

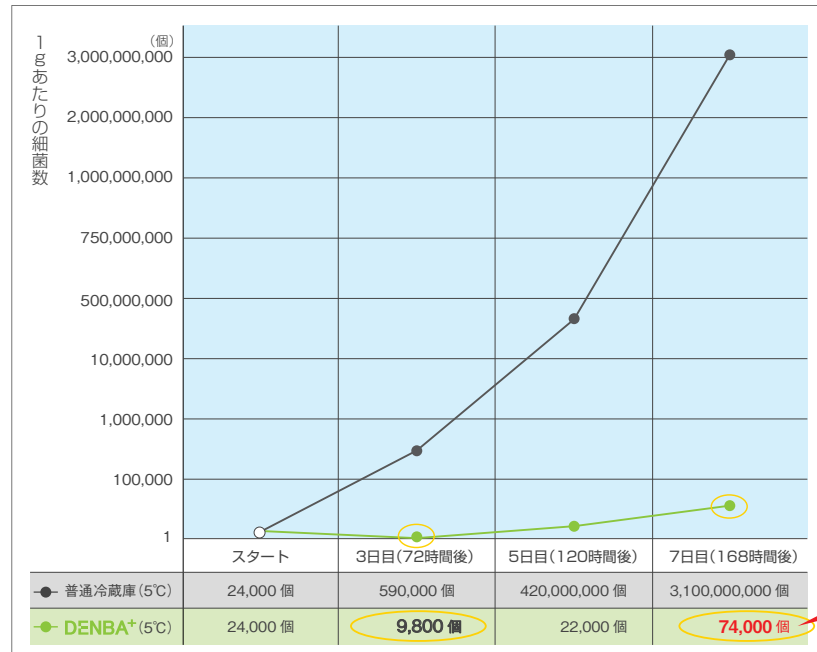
# 鮮度保持の常識を変える、DENBAの「水分子共振」テクノロジー。

鮮度保持  
**冷蔵**

## 氷点下のチルド状態で鮮度を保持。

- 凍らないので食品の熟成が進み、旨味アップ!
- 細菌の発生・増加を大幅抑制※2  
ニオイの軽減にも
- 氷点下のチルド状態で食材の鮮度を保持

牛肉の冷蔵保存比較 一般生細菌の時間的推移  
(1gあたりの菌の数)

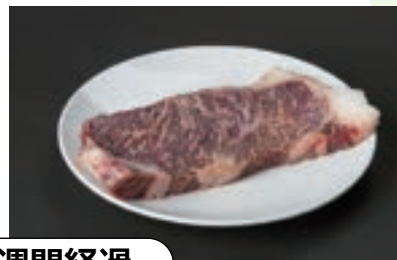


(一般財団法人日本食品分析センター)

DENBA+ Fresh 有りの冷蔵



DENBA無しの冷蔵



牛肉・2週間経過

# DENBA+

3 WAYS:

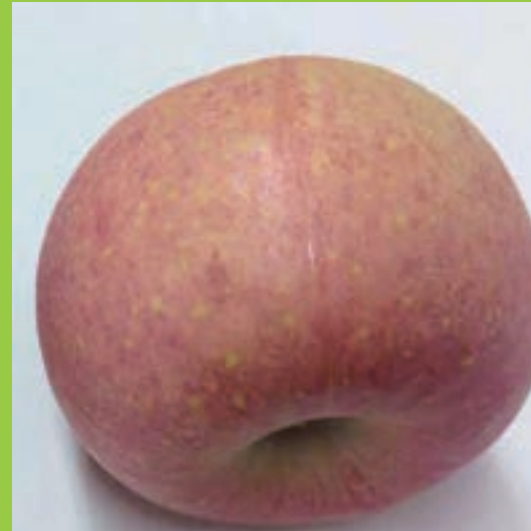
鮮度保持  
**冷蔵**

鮮度保持  
**冷凍**

鮮度保持  
**解凍**

静電波を空間に向かって放出  
食品内や空気中の水分子を  
「共振」させ、おいしさを守る※1

DENBA+ Fresh 有り



DENBA 無し



りんご・4ヶ月経過 **これがDENBAの威力!**

食品が劣化するスピードや度合いは、環境と時間経過に左右されています。主なものに、空気に触れて起こる「酸化」や、微生物や細菌の繁殖による「腐敗」があります。

冷蔵や冷凍で温度を調節すれば劣化はある程度抑えられますが、温度の劇的な変化自体が、食品の細胞にダメージを与えることもわかってきました。

**冷蔵・冷凍・解凍・加熱に革命を!**

DENBAは、これら食品の劣化に挑む、独自のソリューションです。その鍵は「水分子の共振」。そして「空間に働く」こと。

DENBAの力で、食材や料理の品質を良好に保てば、あなたはお客様に最高のサービスと上質な価値をご提供することに集中できるでしょう。鮮度を重視するすべてのプロへ、DENBAをおすすめします!

※1 すべての食材・食品に同様の効果があるわけではありません(流通している食品は手に入る段階で鮮度に違いがあるため、同じ食材・食品に見えても鮮度保持の結果が変わってくる場合があります。煮たり焼いたり等、何らかの加工の済んだ食品の場合、既に細胞壁は壊れてしまっているため生鮮食品と同じ効果はないものと考えられます)。※2 すべての菌を同様に抑制するものではありません。

# 揚げ物調理にも、DENBA。

# 細胞を壊さない冷解凍。

**鮮度保持 加熱**

時短・ヘルシー・コスト削減に。

- 電子微細動で熱伝導率が上がり、揚げ時間短縮 → 約**30秒時短**!※1
- 油吸収を抑え、揚げ上がりの脂質削減 → 約**40%削減**!※2
- 油が長持ちするため油の使用量、コスト削減 → 約**50%削減**!※3

