

〔優良賞〕 食用油劣化・油はねを防止「クールフライヤー」



代表取締役会長
山田 光二 氏

クールフライヤー株式会社

〒245-0002 神奈川県横浜市泉区緑園6-44-14

TEL.045 (516) 1298

<https://coolfryer.co.jp/>

クールフライヤーは、独自の油槽構造で揚げ油の劣化を防ぐ業務用フライヤー。油が長持ちするため、油の消費量を従来比約半減できる。物価高騰が続く中、油にかかるランニングコストを抑制し、食品ロスの削減に寄与する。メンテナンスにかかる時間やコストも抑制できるため、飲食業界の人手不足解消にも結びつくと期待される。

同製品は、油槽の外側に水冷式の冷却機構（冷却ジャケット）を備えているのが大きな特徴。冷却機構は油槽の下部を冷却する役割を果たす。また、油槽内のヒーター配置を工夫し、油の下降対流を常につくりながら調理を行う。この構造により、油槽内の上部は高温となる一方、下部のみが 60 度 C の低温に保持される。

その結果、調理中に油の劣化原因の揚げカスが生じてても下部の低温部に落ちるため、油が酸化しにくくなる。具材から出る水分も低温部に落ちるため、油はねも起きにくい。

油が劣化しにくいことで、調理品質が高まり、揚げ物がおいしくなる。フライヤー内の油交換の回数を減らし、清掃作業が容易になる。厨房（ちゅうぼう）内の油臭さを解消する効果もある。さらに豆腐や果物の素揚げなど、従来のフライヤーでは実現できなかった調理を可能にすることで、飲食店の付加価値向上に寄与する。

卓上機「CFT-7」（標準油量 7 リットル）に加え、自立型標準機「CFT-18x」（同 18 リットル）を発売中。飲食店のほか、コンビニエンスストアなどで今後の需要拡大を見込む。

