

**環境・設備
デザイン賞**

社団法人建築設備総合協会
が定める第一回
「環境・設備デザイン賞」
優秀賞を受賞しました



テレビ東京
ワールドビジネスサテライト
ベスト・オブ・トレンドたまたご



日本特許第 1841813 号 日本特許第 3595850 号
米国特許第 5632266 号 E.U.特許第 0682903 号
他多数

優秀賞受賞

金賞受賞

特許取得

主な導入店様（※敬称略、順不同。※他多数のお店様で使用されております。）

お客様の健康を第一に考え「ウォーターフライヤー」を導入しました

日比谷松本楼、明治記念館、麻布豆源、銀座大志満、銀座木村家レストラン、日本橋たいめいけん、崎陽軒
浦安ライオンホテル、オリエンタルホテル東京ベイ、ホテル箱根小涌園、熱海新かど旅館、第一イン池袋
白樺湖観光ホテル、油谷湾温泉ホテル楊貴館、岐阜高山グリーンホテル、ホテルニュー岡部、タカセ洋菓子
サンルートプラザ東京、草津白根観光ホテル櫻井、新横浜フジビューホテル、原宿東京アパートメントカフェ
横浜元町ウチキパン、レストラン珊瑚礁、とんかつ竹はしパレスサイドビル店、元相打ちそば いづるや
都城グリーンホテル、LIVING:BAR スエヒロ、サッポロライオン、浅間酒造観光センター、ロワール光月堂
お菓子のさかい、城南製パン、デンマークベーカリー、お菓子の寿城、そば茶屋遠野、巴町砂場、人形町今半
萬坊大丸福岡天神店、ふく萬坊、とすのとんかつきむら本店、中華料理八仙閣福天酒家、讃岐うどん喜三郎
元気寿司、居酒屋海峽、日本一東金店、ポロロッカ、吉池本店、道の駅こもち、ほっかほっか亭、加藤牛肉店
スーパー平和堂、ココスナカムラ、ダイシン百貨店、岡山ハローズ、赤札堂、OK ストアー、エムサービス
京都嵯峨豆腐森嘉、ダスキンカフェデュモンド、大日本印刷社員食堂、レストラン要害クラブ、ナゴヤドーム
東京大学駒場食堂、国士館大学内静養堂、防衛医科大学校病院、東海大学医学部付属東京病院、大阪ドーム
海上自衛隊岩国基地、国立がんセンター中央病院、横浜労災病院、自由学園、丸大食品、JR 東日本都市開発
姫生水産、箱根湯本竹いち、太伸食品、ハローランチ松山工場、マルコシ、惣和、シノプフーズ、七越製菓
三菱電機ライフサービス、日立ライフ諏訪工場、プライムデリカ豊田工場、ヤマエ久野、三豊給食センター
TOHO シネマス、はなまるうどん、イオンシネマ、カラオケ館、伝説のすた丼屋、水道橋かつ吉、味千拉麺

Ecological Water Fryer

ウォーターフライヤー

国際特許製品・水と空気を応用した画期的システム

水のかで油の消費量50%削減!

お客様の健康と環境への配慮
コストの削減、すべてを叶える
“技”ここにあり!



WATER FRYER

【製造元】 リコー機器 株式会社

【お問合せ・販売】

株式会社 アイエスシー

東京都文京区関口1-4-10-501

rikohkiki01@gmail.com



“水と油” 発想の転機が すばらしい発明を生んだ！



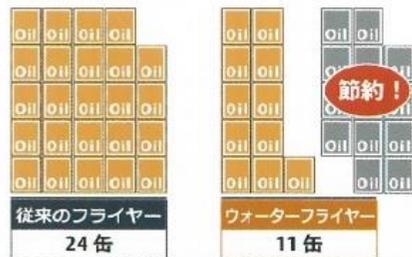
油がいつまでもきれい！

溶け合うことのない水と油の特性を活かしたシステムで、油の酸化を抑えます。油の劣化を促進させる揚げガスやドリップなどがすべて水に落下沈殿しますので、油がいつまでも新鮮、きれいな状態を保ち続けます。

油の使用量 50%以上削減！

従来、油の劣化は生産量と共に悪化し、劣化度の高い油は悪臭の発生源にもなり、早々に廃油していました。ウォーターフライヤーは揚げながらして水が油を濾過しますので油の鮮度を長く保ち最後まで効率よく使い切ることによって驚くべき節約を可能にしました。

■油の使用量比較表



※惣菜店 H 様 29 日間のテスト結果です。
※ウォーターフライヤーは AV 酸化値 2.5 を超えることなく廃油に至りませんでした。

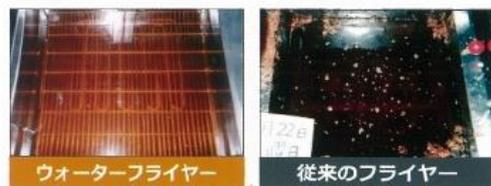
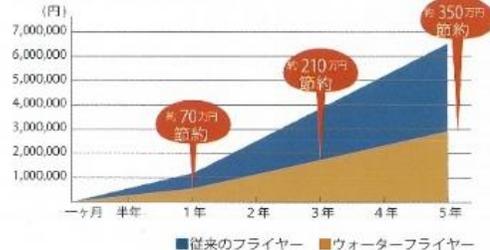
■構造図



■ランニングコスト比較表

月>13缶節約 1年>156缶節約 3年>468缶節約

(※サラダ油一斗缶(16.5kg) ¥4500円)



▲ から揚げ 80 kg を揚げた油の状態



▲ 生パン粉使用のとんかつを揚げています

従来のフライヤーは、揚げガスや食材のドリップなどすべてが油に溜まり、熱せられていくことによって炭化し、油の劣化を早めるだけでなく、油煙の元凶ともなっていました。



濾過不要、楽々メンテナンス！

ウォーターフライヤーは濾過機を使う必要がありません。揚げながらして水が油を濾過していますので、水を交換するだけでOKです。安心して丸洗いでできますので気持ちよく衛生的に使用できます。

いつも美味しく揚がる！

従来のフライヤーでは揚げガスが油の中に溜まり揚げ物に付着して色や味・香りを悪くしていました。ウォーターフライヤーは油に揚げガスが残りません。いつも新鮮な油で風味豊かな商品価値の高い揚げ物が揚げられます。

油煙激減、環境にやさしい！

ウォーターフライヤーは油煙の原因となる微細な揚げガスも油に残らず、水分もすべて水に吸収されるため、オイルミストの発生はなくクリーンな作業環境を保持します。尚且つダクトの汚れも大幅に軽減されます。

油ハネが無いので安全！

冷凍食材や豆腐など水分を多く含むものでもウォーターフライヤーでは油が飛び跳ねることなく静かにカラッと揚げられます。