**鮮度保持 冷凍**

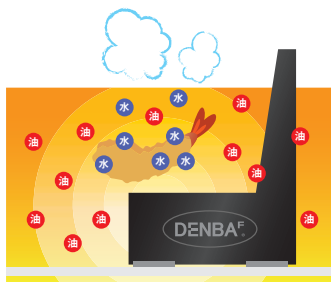
特有の凍り方で、品質保持を実現。

- 食材にストレスを与えず、細胞を破壊しない冷凍
- 省エネ、CO2削減効果も

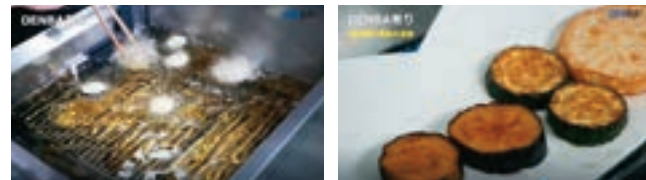
## 食材中の水分にDENBAが働く仕組み

電気微細動で  
水と油を結合させず  
水分だけを効率的に蒸発

サクッ、カリッとした  
仕上がりに!  
油の酸化・劣化も抑制

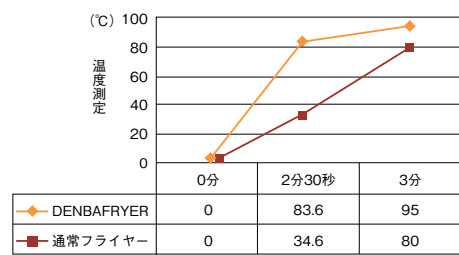


イメージ



水分の多い野菜をそのまま揚げる素揚げは、野菜に残る水分と油分で揚げ上がりがべちゃっとしやすい。しかしDENBAがあるとべちゃっと感が減っている。

## 揚げ時間・揚げ上がりの芯温度の比較※4

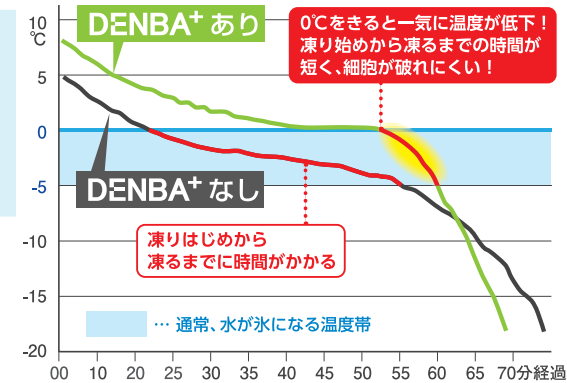


揚げ物の下の油染みもこんなに違う!



※1 冷凍唐揚げ・油温 160°Cで比較。DENBAフライヤーは通常フライヤーより早く80°Cに達し30秒調理時間を短縮できた。※2 フライドポテト・油温 170°Cで比較。揚げ上がり後の100g中の脂質量を分析調査。DENBAフライヤー調理での含有脂質量は16.7g/100g、通常フライヤー調理での含有脂質量は28.0g/100gとなり、脂質を4割削減できた。※3 油を1ヶ月で8缶消費する場合のコスト削減試算。効果は使用時間、使用方法により異なる。※4 油温 160°Cで揚げた場合。 / その他、グラフや図版類で特に記載のないものはDENBA社調べ。

右のグラフは-35°Cの空間で大きな牛肉の塊を冷凍させたときの時間と温度の経過。特有の凍り方で細胞の破壊を減らし、急速冷凍を使わずとも高品質な冷凍を実現する。



**鮮度保持 解凍**

ドリップの流出を大幅削減。

- 表面と芯部を同時かつ均一に解凍し、最大95%のドリップ（旨味成分）の流出を削減
- 解凍時間の短縮、重量ロス削減による売り上げUPにも期待

**DENBA+ 解凍**

**DENBA+ Fresh 有りの解凍**      **DENBA無しの解凍**

**青魚・解凍**

DENBAを使用することで中心温度と表面温度が均一かつ素早く解凍。細胞の破壊が少なく済み、ドリップが大幅に削減される。

## その他の設置メリット

### 低電圧出力で、圧倒的に少ない電力消費

電位の高さではなく、共振の力で大規模設備並みの結果を得られる!

気になるランニングコストは24時間稼働させても1円/日程度~

※DENBA+フレッシュ1台の場合。1kw=20円計算

## 中小規模店舗も導入しやすい

### 後付で、既存設備を活かす

既存設備に本体と放電板をつなぎ、庫内に設置するだけのシンプル構造。手軽に、あらゆる設備に後付可能。

あらゆる設備に鮮度保持力をプラス!

業務用冷蔵庫、プレハブ庫、解凍庫、ワインセラー、食料保管庫



イメージ

## うれしい要素がたくさん!

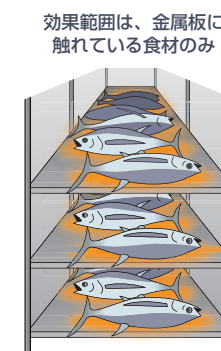
### 設置しても、庫内スペースそのまま

設備サイズにあわせてDENBAを設置していくため無駄がない。庫内を圧迫せず、スペース有効活用

小規模飲食店から大規模設備まで対応

## 設置イメージ

従来の高電圧使用設備の例



**DENBA+**

空間全体を360度有効活用!



作業も手間いらず!



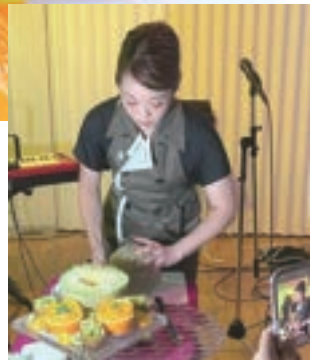


フレッシュなお店  
発見! ①

# フルーツの力とDENBAで、 笑顔と感動をお届けします!



季節ごとに旬のフルーツを幾種類も組み合わせて作るフルーツカッティングのギフト。夏～秋、澤田さんのお気に入りにはシャインマスカット。



お客様にとっては一生ものの場に呼ばれることも。パフォーマンスを最大限に発揮して、作品を作りたいと考えている。

美しくカットされ盛りつけられたフルーツが、祝いの席や記念日に華を添える。センスはもちろん、フルーツの目利きやカッティング技術など、幅広い技能が要求される「フルーツクリエイター」の手によるものだ。その一人である澤田留美さんは、以前は個人で小規模にレッスンをやマルシェ出店をしていたが、今年3月、一念発起して起業。フルーツカッティングの工房兼サロンのHACROを立ち上げた。現在、フルーツとエディブルフラワー（食用花）を使ったギフト制作やケータリング、レッスンなど幅広く活動している。

昔からきれいなものが大好き。少女時代は、着物の仕事をしていた母親の影響もあり、着物の花の絵柄に夢中になった。そして子育ての最中、ママ友からフルーツカッティングの世界を教えてもらい、たちまち魅了された。

