

油の構造を、変える。



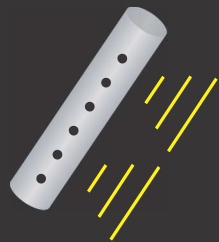
うまさが変わる。

特許登録済

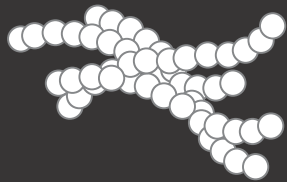
[電源・薬剤不要]

○サイズ:長さ90mm x 直径22mm ○日本製

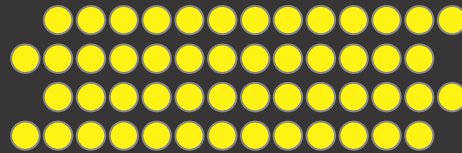
# 1秒間に50兆回以上の共鳴共振波が 油の分子構造を整える！



一般的な油の構造



BBFRYがつくる油の構造



エントロピーの高い状態(無秩序)を量子エネルギーで低い状態(秩序)に戻し持続させる作用があります。



振動により  
ねじ曲がった油の  
分子構造を整える！

油は使用しているうちに空気や食材など様々な分子に触れて、ねじ曲がるように劣化します。

油の劣化の  
進行を抑え  
サラサラ感を維持！

BBFRYの振動が、ねじ曲がろうとする分子に反発を起こし、油の劣化を大幅に遅らせます。

サラサラの油だから  
揚げ物への油の吸収  
(吸油率)が大幅に低減！

フライヤーに戻る油が増えることで「差し油量」が削減！ よって油の使用量は削減されます。

油の使用量  
約30～  
60%  
削減！

>> BBFYなら！ 揚げ物油の使用量を大幅に削減できる！

# 6つの効果



## 品質改善効果

1 油サラサラ、  
水のように  
軽い油に!

2 揚げ物への  
油の吸収が  
少ない!

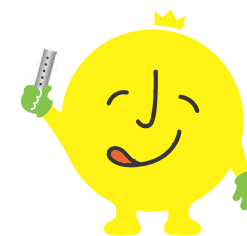
3 カラッと  
ジューシーに  
揚がる!

## 環境改善効果

1 油の  
嫌な臭いを  
低減!

2 揚げ時間を  
短縮できる!

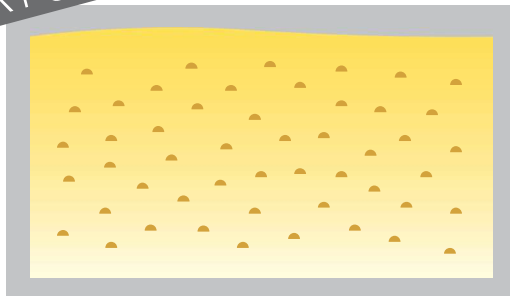
3 従業員の  
作業負担  
軽減!



>> BBFRYなら! 品質改善と環境改善で気分も上がる!

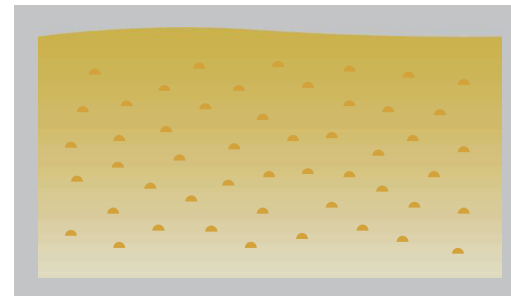
# 品質改善効果 1 / 油サラサラ、水のように軽い油に!

