

2010年11月26日

食品スーパーなど、惣菜ビジネスの効率化の要
業務用フライヤー用の自動リフター『グルメリフター』
～東日本地区での販売を強化～

食品スーパーや食品工場、飲食店などの建築・内装・設備・メンテナンスに実績を持つ(株)ラックランド [東京都新宿区/代表取締役社長:望月圭一郎] は、(株)ハルモニア [福岡県久留米市/代表:宮原則夫] とのパートナー契約により、同社の製造する業務用フライヤーの自動リフター『グルメリフター』の本格販売を開始、食品スーパーを中心に東日本地区での販売強化を図ります。

高齢化や共稼ぎ世帯の増加に内食ブームが追い風となり、惣菜に対するニーズが高まるなか、スーパーの惣菜の売り上げ構成比で天ぷら、唐揚げ、コロッケなどの「揚げ物」は35%以上を占めるといわれています。

ラックランドでは、高まる惣菜ニーズの中で売り上げの要となる「揚げ物」の品質安定化と効率アップを図れる『グルメリフター』を積極的に提案してまいります。

『グルメリフター』はプロの技「自動二度揚げ機能」を搭載、“タイマー式”でなく“センサー式”である点が最大のポイントです。フライヤーに揚げ物を投入後、水分蒸発量をセンサーがキャッチし、揚げ時間を自動コントロールすることで、食材内への油の吸収を抑制しカラッとジューシーな仕上がりにします。油の消費量削減にもつながります。調理スタッフの熟練度に関係なく、常に均一な商品提供が可能、揚げている間にスタッフがつきっきりになる必要もありません。

高価な自動フライヤー機を購入することなく、既存フライヤーに取り付けるだけの手軽さもメリットです。電気、磁気はもちろんのこと、ガスフライヤーにも対応します。

<製品詳細:<http://www.luckland.co.jp/servicesolution/glifter.html>>

本体価格とカゴなどの付属品を入れて約55万円(税別・工事別途)、既に1000台を超える販売実績のうち約90%が西日本地区に偏っており、今回のパートナーシップ契約で東日本での拡販を図ります。年内から体制を強化し、来年度は年間で60台以上の販売を目標としています。

ラックランドは『グルメリフター』を体験できるデモ機を本社内に導入、食品スーパーや惣菜店、食品工場といった既存の顧客へのプレゼンテーションを実施中です。また、外部の惣菜コンサルタントとの連携で各スーパー向けのオリジナルレシピの開発や売り場提案などのソフト面にも配慮したプロモーションを企画しており、クリスマスのフライドチキンの需要増大期など、季節に合わせた提案を実施していきます。

ラックランドでは殺菌効果を標準装備した業務用冷蔵庫“さっきんしゃんシリーズ”のプロモーションも推進中、「食」に関わる商業施設のエキスパートとして、売り場に・エンドユーザーに喜ばれる製品とサービスを提供してまいります。

「自動二度揚げ機能」搭載グルメリフター



販売元：株式会社 ラックランド

<http://www.luckland.co.jp>

製造元：株式会社 ハルモニア

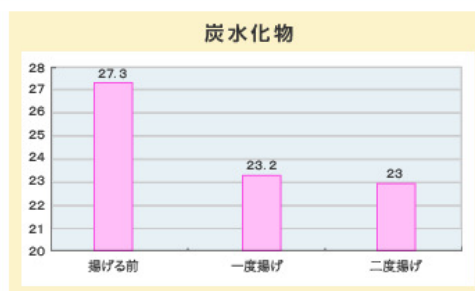
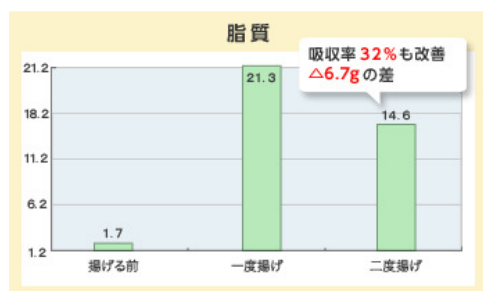
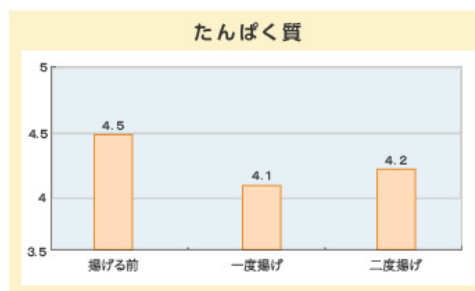
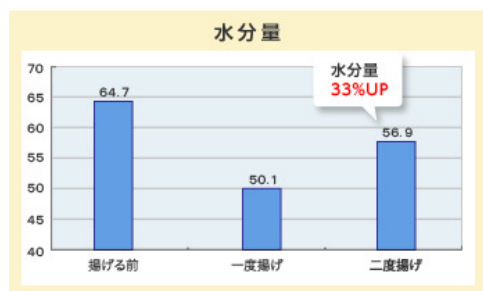
<http://www.heef.co.jp>

既存のフライヤー全機種に取り付け可能！

品番	GLF-SV	リフト能力	25Kg
電源	AC100V 50/60Hz	外型寸法 (スタンド型)	横 350×縦 730×幅 120 (mm)
消費電力	最大 75W/通常 5W	重量 (スタンド別)	7.5kg

■ 日本食品分析センターによる調査結果

「揚げる前」「一度揚げ」「二度揚げ」の成分結果【野菜コロッケ】



食材が余計な油を吸うことなく、冷めても非常にジューシーでサクサクの食感が長持ちします。

※ カロリー数値揚げる前140Kcal 一度揚げ301Kcal 二度揚げ240Kcal

製品問い合わせ先：(株)ラックランド CSサポート部 佐々木 03-3377-9335

◆ 当プレスリリースに関するお問い合わせ先 ◆

①総務部/広報担当 木鋪(きしく)奈央 TEL 03-3377-9331 fax 03-3377-8716
mail / press@luckland.co.jp

②CSサポート部 佐々木 TEL03-3377-9335