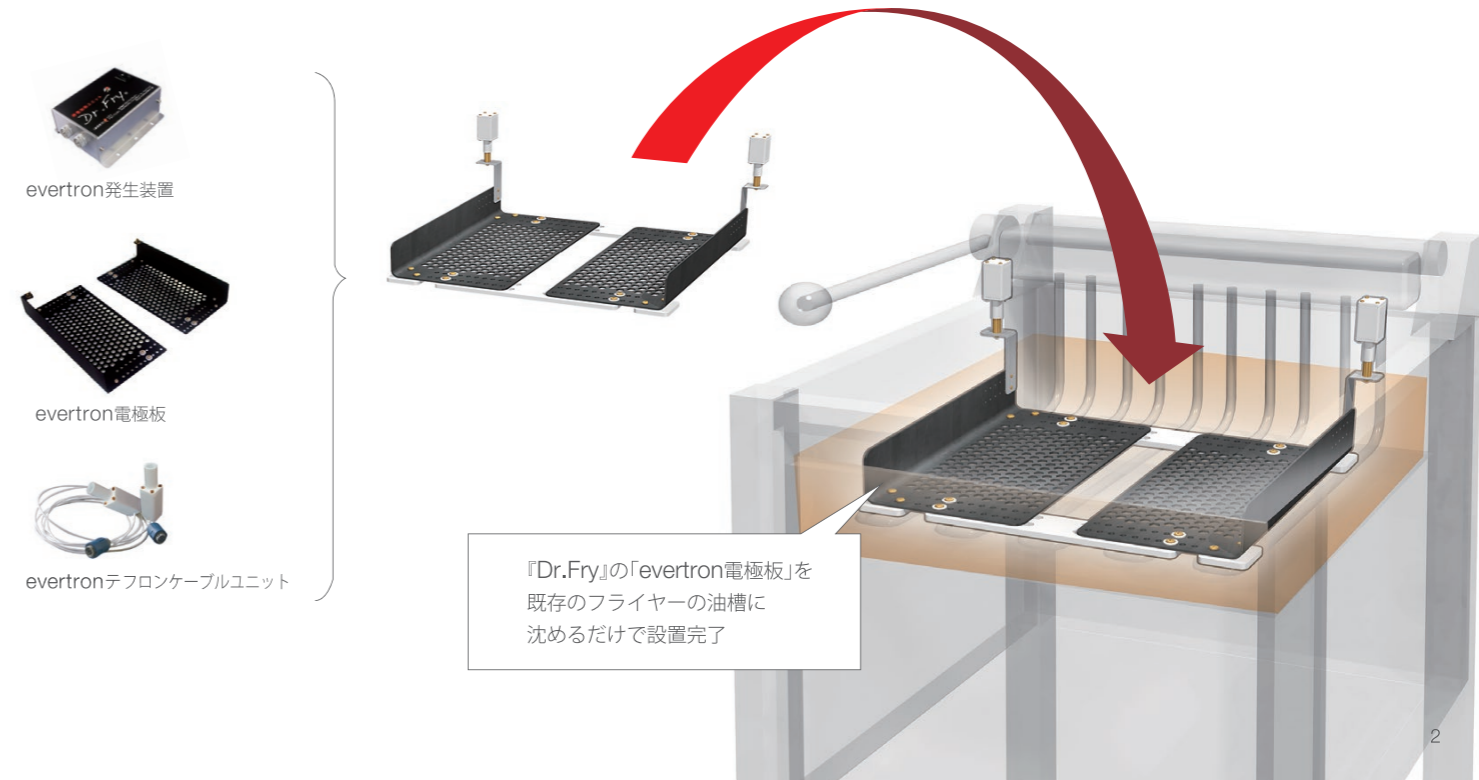
evertron. 『evertron』とは、電磁誘導振動技術と流体力学を応用した独自のテクノロジー。『Dr.Fry』では、この技術をフライヤー専用ユニットとして応用しました。
装置を油槽に沈めるだけの簡単なセッティングで、従来のフライヤーを全く新しい調理器具へと進化させます。
『evertron』のテクノロジーは、フライヤーだけでなく、ドリップレス冷凍食品の製造、ドリップレス解凍、
鮮度維持、食品の酸化防止、熟成のコントロール、燃焼効率の向上等、多岐にわたる分野で応用・活用されます。

