

Press Release

2016年4月27日

報道関係各位

株式会社オークローンマーケティング

油なしでカラッと揚げ物ができる「エアウェーブフライヤー」がコンパクトに進化！

健康フライヤー「カラーラ」本格販売開始

ショップジャパンを展開する株式会社オークローンマーケティング（本社：名古屋市東区、代表取締役社長：ハリー・A・ヒル）は、油なしでもカラッとジューシーな揚げ物ができる「エアウェーブフライヤー」のサイズを20%以上コンパクトにした健康フライヤー「カラーラ」を、2016年4月27日（水）から本格販売開始いたします。

▽「カラーラ」紹介ページ▽

<http://www.shopjapan.co.jp/products/karalla>

■「カラーラ」の特長：

<脂肪分を最大 83%※¹もカット！>

健康フライヤー「カラーラ」は、食材自身の油で揚げることで、揚げ油を一切使わずに揚げ物ができるマシーンです。

最高 200 度の熱風が循環することで、油なしでも食材全体をむらなく一気に加熱できるターボエアウェーブを搭載。脂肪分を最大 83%※¹もカットしながら、うまみの中にぎゅっと凝縮することができ、外はカリカリ、中はジューシーな揚げ物を、素早くヘルシーに作るができます。

油で揚げないからとてもヘルシーな料理ができ、健康管理のために油分を控えている方でも、安心して揚げ物料理をお楽しみいただくことができます。

※1：エビフライでの結果です。食材により異なります。



「カラーラ」使用イメージ

<おいしさの秘密はウインドキャッチャー>

バスケットの中にある「ウインドキャッチャー」が理想的な対流を作り、食材全体をむらなく一気に過熱します。これにより、食材の表面に膜を作って、うまみの中に凝縮させることができるのです。



バスケット

<従来品より 20%もコンパクトに進化！>

従来品「エアウェーブフライヤー」よりも、サイズが 20%もコンパクトに進化。省スペースで置き場所にも困りません。しかも出来上がりの料理の量は、従来品と同じです。

Press Release

<幅広い温度設定>

従来品「エアウェーブフライヤー」では 80℃～200℃であった温度設定が、60℃～200℃と幅広く対応できるようになりました。これにより低温調理が可能となり、レシピの幅も広がりました。

<キッチン汚れの心配無用！>

揚げ油を使わないので、臭いや煙、油の飛び散りはありません。火傷や火事の心配もないのでお子さまや高齢者の方がいるご家庭でも安心してお使いいただけます。また面倒な油の後処理やキッチン掃除も不要です。

<お手入れ簡単！>

バスケットはフッ素コーティングされているので、食材がこびりつきづらく、調理後はバスケットをサッと丸洗いするだけで簡単にお手入れできます。なお、食洗機にも対応しています^{※2}。

※2：食洗機の取り扱いをご確認ください。本体は除きます。

■「カラーラ」商品概要：

- **商品名**：カラーラ
- **販売価格**：19,800 円（税抜）
- **セット内容**：本体（メイン、セパレーター、バスケット、バスケットパン）、取扱説明書&レシピ、使い方ガイド
- **サイズ（約）**：本体：奥行 330mm×幅 260mm×高さ 315mm
- **バスケットパン容量**：180mm×幅 195mm×高さ 93mm
- **重量**：約 4kg
- **タイマー設定範囲**：0～60 分
- **温度設定範囲**：60～200℃
- **販売元**：オークローンマーケティング（ショップジャパン）



「カラーラ」

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 URL：www.shopjapan.co.jp