## りんごの蝶々の触覚が、一晩経過してもしやきーんとしていた

「メロン一玉が、包丁一本で美しい白鳥に生まれ変わるんです。私も、自分のカットしたフルーツで感動を届けたいと思い、クリエイターになろうと決心しました」。

### 取り扱うフルーツは、卸市場で信頼のおける仕入先

から選んでくる。一級品の素材ではあるが、繊細なカットを施し、盛り付け、時には1時間かけて車で運ぶため、鮮度の維持管理には気を遣う。特に車内のエアコンによる乾燥は避けがたく、お客様の元に着いたときには、細かい細工がくるんと反っていることも。そのためDENBA+フレッシュのことを聞いたときは、移動やデモ中の鮮度保持に使えると考えたという。「りんごの蝶々を、エアコンや塩水での下処理など条件を

### おいしく、見た目にも美しいフルーツカッティング

の世界。DENBAの力も借りながら、フルーツで、お客様に笑顔になっていただければうれしいです」とご自身も笑顔がこぼれる。さらに「私の作品や活動が、何かにチャレンジしたい女性に勇気を与える存在になれば」と夢を語ってくれた。澤田さんの活躍から、これからも目が離せない。



DENBA+フレッシュで、移動中もフルーツの鮮度を守っている。



清涼感を添えるハーブ類。特にミントは傷みやすいため、DENBAが役立つと考えている。

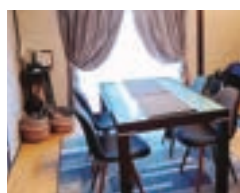


お客様の笑顔のために、想いを込めながら、すべて手作業でカットし手際よく盛り付けていく。「繊細なパーツをDENBAで鮮度保持すれば、より美しい状態でご提供できます」と喜ぶ澤田さん。

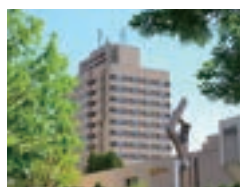
### ハクロ HACRO

〒547-0006  
大阪市平野区加美正覚寺3-4-22  
Instagram: hacro\_osaka

ジュエルフルーツクリエイター・エディブルフラワーインストラクターの資格をもつ澤田留美さんの工房兼サロン。フルーツカッティングのレッスンの他、女性のお悩みに寄り添いながら夢をサポートするプロジェクトなども展開中。







1984年の開業以来、越後長岡の旅人を迎えてきた名門ホテル・ニューオータニ長岡。その中でもひととき落ち着いた時間を過ごしていただけるのがここステーキクラブ悠だ。

### ステーキクラブ 悠

〒940-004 新潟県長岡市台町2丁目8-35 (長岡駅東口)  
ホテルニューオータニ長岡2F  
☎ 0258-37-2107  
[www.nagaoka-newotani.co.jp/restaurant/yuu.html](http://www.nagaoka-newotani.co.jp/restaurant/yuu.html)



厳選された最高級の牛肉をメインに、とれたての魚介類や新鮮な野菜を目の前で調理してくれる。

「いままでは丁寧に保管していても肉の表面が薄く変色していましたが、これを使い始めてから、肉の色の鮮やかさが変わらないのが驚きですね」。この道20年の吉井さんが興奮して話す。「野菜もフルーツも感触が違いま

吉井さんが手品師のように肉の表面を転がし、食べられるサイズに切っていく。そして鉄板の上では目にも鮮やかな野菜や魚介類と一緒に炒められ、すばやく皿に盛りつけられる。

この日調理してくれた村上牛は雪室熟成された肉。40日間雪の室に置き、肉の旨味を引き出す保存方法なのだ。そのように旨さの引き出された肉の鮮度をさらに長く保つのがDENBA+フレッシュユダという。

肉の色の鮮やかさが  
変わらないのが驚きですね。



最高の技と食材でお客様を満足させるシェフの吉井さん。

す。本当に実感できるから不思議です」。

この仕事、お客様の満足している顔を見るのがなによりもうれしいと語る。「お客様に喜んでもらえることがなによりです。DENBA+フレッシュは他のお店に教えたくないくらいのもんですよ」と同店のマネージャーも片目をつぶる。

## ステーキクラブ 悠の シェフも驚くDENBAの威力



新潟県長岡市の「ホテルニューオータニ長岡」と言えば、市内では誰一人知らない人はいないというくらいに歴史も古く、市民に親しまれているホテルである。そのホテルの一角にある「ステーキクラブ 悠」も、これまた高級店として市民の憧れのステーキハウスだ。

その店内のカウンターの端に食材をデコレートしているショーケースがあり、そのケースの上に鎮座するのがDENBA+フレッシュユダ。

カウンター席からシェフの吉井正さんが鉄板焼きを調理するのを目にできる。

大切に保存されていた肉の塊が、ショーケースから引き出され、神妙な手つきの元に肉切包丁で切られていく。その肉の塊を熱くなった鉄板に乗せるとジューツという音と肉の焼ける匂いが見る人の嗅覚を刺激する。思わず唾を飲み込みそうな何とも言えない期待感が募る。





彦根インターからも近く、近隣はもちろん、遠方からも多くのお客様が訪ねてくる。



特選したA4ランク以上の飛騨牛からコースメニューまで幅広くリーズナブルに提供。席数50席を構える開放的な空間でいただける。

### 焼肉さつま

〒522-0009  
滋賀県彦根市外町158-3  
☎ 0749-23-0127

以前と比べて解凍時の  
ドリップが格段に減りましたね。

になり、厨房内と屋外に業務用の大きな冷蔵庫を2台設置するほどだ。そんな嶋佐さんを長年悩ませていたのが、冷蔵庫内のニオイ。特に定休日を挟んだ日には、ニオイが充滿して他の食材に移ってしまいうこともあったそう。

「焼肉店において重要なのは、衛生的で安心できるお肉を提供すること。新鮮であることが何よりも理想であり、大量の肉や野菜の保存にDENBA+フレッシュは欠かせません」と話す嶋佐さん。高品質な解凍によって、衛生面だけでなく味そのものにも変化があったようだ。「以前と比べて解凍時のドリップが格段に減りましたね。ドリップとは、旨味成分が流出しているのと同じこと。解凍後も肉の鮮度・旨味が持続し、