特許申請中

3

進化をもたらすのは、たった3つのユニット。

『Dr.Fry』は、極めてシンプルなユニットで構成されています。
『Dr.Fry』をはじめてご覧になった方の多くは、
「本当にこれだけですか？」「こんなに小さいんですか？」と驚かれます。
でもそれは、私たち開発チームにとっては最大の賛辞。
なぜなら、私たちは、最小限のユニットで、最大限の効果を発揮できるよう、
努力を重ねてきたからです。
この小さな装置が発揮する、大きなテクノロジーの力を、存分にご体験ください。



10

飲食業界を変える、10の進化。

『Dr.Fry』を導入したら、もう、後戻りすることはできません。
なぜなら、『Dr.Fry』がもたらす10の進化は、厨房・飲食業界が抱えてきた問題を大きく解決し、一度使い始めれば、もう手放せない存在になってしまうからです。

1 美味しさ向上

食材、油、シェフを変えずに物理学の力で、食感や味わいが飛躍的に向上。長時間カリッとジューシーさを保ちます。

2 カロリーダウン

『Dr.Fry』は油切れが良いので、脂質の吸収を抑えます。ヘルシーでカロリーダウンの揚げ物ができます。

3 有害物質の減少

従来のフライヤーだけでは不可能だった、トランス脂肪酸の減少に成功。

4 差別化

他店では絶対にできないメニューの開発。
(焼きイカ、焼きイモ、生フルーツ入りドーナッツ等)

5 多機能化

揚げ調理をしながら、同じ油槽で、焼き調理、蒸し調理、煮物の下処理などが可能。

6 スピード化

従来の揚げ時間を15~30%短縮。効率良くスピーディーな調理でチャンスロスなくします。

7 臭い移り防止

魚介・肉・野菜・フルーツなど、異なる食材でも順序を考えずに同時調理が可能。

8 オイルミスト激減

オイルミストを激減させ、キッチン・店内を清潔にキープ。

9 安全性向上

オイルミスト激減でダクト火災、油ハネによる火傷等の労災発生を抑制。また、一般家庭用電源(AC100V)で安全に使用できます。

10 コストダウン

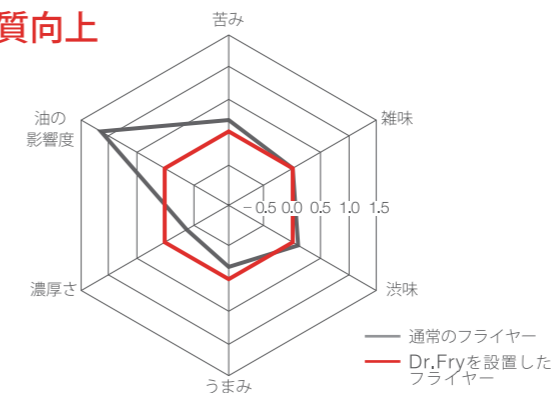
油の酸化を防ぎ、平均30%のコストダウンに成功。また、油の質を下げても、味の低下を最小限に抑制。

