



AQUA FRITTO

アリアフリット®

強アルカリイオンの力で揚げ油を元気に長持ち！

高性能アルカリイオン水「アリアフリット®」は、強アルカリ性(pH12.48)の力で酸化する揚げ油に元気を取り戻させます！原料が水なので「安全・安心」にお使いいただけます。

揚げ油の劣化酸化防止方法の特許取得(特許 第4700115号)

油の力が長持ち！

強アルカリイオンの力で揚げ油の酸化が緩やかになります。

油煙や油臭の軽減！

揚げ物に油の臭みが少なくなります。キッチン内の油臭さも軽減します。

カラッと美味しく！

油のべつつき、臭いが軽減され揚げ物が美味しく感じられます。

お掃除がカンタンに！

フライヤーへの汚れの付着が薄くなりお掃除が楽になります。



使用実績 揚げ油延命効果

業態使用店舗様	通常交換期間	アリアフリット後	コスト削減率
●ビルトイン型惣菜店 (約120店舗)	6.4日 ▶▶▶	7.6日	18.2% COST DOWN!
●ファーストフード店 (約100店舗)	4.8日 ▶▶▶	6.3日	10.3% COST DOWN!
●スーパーマーケット (約50店舗)	4.3日 ▶▶▶	6.2日	12.8% COST DOWN!
●ベーカリー店 (約80店舗)	4.9日 ▶▶▶	6.8日	15.8% COST DOWN!

※ 揚げ油の延命効果、AV値の変化は、揚げ物の量や種類、業態(惣菜店様、ファーストフード様、スーパーマーケット様等)により、異なります。

※ 油交換は、各チェーン様の交換マニュアルでAV値及び色判断等で実施して頂いております。

アクアフリット® とは？

揚げ物が美味しくなり、揚げ油の使用量が減少
コストがセーブできます。

高性能アルカリイオン水です。市場に多くあるアルカリイオン水とは違い、特許製法(特許第4700115号)によって精製された強アルカリイオン水。北海道・釧路の水を添加物など一切使用せず、丁寧にゆっくりと時間をかけて磨き上げた“人”にも“環境”にも優しいアルカリイオン水(アクアフリット)です。

🔥 厨房機器研究室でのテスト情報

同一の揚げ油を2層に準備し、毎日同量の揚げ物を揚げ続け、官能査を実施。

揚げ油の「不快度が低い」と感じる官能検査

n=14	標準油	アクアフリット添加油	同じ
低いと感じる	1人	12人	1人

14人中、12人がアクアフリットを添加した油の方が、不快度が低いと感じた。



🔥 サラダ油(大豆油) ⇒ 標準油とアクアフリットを添加した添加油で比較

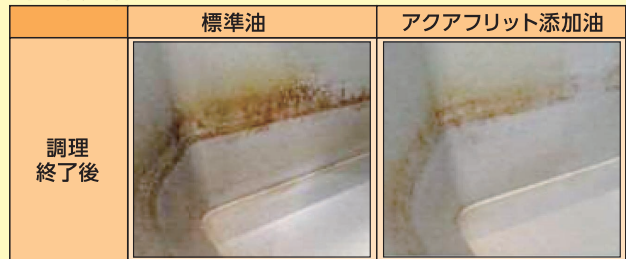
コロッケ調理時



アクアフリットを添加した油の方が、調理時の泡立ち、発煙が少なかった。ポテトフライ、唐揚げでも同様の結果が見られた。

調理場内の調理環境の改善になります。

調理終了後(油槽比較)



アクアフリットを添加した油も汚れは付着するものの、焦げ付きが薄く、汚れが抑制されていた。

汚れが落ちやすく掃除が楽になります。



商品仕様規格

商品名: アクアフリット [JANコード] 4573310501087

ケース荷姿: 50g/袋×30袋/箱(ボール)×6箱(ボール)/ケース(180袋入り)

個装



ボール箱



ケース箱



ボール箱(表示部)



ケース箱(ラベル)

名称	アルカリイオン水
内容量	50g
個装サイズ	100×130mm
個装重量	52g
ボールサイズ	215×136×87mm
ボール重量	約1.7kg
ケースサイズ	287×230×297mm
ケース重量	約10.5kg
保存方法	直射日光を避け 涼しいところで保管してください。

ご使用方法

- 油の一部をステンレスのホールに入れ、0.5%の“アクアフリット”を後から入れてください。
(油10ℓのに対し、1袋(50g)が目安です。)
- 泡立て器(ホイッパー)で静かに、よく混ぜ合わせてください。
- 全体が白っぽく(よく混ぜり合った状態)なるまで混ぜ合わせます。
- ③をフライヤーの油へ戻し、泡立て器(ホイッパー)で、丁寧に全体を混ぜ合わせてください。
あとは、通常のフライと同様に、加熱してご使用ください。

販売者

NISSHINBO GROUP

ニッシントア・岩尾株式会社

〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町 2-30-8
tel. 03-3668-5351 fax. 03-3668-7580