お客様によりおいしい状態で提供できています。食材のロスが減った点も大きなメリットでした」。



オーナーの嶋佐さん。肉の目利きから下ごしらえまで幅広くこなす。

肉の衛生面とおいしさを考えた先に、たどり着いたDENBA+フレッシュという答え。彦根を訪れた際はぜひ一度、嶋佐さん厳選の国産牛を味わってみてはいかがでしょうか。



ごくわずかしが取れない希少部位まで幅広く提供。DENBA+フレッシュでお肉の鮮度と旨味をキープ！

## ドリップもニオイも、もう気にならない！ 彦根の人気焼肉店もDENBAの力を実感

彦根駅から徒歩10分とアクセスの良い「焼肉 さつま」。A4ランク以上の飛騨牛をはじめ、極み厚の特選フイレ肉、石焼ビビンバなどで人気を集める焼肉店だ。広々とした店内は連日多くの老若男女の姿で溢れる。

「9年前にリニューアルオープンしました。皆さんがおなか一杯になって、幸せな気分です。帰って行く姿を見るのが私の幸せなんです。皆さんの笑顔を見るために、毎日大量のお肉をがんばって仕込んでいますよ」と笑顔で話してくれたのは、オーナーの嶋佐一穂さん。「好きなものを思う存分食べてほしい」という想いから種類を豊富に提供。その分、仕入れも大量







沢津修三さん。京都で和食の修業をして帰ってきた息子の健二さんもお店を手伝ってくれているという。息子と二人で寿司懐石の提供をしていきたいと夢は広がる。



カウンターで寿司を握りながら、お客様とも気さくに会話する。



2日に1回、朝4時半から車を出し、名古屋の市場で新鮮な寿司ネタを仕入れている。



ランチセット。地元特産の美濃焼の器に寿司が盛られ、煮物と吸い物が付く。



お店のおすすめは穴子丼。パリッと焼いた鰻に慣れている多治見市民に、柔らかくふんわりと炊いた江戸前の穴子は新たな味覚として評判だ。

フレッシュなお店  
発見! ④

# DENBA+で引き出す！ 鮮度と熟成の両立。ネタの旨味を

窯業の町として知られる岐阜県多治見市に、赤茶色の壁が長閑な景観になじむ1軒のお寿司屋さんがある。店の主は鹿児島県生まれの沢津修三さん。学生時代、名古屋のデパ地下の食料品店街でアルバイトをしていた際、寿司職人を見て憧れを抱き、この道に入った。縁あって多治見に居を構え、33年前に寿司店「丹波」を開店。以来、窯業関係者ら地元の人にも支えられながら、一代で店を大きくしてきた。

DENBA+ フレッシュとの出会いは突然だった。お店にランチを食べに来た代理店に「こんなものがある」と勧められたのである。元々、磁場で水分子を振動させ鮮魚等を冷凍するCAS技術を知っていたため、空間で水分子を共振させるDENBA+の鮮度保持テクノロジーにもす

## 腐敗に進まず、むしろ熟成、旨味の方に効果が出ている

んなりと入っていったという。

レンタルして2週間、すぐにネタの鮮度に違いを感じた。例えば貝類は、通常弱ってくると貝の口が開くが、それが長いこと開かない。また鮪はどうしても血が残っており、日が経つにつれその臭いが出てしまうが、DENBA+ フレッシュを入れたからは色持ちもよく、臭みもない。レンタル期間が終わったあと、沢津さんはすぐにDENBA+の導入を決意。冷蔵庫に後付けで楽に設置できた。そしてネタのロスをかなり減らすことができていたという。

「寿司というのは鮮魚を使っているように見えて、意外と手をかけて「保鮮」をし、その過程で魚の旨

味を引き出す調理なんです。塩を使ったり酢で絞めたりという昔ながらの鮮度保持に、このDENBA+テクノロジーが加わり、相乗効果を生み出していますね」と沢津さんは語る。いまでは「かえし」や漬物も、DENBA+空間で保存。「旨味が増すのが早いと思います。腐敗に進まず、むしろ熟成、旨味の方に効果が出ているのでは」と感じている。「できることなら3台くらい欲しい」と笑う。

「もう東京じゃこれみんな使ってるんかな？ ほかだけ遅いんかな？ っつて焦ったほど（笑）。何しろ未知の世界ですから、使い方の虎の巻が欲しいですね」。沢津さんの工夫と発見もまた、全国の料理店にとって貴重な参考例となることだろう。

静かな界隈でゆっくりと寿司、穴子丼、御膳ものをいただける。カウンター席、座敷、個室も選べ、気軽なランチから会食まで幅広く対応する。

**丹波**  
〒507-0834  
岐阜県多治見市御幸町3-1  
☎0572-23-5721







息子の慶一さん、妻のきよみさんと。家族経営の古きよき食堂には島外から訪れるファンも多い。



東京で寿司職人として修業してきた腕を活かし佐渡の地魚を握る。



ご主人の好三郎さん。DENBA+ フレッシュは寿司ネタの冷蔵ケースに設置している。寿司が冷やし中華と一緒に食べられるのも、この食堂ならではの。



ラーメン、冷やし中華、定食に始まり、新鮮な旬のネタを握るお寿司が人気。バラエティに富んだメニューを味わえる。

### 樋口食堂

〒952-1202  
新潟県佐渡市吉井本郷502-5  
☎ 0259-63-6645

これは本当にすごい技術だと思います。同業者に教えたくないくらい。

1 位に輝いた冷やし中華は奥さんのきよみさんの手製。「どうってことのない冷やし中華なんですけどねえ」とまったく力みがない笑顔で話すのである。三代目を継いだ息子の慶一さんも「もったいない賞をもらってかえって恐縮しています」とこれまた淡々とした笑顔。しかしこのテレビ放映により、昨年の売り上げが3倍に増えたという。

さて本題のDENBA+フレッシュである。「いやあ、どういうものなんだろと半信半疑だったのですが、これはすごい商品ですね」と好三郎さんは大きく頷く。元々魚は3日もてばよかったです、いまでは5〜6日は鮮度が保たれているという。もちろん触感はまだで入

## 佐渡の荒波、DENBAが活かす。なんでもおいしい大衆食堂！



**樋口** 食堂は、新潟県・佐渡島の両津港から車で10分そこそこ。大聖院という古い寺の境内入り口近くの国道沿いにある。朱鷺の森公園も足を延ばせば立ち寄ることができ近さだ。

お店は43年前に開き、東京で寿司職人の修業を積んできた二代目の樋口好三郎さんが36年前に寿司部門を開設した。お店は食堂という名前の通り、食事のメニューはあらゆるものが用意されており、洋食、中華なども揃っている。