4

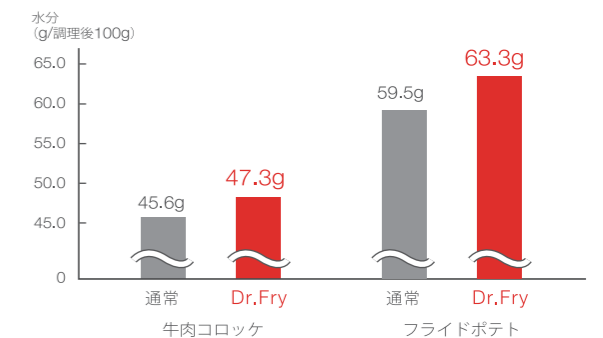
科学的に証明された、4つの事実。

通常のフライヤーと『Dr.Fry』を同環境、同食材で徹底的に分析・検証。
その性能・効果が科学的にも証明されました。

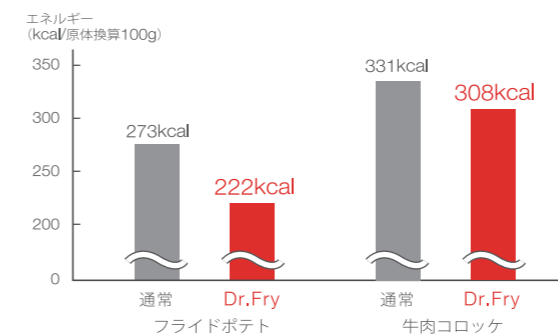
品質向上



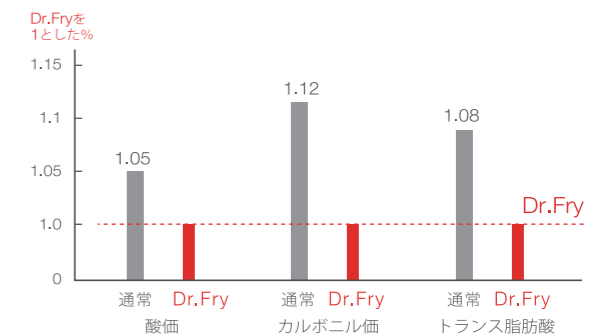
旨味成分(水分)の維持



カロリーダウン



有害物質の減少



25

5人の視点から見た、『Dr.Fry』25のメリット。

実際に『Dr.Fry』が厨房にやってきたら、一体どんなメリットが生まれるのか…
立場が異なる5人の視点に立ち、その25の効果をわかりやすくご紹介いたします。

CASE1 経営者にとってのメリット

CASE2 設備管理者にとってのメリット

CASE3 店舗マネージャーにとってのメリット

CASE4 店舗スタッフにとってのメリット

CASE5 お客様にとってのメリット



0

CASE1 経営者にとってのメリット

ゼロ
トランス脂肪酸0の油をPRしながら、メニュー革命も実現！



『Dr.Fry』は画期的な経営戦略の武器！

健康志向のお客様に、カロリーダウン効果と、世界的に大きな問題となっているトランス脂肪酸入り油を不使用にしたことで、ヘルシーと安全性を強くアピールできました。また、従来できなかったメニュー開発が可能になり、新しいFC展開を計画しています。

メリット1

リスクヘッジ

ダクト火災のリスクを下げ、店内の臭いなどのクレームも予防。

メリット3

差別化戦略

他店では絶対できないメニューを創り、圧倒的な差別化ができる。

メリット2

収益性アップ

経費削減と生産性アップを同時に実現。

メリット4

イメージアップ

福利厚生向上、お客様への健康支援などを実現。

$\frac{1}{12}$

CASE2 設備管理者にとってのメリット

年間のメンテナンス回数が $\frac{1}{12}$ に！



最初は正直、半信半疑でしたが、導入後は目に見えて油煙が激減。毎月1回＝年間12回も業者に頼んでいたダクトのメンテナンスを、年間で1回まで減らすことができました。

メリット 5

清掃回数の削減

ダクト、グリストラップ、防火ダンパーなどの清掃回数が削減。

メリット 8

安全性向上

油ハネで火傷による労災のリスクを大きく下げることが可能に。

メリット 6

メンテナンスコストの削減

総メンテナンス、フィルター交換等の費用を削減。

メリット 9

衛生管理

害虫&ネズミの発生を抑え、駆除・対策を軽減。

メリット 7

設備コストの削減

新店設備費用、設備維持、撤退費用などをカット。

メリット 10

工事不要

『Dr.Fry』は可変サイズで、現在ご使用中のフライヤーに設置可能。100Vで消費電力1.2W低電圧、低電力で工事不要です。

20%

CASE3 店舗マネージャーにとってのメリット

客単価 20%アップ…元が取れる投資です



同じ食材を揚げても味が全然ちがうんです。テイクアウトの要望が増え、新たにメニューを追加したほど。『Dr.Fry』のおかげで、客単価は20%上がりました。これは元が取れる投資ですよ。

