

各位

**お客様からの支持が高い惣菜部門強化に注力  
厨房に新設備『DrFry(ドクターフライ)』を導入し、天ぷら品質向上、新メニュー開発**

株式会社遠鉄ストア(本社:浜松市中区佐鳴台4丁目16-10、社長:宮田洋)では、ウエル鴨江店を除く全31店舗の惣菜厨房にエバートロン社の開発した多機能分子調理器『DrFry』を設置導入し、天ぷらの品質向上、新メニューの販売を開始します。

『DrFry』は、既存のフライヤーに電極板を取り付け特殊な電波振動を流すことで、食材の衣が吸う油を平均50%削減し、油切れが良く低カロリーでヘルシーな揚げ物の製造が可能となります。

導入に伴い、以下のリニューアルメニュー、新メニューを開発し2/9(土)より導入店舗にて販売を開始いたします。

詳細は下記の通りとなりますので、是非ご案内方、お取り計らいの程、宜しくお願い申し上げます。

## 記

### 1. 『DrFry』概要

#### 特徴

- ・電極板より揚げ油に電波振動を流す
- ・食材への油の吸着率が5割程度低減
- ・食材の水分保持により、旨みのある仕上がり



### 2. 投資額

12,000 千円(31 店舗計)

3. リニューアルメニュー、新メニュー 2/9(土)より 31 店舗で販売開始

(1) 手揚げのえび天【リニューアル】



売価 1本 98円(税抜)



売価 398円(税抜)

(2) 頭も骨も食べられるお魚揚げシリーズ

「頭も骨も食べられる真あじ揚げ(塩味)」【新メニュー】



売価 1枚 158円(税抜)

※ほっけ、鯖も販売を予定

以上

\*\*\*\*\*

この件に関する問い合わせ先

TEL053-445-1020 FAX053-448-7068

株式会社遠鉄ストア 商品部次長兼惣菜ベーカリー課長 池谷 航之介