

Press Release

2016年3月28日
株式会社オークローンマーケティング

報道関係者各位

.....

ショップジャパン 油を使わずカラッと揚げる！揚げ物の常識を変える、 「エアウェーブフライヤー」でカットできるカロリーを発表

.....

「ショップジャパン」を運営する株式会社オークローンマーケティング（本社：愛知県名古屋市東区、代表取締役社長：ハリー・A・ヒル）は、このほど、高温の空気を循環させる特殊技術により油を一切使わず揚げ物が簡単にできる揚げ物調理器『エアウェーブフライヤー』を使用した場合に、通常の油で揚げる調理方法と比較してカットできるカロリーを算出しましたので、発表いたします。

■ショップジャパン公式サイト「エアウェーブフライヤー」■
<http://www.shopjapan.co.jp/goods/AWF01>

■日本の定番おかず「とんかつ」のカロリーについて

定食屋さんのメニューや夕飯のおかずでも定番中の定番と言えるおかず、「とんかつ」。通常の調理法だと、調理過程で、本来のお肉のカロリーに加えて、衣のカロリー、揚げ油のカロリーと、どんどんカロリーが増加していきます。例えば、一人分 100g のロース肉は調理前の状態で約 291 キロカロリー^{※1}、衣をつけることで約 369 キロカロリー^{※1}になり、さらに油で揚げるとロース肉と衣が吸油し、出来上がりのカロリーはなんと約 443 キロカロリー^{※1}になります。調理前に比べて約 150 キロカロリー^{※1}も増えています。



※1 出典元：日本食品標準成分表 2015（文部科学省）

「とんかつ」以外にも素揚げやからあげなど揚げ物料理の揚げ油の吸油率^{※2}は高く、天ぷらでは最大で 25%に上ります。



	吸油率 (%)
素揚げ	3~8
からあげ	6~8
フライ	10~20
天ぷら	15~25

Press Release

※2 出典元 URL : http://www.city.kyotango.lg.jp/kurashi/kenko/kenko_oendan/eivo_shoku/leaflet/documents/oil.pdf

■エアウェーブフライヤーでカロリーカット


油を一切使わず揚げ物が簡単にできるエアウェーブフライヤーで「とんかつ」を調理した場合、油で揚げないので、衣部分の余分な揚げ油の吸油はなく、一人分につき約 74 キロカロリーのカットが可能です。つまり、4 人家族で週に一回夕飯のおかずを「とんかつ」にした場合、エアウェーブフライヤーを使用するだけで、通常の調理法に比べると、1 年間に約 15,392 キロカロリーをカットできることがわかりました。この場合、エアウェーブフライヤーでカットできたカロリーは脂肪 1.7kg 分^{※3}に相当します。

※3: 脂肪 1g を 9 キロカロリーとした場合



■【エアウェーブフライヤー】商品情報

エアウェーブフライヤーは、高性能ターボエアウェーブ機能で、本体の中で最高 200 度の熱風が循環し食材全体を一気にむらなく加熱するため、表面に幕を作ることができ、食材自体の旨味を外に逃がしません。食材自体の油を利用して揚げるため、余分な油を使用する必要がなく、摂取カロリーを抑えることができる仕組みとなっています。

	商品名	エアウェーブフライヤー
	価格	29,800 円 (税抜)
	セット内容	エアウェーブフライヤー本体、取扱説明書
	サイズ	奥行 350×幅 280×高さ 330mm
	本体重量	約 5kg

ショップジャパンは、これからも世界中から選りすぐりのアイデアを発掘し、日本らしさを加えてお届けすることで、より多くの幸せな時間をお客様にご提供するとともに、お客様の気持ちに寄り添うブランドであり続けます。

この件に関するお問合せ先

株式会社オークローンマーケティング 広報担当

東京都港区虎ノ門 1 丁目 23 番 1 号 虎ノ門ヒルズ森タワー 21 階

TEL : (03) 6746-0324 FAX : (03) 3501-5324 EMAIL : pr@shopjapan.co.jp