メリット 11

油コストの削減

油の酸化を抑制し、油代、廃油代、光熱費などを着実に削減。

メリット 14

生産性アップ

揚げ時間を15%～30%以上短縮させ、繁忙時間のチャンスロスなくします。

メリット 12

品質アップ

油の臭い移りを減らし、全てを美味しくヘルシーな商品の提供が可能に。

メリット 15

ロス率削減

冷たくなった揚げ物でも油浮きが激減。長時間カリッとジューシーな状態を維持。

メリット 13

安心向上

有害物質の除去とコゲカスの付着を激減するので安心な揚げ物ができる。

メリット 16

コックレス化

揚げ専門のコックが不要になり、様々な素材の揚げ物を、誰でも簡単に美味しく調理できます。

1
10

CASE4 店舗スタッフにとってのメリット

毎日やっていた清掃が10日に1回に！



『Dr.Fry』がきてから、目に見えてフライヤー周りが汚れなくなりました。調理の仕事後に、毎日やっていたダクト掃除が、10日に1回にまで減り、早く帰れるようになりました。自分の髪や服にニオイがつかなくなったのも嬉しいですね。

メリット 17

定着率改善

労働環境を改善し、スタッフの離職率の低下を可能に。

メリット 20

健康保持

油煙の体内侵入激減、発ガン率低下、油源病の低減などを実現。

メリット 18

同時調理

揚げる順番を気にせず、様々な食材、メニューの同時調理を実現。

メリット 21

清潔化

身体や衣類への臭い付着を激減。汚れにくい職場を実現。

メリット 19

清掃時間の削減

油煙の激減により、厨房の清掃時間を大幅に短縮、早く退社できます。

× 2

CASE5 お客様にとってのメリット

気付いたらいつもの2倍は食べていましたね



実は私、揚げ物はあまりたくさん食べられなかったんです。でも、『Dr.Fry』で揚げた物は、さっぱりしていて、おかわりまで平らげた自分に驚いています。『Dr.Fry』が入っているお店リストが欲しいですね。冷たくなっても美味しいので、これは本物だと思います！

メリット 22

ヘルシー

カロリーダウンして、ヘルシーな揚げ物を楽しめる。

メリット 24

常連化

そのお店ならではの個性豊かなメニューが楽しめる。

メリット 23

おいしい

カリッとジューシーで冷めても美味しく、たくさん食べられる。

メリット 25

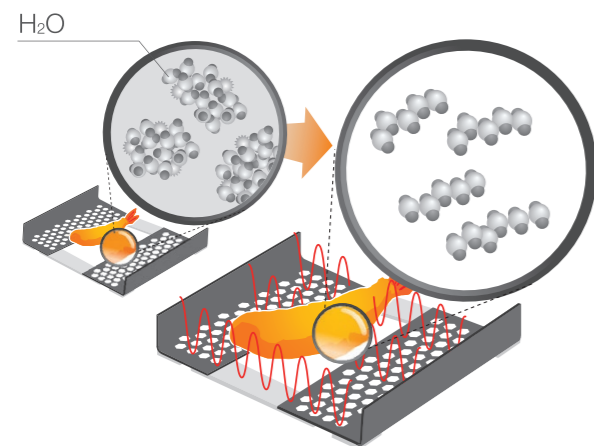
安心

自動的にトランス脂肪酸を減少できるので安心です。

500000

毎秒50,000回の電波振動で、食品中の水分を正常な分子結合に戻す。

『Dr.Fry』は、従来のフライヤーに全く新しいテクノロジーで、新しい効果をもたらします。その秘密は、『evertron』によって発生する毎秒50,000回の電波振動にあります。



- 1 『evertron』の技術で毎秒50KHzの電波を発生。
- 2 食品の中に含まれている水分はH₂Oの単体ではなく、大きな固まりを形成し続けている。
- 3 毎秒50,000回の電波振動を与えることで、水素結合ネットワークがプラスとマイナスに分極する構造に再編成。そのプロセスが繰り返される。
- 4 その結果、食品の水分の分子結合が正常な状態に戻り、本来の味に回帰。美味しさを根本的に変えます。