**面** 白い話がある。昨年7月、新潟のテレビ局BSNのラーメンコンテストの「冷やし中華部門」でなんと第1位に輝いたというのだ。このお店のファンが応募したらしい。その取材に局のスタッフたちがやってきて、冷やし中華を取材する前に店内の寿司コーナーで好三郎さんの握る寿司を食べ、これまた感動の声をあげ、その様子がテレビで放映されたのだ。

荷時そのまま。大きなロスもなく、店の経営に大きなメリットが出てきたという。魚は佐渡近海で獲れた鯛やヒラメ、鯛である。

**洋** 食の肉もDENBA+フレッシュの恩恵を受けている。「水分子を共振させるという鮮度保持の技術と聞いていましたが、同業者に教えたくないくらい。これは本当にすごい技術だと思います」と感服の表情を洩らす。

**佐** 渡の秋は真っ赤に燃えているという。ぜひ佐渡まで来ていただきたいと奥さんのきよみさん。お寿司とラーメンという、昔ながらの食堂の味を味わっていただきたいと笑う。





「DENBA<sup>F</sup> フライヤーを導入してから、油の交換サイクルも長くなりました」。

季節の旬の食材を使った料理で、通うたびに新しい味に出会えるのが魅力。



色とりどりで、それぞれ味も食感も異なる「おもしろいコロケ」の数々。心ゆくまで味わって。



グルメの街、大阪・福島エリアの創作レストラン。フレンチとイタリアン・和食の技がミックスしたオリジナリティ溢れる料理を提供。新感覚コロケが人気！

### ミックス テイスト MICKS TASTE

〒553-0003  
大阪府大阪市福島区福島1-6-21 エノキビル1F  
☎ 06-7162-8398  
<https://www.micks-taste.com>

DENBA<sup>F</sup> フライヤーに勝機を見出した松本さんは、さらに多くのお客様に名物コロケを楽しんでもらえるようにと、飲食店の枠を超え、百貨店・スーパーへの展

界が開けた気がしましたね。当店の自慢はやはりコロケですから、油分をカットしてヘルシーを実現できるといって DENBA テクノロジーにすぐに興味が湧きました」と話す松本さん。実際に使ってみると「お皿に油が残らないくらい、油切れが良いんですよ。お客様にも『ギトギト感もなくてサクサクであっさり！ヘルシーな揚げ上がりだから何個でも食べやすい』とお褒めいただきました。たくさん種類を味わっていただいている姿を見るたびに、料理人冥利に尽きる思いです」。

先行きが不安だったが、DENBA<sup>F</sup> でパッと視界が開けた



「揚げ物を普段食べない私も、久しぶりにおいしくいただけました」というお客様も。

開などを構想中だ。「ご自宅に持ち帰っても、お店の揚げたての味を楽しんでもらうためには、油吸収を抑制し食材がもっている旨味を逃さない DENBA<sup>F</sup> フライヤーが欠かせません。まさにビジネスチャンスを広げる夢の調理機器ということですよ。これからどんなコロケを作っていくかと、毎日ワクワクしていますよ」。



インタビュー動画はこちら

## ミシュラン掲載店出身のシェフが太鼓判 DENBA<sup>F</sup> フライヤーに勝機あり!!



数々の人気飲食店が立ち並ぶ大阪屈指のグルメスポット・福島。2017年にオープンした「ミックステイスト」は、フレンチ×イタリアン×和食の創作料理をテーマに、多くの常連から愛されている人気店である。

「市場で出会う旬の食材からインスピレーションを受け、心から楽しめる料理の数々を提供しています。名物は新感覚のコロケです。その日その時でコロコロと内容が変わり、常時8種類ほどラインナップしています」と笑顔で語るのは店主の松本秀樹さんだ。コロケに無限の可能性を感じたことをきっかけに、コロケ道を極めることになった松本さんは、燻製

したスモークコロケ、大阪名物の紅生姜を使った真つ赤なコロケ、トリュフと竹炭を練り込んだパン粉で揚げたコロケなど、既成概念を覆す新感覚コロケでグルメ通の舌を唸らせてきた。

味、見た目ともにファンを楽ませてきたミックステイストだったが、新型コロナウイルスの影響で経営状況は急変し大打撃を受けたという。「営業自粛を余儀なくされ、先行きが不安だったなかで DENBA<sup>F</sup> フライヤーの存在を知りました。パッと視



フランスとミシュラン一つ星掲載のホテルレストランでの経験を活かし、独自の料理を提供する松本さん。





揚げ物はすべて国産こめ油を使用。比較的酸化しにくく、衣がカリッと揚がるのが特徴。

立石厚司さん。運営会社である株式会社アーバンの外食事業部係長を務める。

天紙にできる油染みは、DENBA<sup>F</sup> フライヤーでいっそう減ったという。



「一麺三菜ご膳」では揚げたて天ぷらとお店の名物・自然薯が一時に味わえる。この日の天ぷらは定番の海老、茄子、サツマイモのほか、八王子産のワサビ菜と赤カブ。



八王子産の自然薯をはじめ、地元の野菜を使用した蕎麦定食のほか、うどん、八王子ラーメンなどを提供。地元の買い物客や登山帰りの方に人気を博している。

### 自然薯とそばの店 高尾の桜

〒193-0834  
東京都八王子市東浅川町550-1  
イーアス高尾 1F  
☎ 042-663-1139

しかも元々補助機器でおいしきには自信があったにもかかわらず、DENBA<sup>F</sup> フライヤーに変えたあと「おいしくなったね」とすぐに変化に気づいた常連のお客様もいたという。「おそらくこめ油とDENBAの相性がよいのだと思います。あくまで私の感想で、特別な検証をしたデータがあるわけではありません。

「私は食材の水分の飛び方に違いがあるのではと考えています。通常、天ぷらは水分が抜けるとき油槽内に泡が発生し、バチバチと音がしますが、DENBA<sup>F</sup> フライヤーではそれが静かになったと感じます。そしてとにかくふっくらするし、油キレも非常にいい」と、料理人だからこそわかる感覚的な違いを語ってくれた。



「地元ならではの食材を取り扱い、地域で一番愛されるお蕎麦屋さんを目指します」と立石さん。

「おいしくなったね」とすぐに変化に気づいた常連のお客様もいた

せんが、材料は同じでこれだけ仕上がりが違うのは本当にすごい」。

**蕎麦** 麦屋は高齢のお客様の利用も多く、胃もたれせず、カラッとおいしい天ぷらを求める声は強い。同店の運営会社によると、今後、他の系列店についてもDENBA<sup>F</sup> フライヤーへの切り替えを計画していくとのことだ。

## 他社機器を使っていたからこそわかる! DENBAでふっくら、油キレを実感



**東** 京の西端・高尾山への入り口である高尾駅近く、4年ほど前にオープンした大型ショッピングモール・イーアス高尾。そのレストラン街にある「自然薯とそばの店 高尾の桜」では、地場野菜をふんだんに使った蕎麦定食などを提供。なかでも栄養成分が免疫力アップに働く自然薯は、お店側から地元農家に働きかけ八王子の名産品としてブランディングしてきた看板メニューである。