BBFRYなし



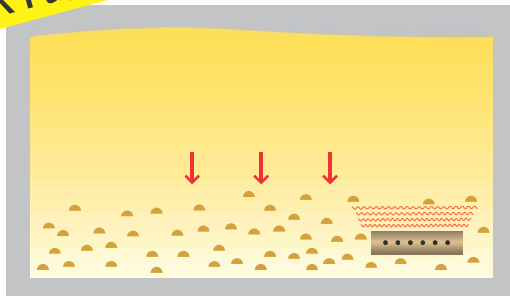
通常のフライヤーの場合、油の中に揚げカスが浮遊します。

→  
数日後



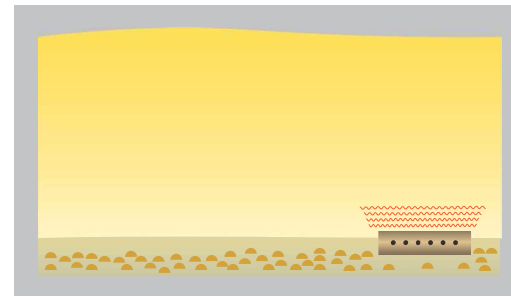
浮遊している揚げカスが原因で**フライヤー全体の油が酸化**していきます。

BBFRYあり



油が水のようにサラサラになるので揚げカスが浮遊せずに、フライヤーの底に落ちていきます。

→  
数日後

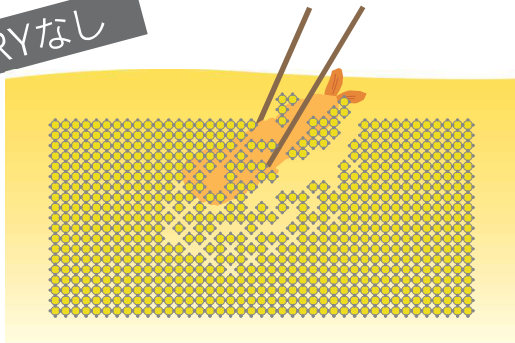


揚げカスのあるフライヤーの下の部分は酸化しますが、**上の部分は酸化しません。**

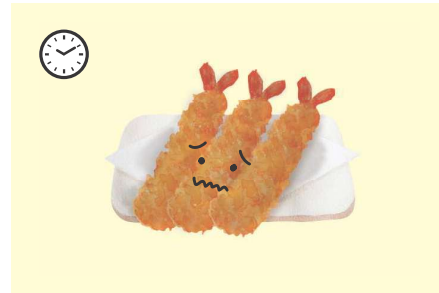
**>> BBFRYなら! 酸化しにくく、油が長持ちする!**

## 品質改善効果 2 / 揚げ物への油の吸収が少ない!

BBFRYなし

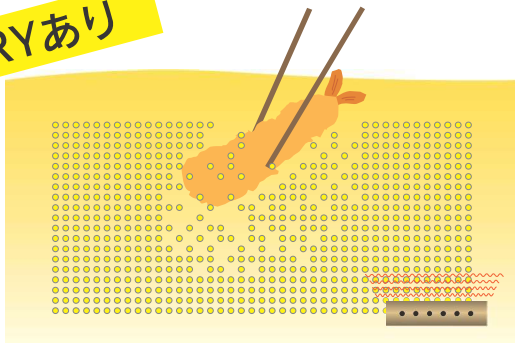


通常の場合、油の粘度が高く、油切れが悪い。



油を吸収しているため、時間がたつとしんなりする。

BBFRYあり



通常より油の粘度が低いいため油切れもよく、食材への吸油率を大幅に低減します。



油を吸ってないので時間がたってもサクサク!

比較検証動画は  
こちらから



YouTubeを  
ご覧ください



油シミも  
少ない!

**>> BBFRYなら! 吸油率が低減し、油の使用量を削減できる!**

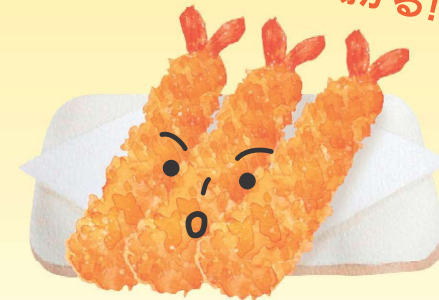
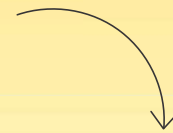
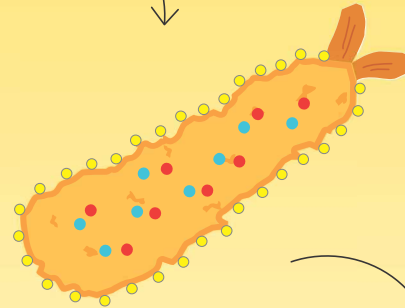
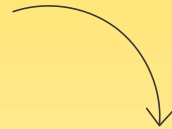
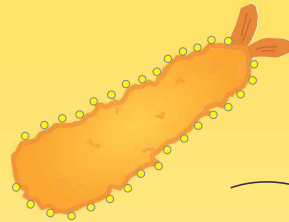
① サラサラの油なので  
**熱が早く伝わる!**