『Dr.Fry』の、流体力学と物理学効果により、飲食業界に、「10の進化」を実現させました。

「evertron発生装置」で発生した毎秒50,000回の“電波振動”はダイレクトに油や食材の水分を振動させます。その結果、水素結合ネットワークを整列、再編成することで、油の酸化を抑制することができます。さらに食材から流出する水分も細分化されることにより、オイルミストや油ハネを激減させ、食材からの水分(うま味)の流出を防ぎます。その結果、今迄以上、調理時間も短縮され、揚げ種をカリッとジューシーに仕上げ、長時間にわたり美味しさを維持することができるのです。

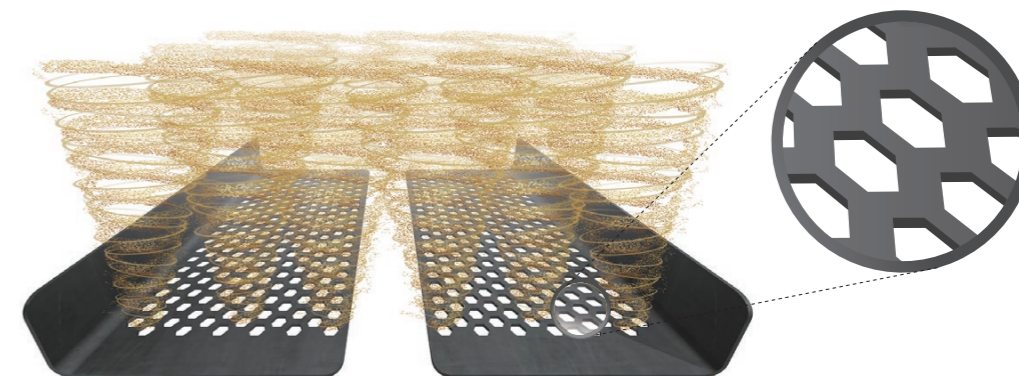
6

『Dr.Fry』のヘキサゴン(6角形)流体力学効果でエネルギー効率を向上。

加熱管により加熱された油は上昇します。

その途中に『evertron電極板』のヘキサゴンホールを通過させることにより、竜巻状態の油流に変化します。

その流体力学効果によって、エネルギー効率を高め、冷凍食品の投入時の油温の低下や揚げむらを防ぎます。



『Dr.Fry』の強みは水分コントロールの再現性があることです。

2005年にNatura誌にカナダとドイツの研究グループによる報告では、『水』の形(水素結合ネットワーク構造)は毎秒、猛烈な勢いで変化し、再編成し続けているという発表がありました。『evertron』は水分のコントロールを行う技術であり、現代科学では『水の正体』は解明されていないのが現状です。上記のイラストは理解しやすいイメージであり、実際は弊社の仮説です。しかし『Dr.Fry』の電波振動を食材が受けると、美味しさが増し、酸味やえぐみが減少し、安定的・均一的などの再現性効果が最大の強みなのです。



∞ (無限) に広がる、他ではできない創造の可能性。

最高の調理とは『医食同源』というように、食品に含まれている素材(味・鮮度・香り・色・栄養素・有効成分)を、そのまま再現できることです。その為にもっとも注目すべきは、食品の水分含有量であり、揚げ物に付着する有害物質と美味しさの維持です。『Dr.Fry』は誰でも簡単に最高の調理と、従来ではできなかった独創的なメニューを、開発できる画期的な調理器具なのです。これまでも、フライヤーという調理器具の既成概念を超えて、様々なメニューを生み出してきた『Dr.Fry』。その成果の一部をご覧ください。



絹ごし豆腐の素揚げ

水切りせず、衣も付けずに、そのまま絹ごし豆腐を素揚げしたものです。断面中にスが入らず、油も浸透しないので、外はカリカリで中は湯豆腐状態。全ての揚げ物がこのように仕上がります。