**ま** たお客様の健康を第一に考え、揚げ物は国産こめ油を使用。さらに油の酸化を抑える揚げ物調理補助機器を開店より導入するなど、健康志向に自負のある店だ。その店がいま、DENBA<sup>F</sup> フライ



インパクト絶大な「まるごとしめじ」。大きな株を丸ごと揚げており、外はカリッと、中はジューシー。

**同** 店で料理を仕切るのは、系列店の高尾山山腹のピアガーデンで長年料理長を務めてきた立石厚司さんだ。立石さんは天ぷらのふっくらとした仕上がりに注目。また、こめ油は大豆油と比べて固めにカリッと揚がるため、前の機器では揚げすぎてしまうとガリガリした食感になることもあったが、DENBA<sup>F</sup> フライヤーではそれが無いとい

イヤーに大注目。これまでの補助機器を入れ替えて、DENBA<sup>F</sup> フライヤーを使った天ぷらを提供し始めた。





80歳にして現役。若々しさと元気の秘訣は高陽社商品だとか。



放電板を揚げ物調理器に後付け設置するだけ。楽に導入できた。



揚げ物はもちろん、お惣菜の種類も豊富で、およそ100種があるという。



横浜美智子さん（中央）とスタッフの皆さん。



注文を受けてから作る手作り弁当の店。種類豊富、ボリューム満点の揚げ物が自慢で予約注文も可能。県内に他に大胡バイパス店、高崎店がある。

### ベイコック 東部バイパス店

〒371-0013  
群馬県前橋市西片貝町5丁目24-13  
☎ 027-221-0607

油槽の汚れが少なく、

油煙も減った

## 油を扱うならDENBA<sup>F</sup>フライヤー! 年を重ねても、元気に働いています



フレッシュな  
お店  
発見! 8

**横** 浜美智子さんの手作り弁当のお店「ベイコック」は、群馬県内に3店舗を構える。特に揚げ物が他のお弁当屋さんとは一味違うと評判である。本店はなんと、映画「そして父になる」の作中で真木よう子さんがパートをしていた店。ロケの際、俳優やスタッフに提供したロケ弁、ロケ丼は現在も販売中だ。

**実** は3年前に心臓病で約10時間に及ぶ大手術を行った横浜さん。入院中にDENBA<sup>H</sup>ヘルスの持ち込みを許可してもらい、早くから回復に取り組んで元気に復活。その後、DENBA<sup>F</sup>フライヤー発売のニュースを聞き、いち早くお店に導入することにした。

自分のDENBA<sup>H</sup>ヘルスの体験から、食材にも絶対的なのだと信じてのこと。そして、よりおいしくて健康的なお弁当を提供したいという気持ちから、迷いなく経営する3店舗のフライヤーに設置した。

**メ** ニューのなかでも一番人気は大きな唐揚げがたくさん入ったお弁当。揚げ物やタレと絡んだ味が絶品のお米にもこだわり、1週間に2回、精米したての大田原産のお米を仕入れている。

**お** 店はお客様のためにと朝早くから深夜遅くまで営業している。注文を受けてか



ふたが開まらないほどの揚げ物やおかずが載っており、コスパは抜群だ。

ら作るため、お昼時や土日は揚げた数がわからなくなるほど忙しい。揚げる量が多すぎると、油槽の油が「疲れて」しまうが、DENBA<sup>F</sup>フライヤーがあればしっかりとおいしくできるのだという。作っていたいたいた鶏の唐揚げを食べてみた。カラッと食べて、油が口に残らない。食べた後に胃にもたれることがないとお客さんにも好評だ。

**特** にフライ物は、垂れる油が少なくなり、油がさらっとして揚げ物の色がきれいに揚がる。油の汚れも少ない。さらに油のキレがよくなり、動き方がスムーズになっているのがわかる。

**横** 浜さんは、DENBA<sup>F</sup>フライヤーがスタッフの健康にも役立っていると感じている。



**本** 来、油物を揚げると油煙（オイルミスト）というものが出る。換気扇のいわゆるベトベト汚れの正体でもあるこの油煙が、DENBA<sup>F</sup>フライヤー導入後は減っている。またこの仕事は、どうしても髪の毛や体に油の匂いがしみ込んでしまうのだが、それも感じなくなったというのがスタッフたちの意見だ。

**「と**にかく私を支えてくれるスタッフが健康で、働きやすいように。店全体がDENBA空間となり、恩恵を知らず知らず受けられていることに感謝です」と笑顔で語ってくれた。





落ち着いたしゅん亭の内観と、厨房に立つうなぎをはじめとする食材や提供前の料理を、長焼きは全国発送も行っている。大西さん。DENBA+フレッシュで鮮度保持する。



引き締まった肉質と上質な脂ののったうなぎ一尾を使用する「特うな井」は絶品の一言。



従来の割烹・懐石をアレンジし、手軽にリーズナブルな値段で楽しむことのできる創作和食。店内飲食はもちろん、お弁当やアラカルトのテイクアウトにも対応。

### 和風びすとろしゅん亭

〒491-0831  
愛知県一宮市森本4-11-17  
☎0586-23-3680  
<https://syuntei.co.jp/>

## うなぎの鮮度と肉質をフレッシュでキープ。油のモチは、フライヤーで長くなりました。

## フレッシュとフライヤーのあわせ使いで鮮度、味、品質さらにUP!

た。「捌いたうなぎは死後硬直によって筋肉が固くなるので、食感を柔らかくするため1日寝かせるのがベスト。フレッシュがあれば、ほどよい肉質をキープしたまま、鮮度を保ちながら長く保存できます。ふつくと焼き上がるのでお客様にも満足していただいています」と語る。

そしてフレッシュ導入から1年、大西さんは揚げ物調理にもDENBAを活用するため、DENBA<sub>F</sub>フライヤーを設置した。「油槽内の油は食品から出る水分によって酸化し、劣化していきます。通常1週間〜10日程度で黒くなるため、油を入れ替えているのが、現在は2週間使えます。油のモチがはっきりと長くなりました」という。油のキレがよいことで天ぷらや唐

