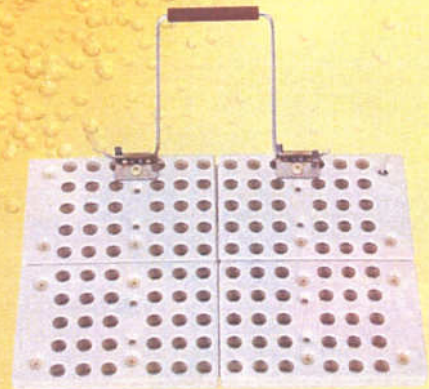


# 味で勝負できます!

しかもすばやく揚がる!

## ① 美味しく揚がる 表面サクサク・中ププリ

電場とセラミックスの遠赤外線効果により、揚げ物やフライ中の水分がほどよくとばされ、より美味しく仕上がります。



**ラジ還**  
フライヤー・オイルラジカルプロセッサ

密着性が高く油が中に入らないので安全です

## ② 油の年間使用量がおよそ半分位節約できます

- ・電場により長期間清浄な油を維持することができる。
- ・油が長時間酸化しにくい ※使用状況により若干違いが生じる事があります。

## ③ フライヤー温度を約10°C~15°C下げて使用可能

- ・光熱費を削減! ・油煙の減少、健康に良い  
(油煙は有害です)

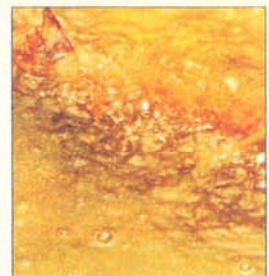
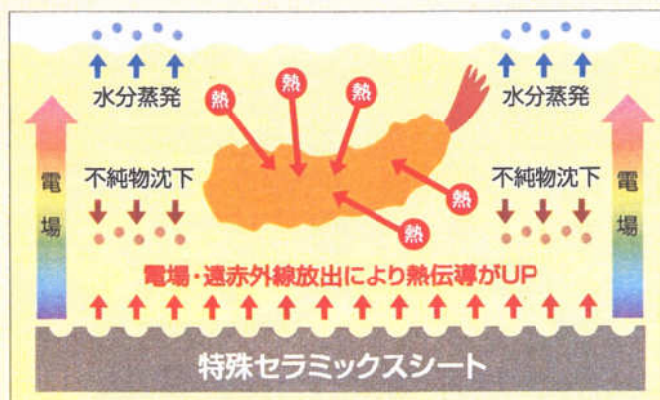
## ④ 食品リサイクル法 (平成18年4月より刑罰法令実施) に伴う食品廃棄物 (廃油) の削減

- ・生ゴミより油の方が比重が重い

●油がサラサラになり、油切れが良く、持ち出し油の量が減ります。

## ● マイナスイオンと遠赤外線効果

電場により、油中の水分子と不純物が分解。水分子は蒸発、不純物は沈下する。



# ●油酸化の原理

油酸化の主要因は、油中の水分とコロイド状に結合した不純物によります。ラジ選は、油に電場を掛けることにより、酸化の連鎖反応をブロックします。また油中の汚れ分を浄化し長期間清浄な油を維持することができます。油槽中の水分を除去することができるため、油の劣化を従来に比べ飛躍的に抑えることができます。油の消費量を抑え大きくコスト削減することができます。

(コスト削減 環境にやさしい)



