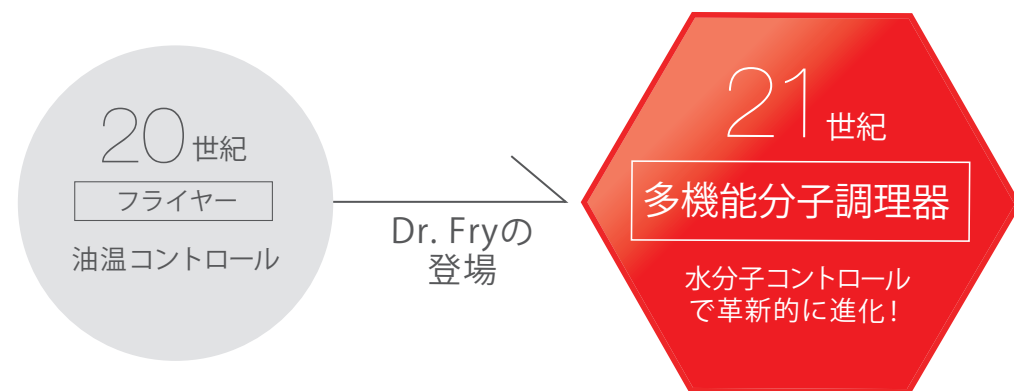


21

21世紀型多機能分子調理器が遂に誕生しました

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えないのか。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「油温コントロール」という技術以外進化が進まず、揚げ物を進化させることができなかったからです。



Dr. Fryの登場

『Dr. Fry』は、独自の物理的な水分子コントロール技術で、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、全く新しい多機能分子調理器です。
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



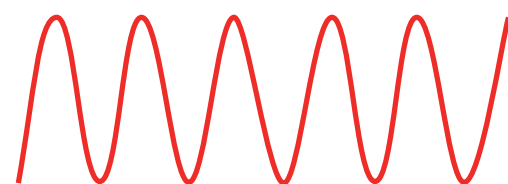
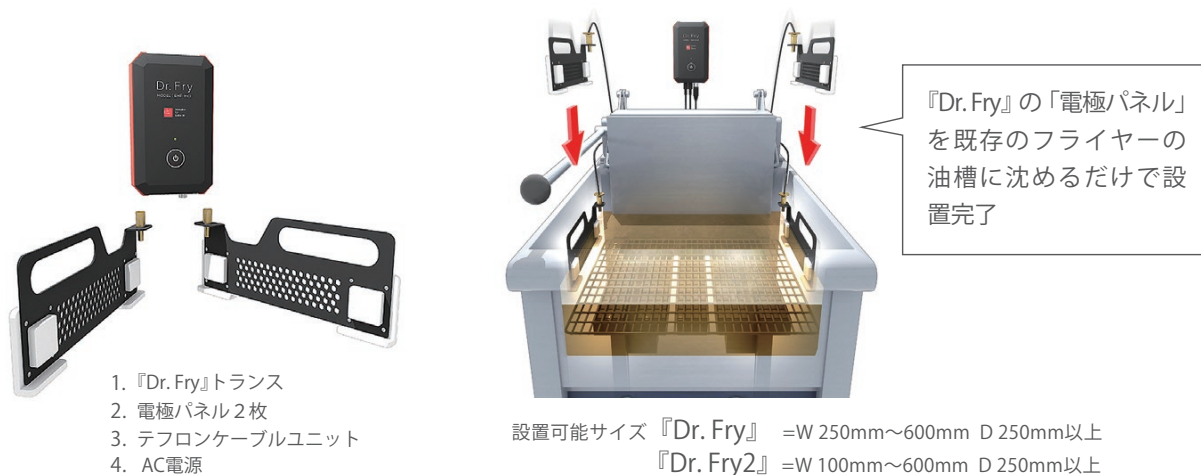
『evertron』とは、電波振動技術を応用した独自のテクノロジー。『Dr. Fry』では、この技術をフライヤー専用ユニットとして応用しました。電極パネルを油槽に沈めるだけの簡単なセッティングで、従来のフライヤーを全く新しい多機能分子調理器へと進化させます。『evertron』のテクノロジーは、フライヤーだけでなく、ドリップレス冷凍食品の製造、ドリップレス解凍、鮮度維持、食品の酸化防止、熟成のコントロール、燃焼効率の向上等、多岐にわたる分野で応用・活用されます。

特許申請中

4

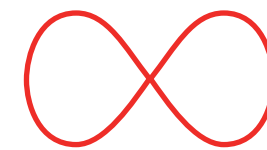
進化をもたらすのは、たった4つの部品

『Dr. Fry』はたった4つの、極めてシンプルな部品で構成されています。『Dr. Fry』を初めてご覧になった方の多くは「本当にこれだけでいいですか？」「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、最小限の部品で、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。



独自のエバートロンウェーブで水分の分子結合構造を変化

- 独自のエバートロンウェーブで電波を発生。
- 水の表面張力が60%低下することにより水滴が小さくなります。
- 大きな水蒸気爆発が小さな爆発に変わるので、油はね、オイルミストが少なくなります。突沸(食材の水分が爆発して、食材に穴が出来、その穴に油が入り込む現象)が微量になり、短時間にきめ細かな表面の皮を張ります。
- 結果、食材への油の侵入を防ぐと同時に、食材の水分の流出も同時に抑えます。食材本来の味を損なわずに、ヘルシーで低カロリーの揚げ物が、長時間カリッとジューシーを維持。水分流出が少ない事で臭い移りを抑制します。



他ではできない分子調理の可能性は無限大

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(鮮度・味・香り・色・栄養素・有効成分)であり、水分を逃さない調理こそが、本物の『医食同源』調理になるのです。
食材からの水分流出を抑えながら調理できれば、せっかく仕入れた食材の価値を落とすことなく、お客様に最高の価値のある料理を提供できるのです。
『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なのです。これまでも、フライヤーという調理器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。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。

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20分~40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処理まで、素揚げして水洗いするだけで完了。型くずれもなく、キレイに手早く上がり、素材本来の風味を発揮する調理を可能にします。

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揚がります。『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仕上げるのが可能になります。