② 食材の表面を  
**瞬間的に揚げていき**  
コーティングした衣の中に  
**水分と旨みを閉じ込める!**



③ 衣の中に油が入り込まないため  
**油臭さがなく、食材の風味が際立つ!**



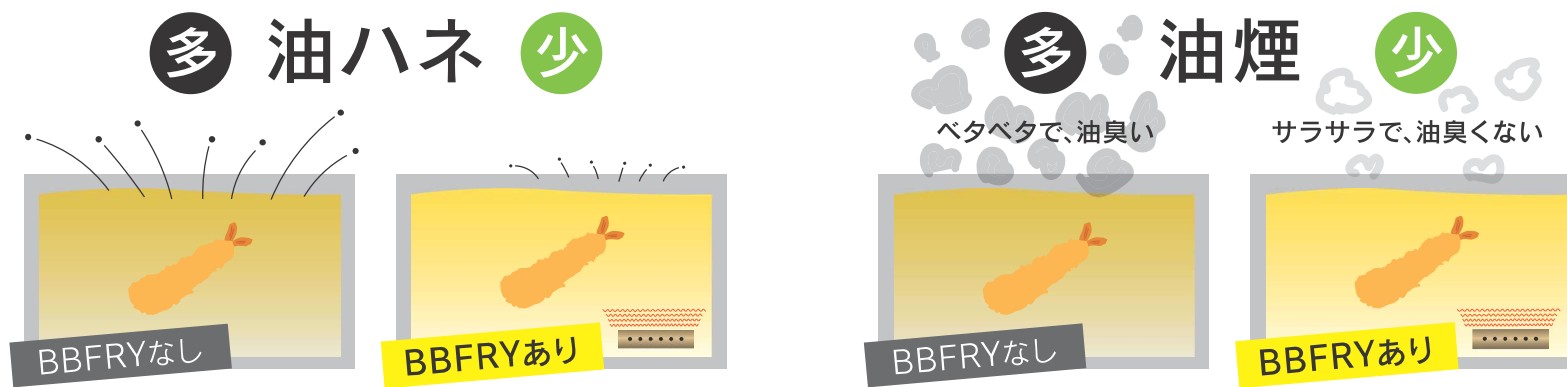
外はカリッと  
中はジューシーに  
おいしく揚がる!

おいしく揚がるひみつは  
こちらから



YouTubeを  
ご覧ください

>> BBFRYなら! おいしく、ヘルシーな揚げ物で売上UPに貢献!



●油ハネが減る! ●油煙が減る! ●油煙が油臭くない!(油煙もサラサラ)

だから



◎厨房や店内に広がる(服や肌、髪の毛に付く臭いも)

**油の嫌な臭いを低減できる!**

◎スタッフにも、お客様にも

**快適な空間を提供できる!**



>> BBFryなら! 労働環境・店内環境改善に貢献!



# 熱効率・熱伝導が良くなるので揚げ上がりが早くなります。

● 冷凍コロツケを揚げてみると…

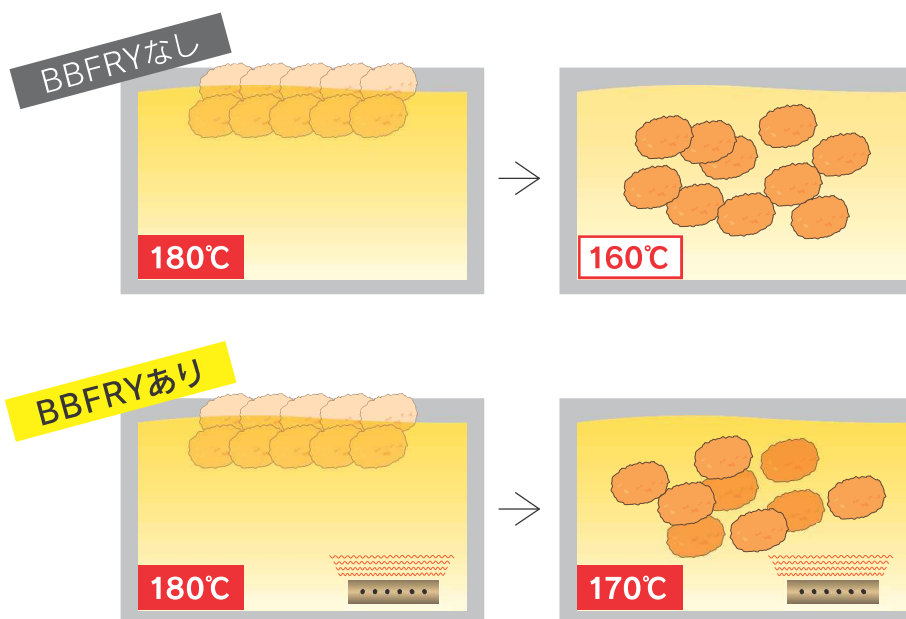


揚げ時間が大幅に短縮します!

比較検証動画はこちらから



● 冷凍コロツケを大量に入れると…



フライヤーの温度は20°C度下がり、180°Cに戻るまで時間がかかります。

フライヤーの温度は10°Cしか下がらず、熱効率が良いのですぐに180°Cに戻ります。

>> BBFRYなら! 作業効率が上がり、お店の回転率もUP!