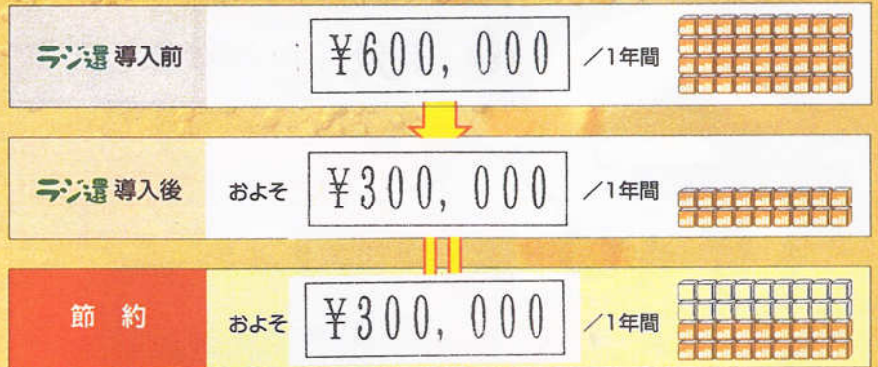
遠赤外線効果により、低温(約165°C~170°C)で揚げ物の中身まで素早く熱が伝わるため、「表面サクサク」「中プリプリ」に揚げられます。(おいしく揚がる 光熱費の節約) 油温の低下により人体に悪影響を及ぼす油煙を大きく抑えることができます。(油清掃が簡単) また調理時間も約2割近くカットできます。(素早く揚がる) さらに油切れがよく綺麗にあがります。(しかも揚げたて状態が長時間続く) (おいしさが長持ち)

☆一斗缶 5,000円で計算した場合

〈1ヶ月10缶(1斗缶)使用するお店の例〉 ※一斗缶5,000円で計算した場合

## コストパフォーマンス

※店舗の規模・フライヤーの仕様・油の種類によって異なります。



## ●ヘルシーで美味しい

**試験成績証明書**  
No. CFA01907 01 号  
平成 18 年 8 月 30 日

依頼者 株式会社 株式会社   
依頼先 株式会社

品名 コロケ (食用油酸化還元装置 ラジ選未使用) 〒 812-0032 福岡市博多区石城町15-24

表示事項: なし

平成 18 年 8 月 15 日に本会に依頼された上記供試品についての試験結果は下記の通りです。

試験項目	試験結果	検出限界	試験方法	脚注
エネルギー	298 kcal/100g	—	算出法	※1
水分	46.3 g/100g	0.1 g/100g	105℃恒量乾燥法	
たんぱく質	3.8 g/100g	0.1 g/100g	メタノール抽出法	※2
脂質	17.7 g/100g	0.1 g/100g	抽出法	
炭水化物	30.9 g/100g	0.1 g/100g	抽出法	※3
灰分	1.3 g/100g	0.1 g/100g	灰化法	

脚注  
※1 標量は、たんぱく質4、脂質9、炭水化物4を用いた。  
※2 標量は8.25を用いた。  
※3 炭水化物=1.00-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

以下 余白

**試験成績証明書**  
No. CFA01907 02 号  
平成 18 年 8 月 30 日

依頼者 株式会社 株式会社   
依頼先 株式会社

品名 コロケ (食用油酸化還元装置 ラジ選使用) 〒 812-0032 福岡市博多区石城町15-24

表示事項: なし

平成 18 年 8 月 15 日に本会に依頼された上記供試品についての試験結果は下記の通りです。

試験項目	試験結果	検出限界	試験方法	脚注
エネルギー	275 kcal/100g	—	算出法	※1
水分	48.1 g/100g	0.1 g/100g	105℃恒量乾燥法	
たんぱく質	4.1 g/100g	0.1 g/100g	メタノール抽出法	※2
脂質	14.6 g/100g	0.1 g/100g	抽出法	
炭水化物	31.8 g/100g	0.1 g/100g	抽出法	※3
灰分	1.4 g/100g	0.1 g/100g	灰化法	

脚注  
※1 標量は、たんぱく質4、脂質9、炭水化物4を用いた。  
※2 標量は8.25を用いた。  
※3 炭水化物=1.00-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)

以下 余白

試験項目	ラジ選未使用時	ラジ選使用時	増減
エネルギー	298kcal/100g	275kcal/100g	-7.7%
水分	46.3g/100g	48.1g/100g	+3.9%
たんぱく質	3.8g/100g	4.1g/100g	+7.9%
脂質	17.7g/100g	14.6g/100g	-17.5%
炭水化物	30.9g/100g	31.8g/100g	+2.9%
灰分	1.3g/100g	1.4g/100g	+7.7%