※充填豆腐は、素揚げに不向きのため、このように仕上がりにません。



MOVIE



焼きイモなどの焼き調理にも対応

生のサツマイモをフライヤーに入れて約20分待つだけで焼きイモが完成。表面の油分は簡単に洗い流せます。油の浸透もなく水分も抜けないので中はホクホク。同様の調理法で、焼きなす、焼きトウモロコシ、焼きぐり、焼き肉、焼き鳥、焼き魚等の焼き物調理が可能。さらに、煮物、カレーやシチューの具の下ごしらえまで、素揚げして水洗いするだけで完了。型くずれもなく、キレイに手早く仕上がりと、素材本来の風味を発揮する調理を可能にします。



MOVIE

冷凍のエビもプリプリに

凍ったままのエビも身が縮まず、獲れたての食感に仕上がります。『Dr.Fry』を使用すると、今までの冷凍食品をコックレスで美味しく上げることが可能になります。また、大量の冷凍食品を投入しても油の温度が低下しにくいので均一な加熱が可能です。



MOVIE



動画再生方法について

- ①QRコード読み込みアプリで「MOVIE」と書かれたQRコードを読み込んでください。
- ②URLのリンク先からAR読み込みアプリ(junaio)をダウンロードしてください。
- ③ダウンロードが完了したら、アプリを起動し、スキャンモードで再度QRコードを読み込んでください。
- ④読み込みが完了したら対象の写真全体が画面に映るようにかざしてください。写真の上に動画が再生されます。

※ スマートフォン (iPad, iPod touch含む) のみ対応。 ※ PCでの動画再生はできません。

16800

レンタル費用は月額16,800円。 ※レンタル契約時には与信審査がございます。あらかじめご了承ください。

『Dr.Fry』はレンタル制を採用しているため、販売を行っておりません。
 油の長寿命化、油の品質を下げても味を保持できることによる原価削減、ダクトメンテナンス回数の激減…
 その他、様々なコストダウン・メリットにより、ほとんど0に近い経費で導入する事が可能です。

PLAN 1

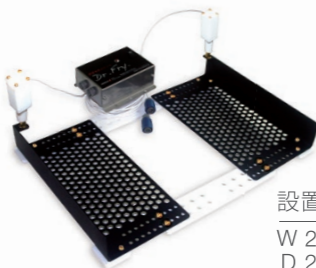
毎月払いプラン

一槽式フライヤー

月額16,800円(税別)
 契約期間:2年間(24ヶ月)

二槽式フライヤー

月額24,000円(税別)
 (1台あたり12,000円)
 契約期間:2年間(24ヶ月)



設置可能サイズ
 W 250mm~600mm
 D 250mm以上

PLAN 2

5年間(60ヶ月)一括払いプラン

一槽式フライヤー

月額11,400円(税別)
 お支払い総額:684,000円

二槽式フライヤー

月額16,300円(税別)
 (1台あたり8,150円)
 お支払い総額:978,000円

0 ≥

レンタル費用から『Dr.Fry』が実現する
 コストダウンメリットを引いてみてください。

下記にご用意させていただきました試算表の空欄に実際の経費をご記入し計算いただきますと
 限りなく0に近い、もしくは0以下の数字が導き出されるはずですよ。

16,800円/月 (毎月払いプラン)
 or
 11,400円/月 (5年間一括払いプラン)

I

A + B + C

円

『Dr.Fry』によって削減できるコスト

A

従来で使用する油の品質を落としても、同等の調理結果が可能です。油の使用期間も30%延びます。

現在ご使用中の油価格 削減費用
 (1缶18ℓ _____ 円 × 1ヶ月の油の使用量 _____ 缶) × 30% = _____ 円/月

or

最低品の油に変更した場合の油価格 削減費用
 (1缶18ℓ _____ 円 × 1ヶ月の油の使用量 _____ 缶) × 30% = _____ 円/月

B

オイルミストが激減しますので毎日のダクト清掃は必要ありません。

ダクト清掃時間
 (深夜人件費 _____ 円 × _____ 時間 × 営業日数 _____) = _____ 円/月

C

平均月一回必要であったダクトメンテナンスの回数が年一回で済みます。

油汚れによるメンテナンス費用
 (1年の費用 _____ 円 × 11/12) ÷ 12 = _____ 円/月

その他見込めるコストダウンメリット

- 調理のスピードアップによるチャンスロス削減
- オイルミスト激減による火災リスクの軽減
- 調理時間短縮による人件費を削減
- 油ハネ激減による火傷などの労災リスク軽減
- 新メニュー開発による売上アップ
- 品質維持時間延長によるロス率の減少