- 1 油ハネが少ないので  
**床やフライヤー周りの掃除がラク!**
- 2 油煙がサラサラなので  
**壁や換気扇の掃除がラク!**
- 3 油が長持ちするので  
**交換作業の回数が減り  
フライヤーの清掃回数が減る!**
- 4 フライヤーがベタベタしてないので  
**清掃時間を大幅に短縮!**
- 5 揚げ物の油が少ないので  
**皿洗いに使う洗剤の量も減る!**



BBFRYは使い方も簡単!

フライヤーに  
入れるだけ!



- 油30ℓに1本投入すること
- 必ずフライヤーの網の上に置くこと
- お手入れは、廃油の際、週1回程度で鍋に入れ熱湯で煮沸洗浄すること



>> BBFRYなら! 作業負担の軽減と厨房環境維持に貢献!

# お客様からの声

お客様より  
おいしくなった  
と言われた!

粉を薄くすることで  
更に提供スピードが  
UPした!

油が  
サラサラに  
なった!

揚げ上がりが  
早い!

揚げ上がりがいいので  
廃棄ロスが激減した!

掃除が  
ラクに  
なった!

油が  
黒くても  
揚がる!

色が  
つかない!

調理場の油臭さが  
無くなり離職率が  
下がった!

レンジでチンしても  
カラツとしている!

注文が増えた!

油の交換頻度が  
減った!

テイクアウトが  
増えた!

商品を包装後に  
油の浸みだしが  
無くなった!

※大規模食品工場

女性のお客様が  
増えた!

調理場の油臭さが  
なくなった!





**廃油の減少で  
SDGsに貢献!**

**塚田農場**  
株式会社エー・ピーホールディングス  
北海道シントク町塚田農場 新宿西口店 郡様

油が  
サラサラ  
になる!

油の  
使用量  
削減!

全国  
41店舗  
に導入!

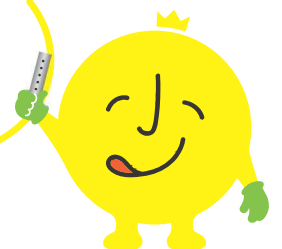
**SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS**

**13** 気候変動に  
具体的な対策を



CO2は地球温暖化の原因となる温室効果ガスを発生させるため今以上の気候変動を防ぐためにはCO2削減は世界が一丸となって取り組む問題とされています。

**コスト削減とともに  
廃油を減らし  
SDGsに取り組もう!**







何よりうれしい  
お客様からの  
「おいしい!」の声

生鮮スーパー しんせいの  
**食彩館**

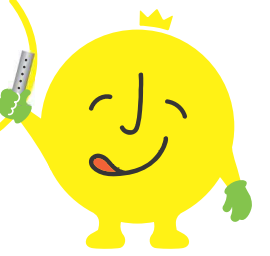
株式会社神鉄エンタープライズ  
営業部マネージャー 寒竹様

惣菜の  
売上  
アップ!

衣が  
立っていて  
サクサク!

服に臭いが  
つかないので  
スタッフも  
大喜び!

店頭POPで  
売上アップに成功!



海外の店舗にも  
導入しており  
大好評です!

**味千拉麺** 重光産業株式会社  
国際部 リーダー 國武様

油切れが  
とっても  
いい!

カラッと  
揚がる!

投入して  
30分で  
油の違いを  
実感!

BBLiNE × BBFRY Global

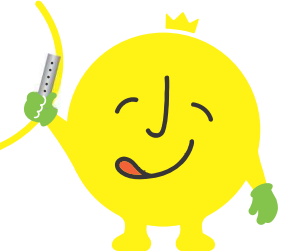
海外マーケットにも  
進出中!

海外出荷本数  
**92**本  
※2024年12月 現在

●アメリカ/60 ●中国/10 ●ベトナム/12 ●シンガポール/3 ●グアム/6 ●ニュージーランド/1

英語版はこちら!

\比較検証動画/ \おいしく揚がるひみつ/





# BBFRY展示会情報



●九州・沖縄 観光・宿泊外食産業展2024

2024.10.23~10.24 マリンメッセ福岡 

●CFSE 2024-China Fisheries & Seafood Expo

2024.10.30~11.1 中国青島 

●Hotel & Shop Plus ShenZhen

2024.12.12~12.14 中国深圳 

●HCJ2025/国際ホテル・レストランショー・厨房設備機器展

2025.2.4~2.7 東京ビッグサイト 

●National Restaurant Association Show 2025

2025.5.17~5.20 米国シカゴ 

●SIAL in China - Shanghai

2025.5.19~5.21 中国上海 

●CALIFORNIA RESTAURANT SHOW 2025

2025.8.3~8.5 米国アナハイム 

**2024年から積極的に  
展示会に参加しています!**