愛知県一宮市にある創作和食の店「和風びすとろしゅん亭」。東京浅草で20年続くうなぎの老舗「鰻やっこ」をはじめ、数々の料亭で修業をしてきた大西庸夫さんがその腕をふるう。全国的に有名な三河一色産うなぎを使つたうな井や長焼きはもちろん、刺身、天ぷら、唐揚げ、とんかつなど多彩なお膳を提供する。時流にあわせてお弁当やアラカルトのテイクアウトにも対応している。

「三河一色産うなぎはフレッシュとした食感で、身も厚く食べごたえは抜群です」という大西さん。うなぎの質と鮮度に細心の注意を払うなか、たどり着いたのがDENBA<sub>F</sub>フレッシュだつ

揚げはからつとした揚げ上がりとなり、とんかつは中の肉がじつくりと柔らかく仕上がると実感している。「特に何をお知らせしているわけでもないのに、お客様からの揚げ物の注文率が上がっています」と笑顔があふれた。

「DENBA<sub>F</sub>フライヤーはどの飲食店さんでも活用しやすいと思います。油を使う調理はどれも多いため、経費の面でもメリットをすぐに感じられます。さらにフレッシュを併用することで、提供する料理の品質をより高めてくれますよ」。DENBAのあわせ使いが、料理を召し上がるお客様も、料理人にも、ダブルの幸せを届けている。



インタビュー動画はこちら







# フレッシュなお店発見! 10

## 昔ながらのお母さんの味

### フレッシュとフライヤーがダブルで支える



笑顔が素敵な、レストランとお惣菜店のスタッフの皆さん。

**福岡** 岡県は周防灘に面し、北九州空港も隣接する苅田町にある自然食レストラン「旬彩家 ツルカフェ」。ワンプレートランチをオーダーすると、9品ものおかずが小皿に美しく盛り付けられて運ばれてきた。いずれも優しく素朴な、いわゆる「昔ながらのお母さんの味」だ。レストランを経営するのは福島美知さん。そして、これらのお惣菜を一品一品手作りしているのは、近くでお惣菜店を営む、福島さんの母・筑後ヒデさんである。



お惣菜は単品購入のほか、お弁当の空いた枠に好きなおかずを選んで詰めてもらうこともできる。

興味をもち、DENBA+フレッシュとDENBAフライヤーを同時にレンタルした。早速使い始めたところ、惣菜類のおいしさが全く変わったのだという。

**D**ENBAとの出会いはレストランのお客さんから紹介されたこと。食材が日持ちすることや、冷凍解凍の際に細胞が壊れにくくなることに

「**フ**ライヤーで揚げ物がカリッと揚がり、お芋の天ぷらなら甘味を、キノコのフライなら香りをしっかりと感じられるようになりました。

## 食材の味や栄養をそのまま提供したい。そこにDENBAがはまった。

た。油の臭いもなく、大皿の上に一定時間置いておいても下がギトギトしないですね。一方、母はフレッシュをすぐに気に入ったようです。惣菜店を開いて17年、葉物野菜など足の早い食材と戦い続けてきましたから(笑)。母娘で相談し、フレッシュとフライヤーの両方を導入するに至った。

るようになったという。「食材の味や栄養をなるべくそのまま提供したい。でも母も私も、化学調味料や保存料など添加物にはなるべく頼りたくない。そこにDENBAの考え方がすごくはまったんですよ。電気力で鮮度保持って、とにかくおもしろいなと思って」と福島さん。

「**自**宅でたくさん品数を手作りするのは大変だと思えます。そんなときに栄養たっぷりのごはんを、家で味わうように楽しんでもらえたら」と語る福島さん。食

「**将**来的には、レストランのデザート作りにもDENBAを導入してみたいと語る。「新鮮な果物を使ったデザートやコンフィチュールは、作る過程で一度冷凍させるんです。もしそこにDENBAがあったらどうなるかなと」。母娘の「家庭の味」を、DENBAテクノロジーが影から支えている。



観葉植物に囲まれたお洒落な店内。お土産コーナーでは「ママこれいいね」も販売中!



品数豊富なワンプレートランチ。栄養バランスも考えられており、満足感がある。



サンドイッチや手作りデザートはテイクアウトも可能。



食材と味が自慢の、お洒落でゆったりとした自然食レストラン。国道沿いでアクセスしやすく、ちょっと自分にご褒美という日や、友人同士でのランチに最適だ。

ツル カフェ  
旬彩家 TSURU Cafe

〒800-0352  
福岡県京都郡苅田町富久町2丁目9-1  
☎093-436-5811





「千年の歴史と伝統を次の世代へつなぐため、これからもがんばります!」と坂井文好さん。

なんと1個  
8千円するものも!



「蜂蜜のように甘い」ことからその名がついた蜂屋柿。熟成によって糖分を雪のようにまとい、味も、見た目の美しさも絶品だ。



柿の栽培のほか、人と自然とのふれあいを大切にしたい農業体験イベントも実施する。栗きんとん作り・稲刈り体験・干し柿作りと秋から冬にかけては大忙しの毎日。

### ぶんぶん・ファーム

〒505-0007  
岐阜県美濃加茂市蜂屋町下蜂屋1006番地1  
☎ 090-5860-4056  
Facebook等あり (「坂井文好」で検索)

やってみないと翌年につながらない。  
その結果が金賞受賞でした。

なってしまう。

### 坂

井文好さんは父親の柿畑を継いで13年の若手柿農家の一人。妻の坂井明美さんは元々DENBAヘルスを健康維持に使用していたが、DENBA+フレッシュの発売とともに、干し柿作りにも応用を始め、天日干し後の柿を、ヘルスを敷いた空間内で熟成させてみた。

### さ

らに、品評会までの日にちの経過で柿が固くなってしまうのを防ぐため、明美さんはフレッシュを設置した冷凍庫で干し柿を一度冷凍、品評会に出す直前に解凍するという「離れ業」を思いついた。「普通、冷解凍をすれば風味や見た目は悪くなるでしょう。夫には、それで失敗したらどうしてくれる、とま



喜びと目標を語る明美さん。

「今」の挑戦で、夫がどれだけ愛情を注いで柿を育てているかが伝わってきた。柿を使ったほかの商品でも、ぜひフレッシュを活用して夫を応援していきたいです。坂井夫妻の新たな柿作りへの挑戦はこれからも続く。