II

円/月 + a

この金額が小さければ小さいほど、
 『Dr.Fry』の費用対効果が高いことになります。

1

No.1をめざす、私たちの理念。

私たちは、厨房機器メーカーではありません。

私たちは、厨房機器メーカーではありません。物理学を中心に、電磁誘導振動技術や流体力学などのテクノロジーを研究し、革新を生み出す技術集団です。『Dr.Fry』はその研究成果のひとつ。発明以来、基本的には全く進化してこなかったフライヤーの諸問題を一挙に解決していきます。

私たちは、従来の食の方法論と常識を打ち破ります。

私たちにとって、従来の方法論や常識は、打ち破るべき壁に過ぎません。『Dr.Fry』は、物理学の力で、全ての食品を美味しくする革新的な発明です。誰もが、いつでも、簡単に、美味しく、安全なメニューを提供できる仕組みを開発する。その為には調理の工程で、食品から水分を逃さない技術が夢であり、それが私たちの挑戦です。なぜならば、食品の水分とは、鮮度、旨味、香り、色目、栄養素、成分だからです。シェフの、より美味しい料理をお客様にお出ししたいとか今までにない斬新なメニューを開発したいという願いを実現する為の最強のツールをご提供します。

小さな会社から、世界一の技術力をめざします。

私たちは、決して大きな会社ではありません。しかし、技術力と理念は、世界一であるよう、プライドを持っています。私たちの技術は食品の美味しさと安全性の向上を通じ、飲食業界に貢献し、食品の鮮度維持や臓器、血液保蔵等、医療の分野にも活用できます。人類の健康と環境に貢献できる企業をめざし精進いたします。この一瞬のご縁が、生涯のものになる。そんな直感と可能性を感じていただければ幸いです。

株式会社エバートロン 代表取締役 田中 久雄

0800-123-0018

お問い合わせはフリーダイヤル0800-123-0018
エバートロンまで。

【製造・総レンタル元】



株式会社エバートロン
〒106-0044 東京都港区東麻布3-3-8 福神館ビル201
TEL. (03)6277-7218 FAX. (03)6277-7219
www.evertron.jp



株式会社エバートロン 淵野辺R&D中央研究所

Dr. Fry

型式	MTF-Y2DDGAF				
設置可能サイズ	W250mm~600mm D250mm以上				
技術方式	evertron 電磁誘導振動技術				
evertron 発生装置	サイズ	W120mm×D103mm×H43mm	evertron電極板 (2枚セット)	使用温度範囲	-10°C ~ +350°C
	電源	AC100V		一枚のサイズ (レギュラー サイズ)	W140mm×D290mm×H60mm
	高圧出力周波数	50KHz	evertronテフロン ケーブルユニット(2本)	ケーブル長	1.39m
	入力電流	50mA		耐熱温度	230°C
	消費電力	1.2W	ACアダプター	コード長	2m4cm
	重量	450g		定格入力	DC12V

本カタログの製品仕様は2014年8月現在のものです。製品の定格・仕様・デザイン等は改良の為に予告なく変更する場合があります。 ● 製品の色は印刷物ですので、実際の色とは異なる場合があります。 ● 実際の製品にはご使用上の注意などを表示しているものがあります。 ● この説明書における効果効果は全て弊社の試験結果によるものです。 ● ユニットサイズや与信によっては契約できない場合と経済情勢によって価格の変動がございます。 ● この説明書で表示している効果効果は、食材やフライヤー本体の性能、油の状態によって大きく変化します。 ● このパンフレットの記載内容に関するお問い合わせは株式会社エバートロン迄お問い合わせ下さい。