で言われました(笑)。でもやってみないことには翌年につながらないですから。その結果がこの受賞でした。もちろん夫も、うれしい、信じられない、と大喜びでした」と笑顔の明美さん。



堂上蜂屋柿の天日干し。「堂上」を冠するのは、長きにわたり朝廷や幕府など為政者に献上されてきた証である。

## DENBA+ フレッシュで冷解凍した干し柿が、最高の金賞に輝いた!

**岐** 岐阜県美濃加茂市・蜂屋地区名産の「堂上蜂屋柿」。2020年の初め、その農家の一人、坂井文好さん夫妻から、ビッグニュースが飛び込んできた。DENBAを活用して作った堂上蜂屋柿を、最高の状態で品評会に出品し、見事「県知事賞(金賞)」を受賞したのである。

**堂** 上蜂屋柿を作る柿農家は60数軒。伝統の干し柿作りにはこの地方独特の冷たく乾燥した風が当たる天日干しが欠かせないが、この年は暖冬でベテラン農家も含めて苦戦を強いられていた。暖かすぎると柿の実がしまらず、糖度も上がらないうえ、湿度や湿度を少しでも間違えるとカビが生え、1年の努力が無に







# 本当の豊かさを求めて農家へ転身。 フレッシュな作物を出荷中!

**時**々海外放浪をしながら東京でフリーター暮らし。20代の終わりに結婚し子どもが誕生した。いざ親になって、子どもにどういいう人生を歩んでほしいか真剣に考えたという。何かに熱中でき充実した人生をイメージしたとき、自分も子どもに見せて恥ずかしくない生き方をしようと誓った。

**そ**うして縁もゆかりもない福岡県久留米市に移住した堀剛さん。農業法人に務めたのち農家として独立した、いわゆるイターン新規就農者だ。

**い**ちご、とうもろこしなどをビニールハウスで育てている。もともと自然の中で

遊ぶのが好きだった堀さんは、農業の魅力にすぐに取りつかれた。これから資本主義的な価値観は壊れ、天変地異、災害、大変動の時代を迎えるだろう。田舎での農業を通して人間の本質的な幸せを探求し、社会をよりよいものに変えていきたい。自分らしいやり方を模索し続けてきた。

**次**第に地元の知り合いも増えて、あるときDENBAを紹介された。柔軟になんでも受け入れる性格の堀さんは、さっそく採れた大根をDENBA空間に置いてみたという。すると10日が経過しても中がみずみずしく、収穫したと変わらない状態に驚いた。次はDENBA+フレッシュを、いちごを保管す



「ドルチェドリーム」という甘味の強い品種のとうもろこしを育てる。



いちごのビニールハウスには、DENBA<sup>H</sup>ヘルスのマットを吊るす実験もした。その空間だけいちごの葉が大きく育っていたという。



自ら売り場に立つこともある、堀剛さん。



直売に出すまでの農作物は冷蔵庫に保管しておく。フレッシュを置いた空間とそうでない空間で効果の違いを感じている。



北は筑後川、南は耳納連山に挟まれた自然豊かな土地で、いちご・とうもろこし・レタスなどを生産する。地元の店頭や直売所で販売するほか、ネットショップ (<https://www.rakuten.co.jp/kurumevegefru/>) も手掛けている。

**堀農園**  
〒839-0836  
福岡県久留米市草野町吉木字小柳959-1  
☎080-8445-5397  
<https://www.horifarm.green/>

## いちごを他の農家より長い期間出荷できた。 味も凝縮されていました。

「通常、る冷蔵庫に設置した。暖かくなるといちごは長持ちしません。ゴールデンウィークが明け、他の農家さんが「もう悪くなっているから持ってこないで」と市場から指示されるなか、うちの農園のいちごだけは、なんと6月の頭まで出荷させてもらえました。感覚としては、いちごの食味(食品のうまみ)が上がりました。味が凝縮されていますね」と手ごたえを感じている。

**農**家となり早13年、夢は広がる。目指すは農業をベースとした循環型社会。本当の豊かさと夢を実現できる場だ。「こういうことばかり語るの仲間には変人と思われるれています(笑)。でも自分を幸せにすることは同時に人を幸せにすること。僕はテクノロジーを否定しないタイプ。効率性も取り入れながら、これからの時代の、田園回帰を実践していきたいと思えます」。



「農地も機械も貯金もなくゼロから農業を始めました」という堀さんご夫妻。



# DENBA ソリューション



## 倉庫・輸送

## 鮮度保持機器

## 電気機器



商品名	DENBA グリーン	DENBA コンテナ	DENBA 3.0	DENBA 2.0
用途	農業用補助機器	鮮度保持装置 搭載コンテナ	業務用大型冷凍冷蔵庫 後付鮮度保持装置	業務用大型冷凍冷蔵庫 後付鮮度保持装置
上代価格 (税込)	お問合せください	要相談 (レンタル、購入タイプ有)	お問合せください	お問合せください
マット・放電板/同時使用	コード 100m	-	放電防水シート 6枚/同時可	放電防水シート 3枚/同時可
適用範囲目安	コードまわり 50cm	-	1枚あたり 1.5m 1台 10坪	1枚あたり 1.5m 1台 5坪
設置方法	要工事 (工事資材別)	要工事 (工事資材別)	要工事 (工事資材別)	要工事 (工事資材別)

商品名	DENBA フレッシュプロ	DENBA フレッシュ	DENBA フライヤー	DENBA ヘルス ハイグレード	DENBA ヘルス スタンダード
用途	業務用冷蔵庫 後付鮮度保持装置	家庭用冷蔵庫 後付鮮度保持装置	業務用揚物補助機器	家庭業務用健康器具	家庭用健康器具
お問合せください	お問合せください	お問合せください	お問合せください	お問合せください	お問合せください
放電板 3枚付/同時可	放電板 3枚付/同時可	放電板 2枚付/同時可	放電板 2枚付/同時可	マット 3枚/3枚同時可	マット 3枚/2枚同時可
1枚あたり 1.5m	1枚あたり 1.5m	1枚あたり 1.0m	1枚あたり 20L	1枚あたり 1.5m	1枚あたり 1.5m
工事不要	工事不要	工事不要	工事不要	工事不要	工事不要

設置イメージ



野菜農園内      コンテナイメージ      大型仮設冷蔵庫内      大型仮設冷蔵庫内



業務用冷蔵庫内      冷蔵庫内野菜室      揚物機器油槽内      ハイグレードタイプ      スタンダードタイプ