

Case

16

水冷方式でフライヤーの利用シーンを拡大、 新しい市場を創出

揚げ物を調理するフライヤーに水冷方式を取り入れ、油ハネや油煙、オイルミストなどによる汚れや排熱を大幅に軽減。デザイン性も備えた製品開発により、厨房だけでなくオープンキッチンなどにも利用シーンが広がり、新しい市場を拓いていく。

事業者名：クールフライヤー株式会社 事業年度：28年度

事業テーマ：油ハネ、油煙、オイルミストを激減させる卓上型フライヤーの開発

企業概要

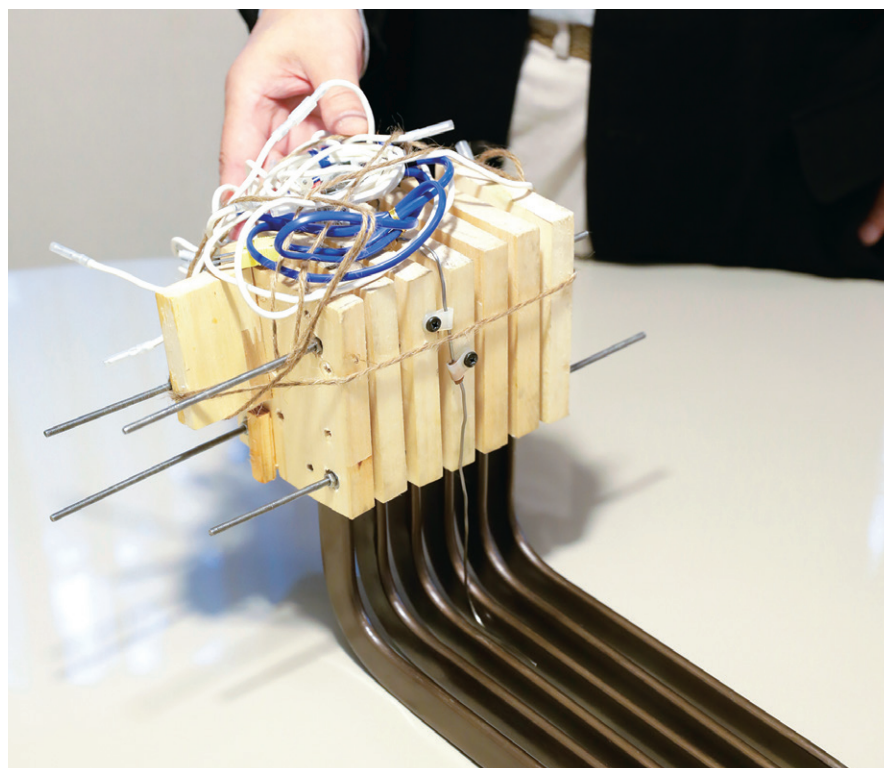
COOL FRYER

従来にない水冷式のフライヤーを開発・製造する専門メーカー。「汚れない」「安全」「美味しい」など高い機能性とデザイン性を持つ「クールフライヤー®」は、厨房だけでなく、オープンキッチンやイベントなどにも利用シーンが広がり、国内のみならず海外でも新しい市場を拓いていく可能性を持つ。フライヤーの水冷方式は理論上はあったが製品化はされておらず、当社が先行して製品化を実現し市場にリリースすることになる。関連の特許も保有しており、オンリーワン商品として市場を拓いていくことが期待される。

会社名	クールフライヤー株式会社
代表者名	代表取締役 山田 光二
設立年	2014年
所在地	〒245-0002 横浜市泉区緑園 6-44-14
従業員数	4人
資本金	550万円
TEL	045-516-1298
FAX	045-813-0845
URL	http://coolfryer.co.jp/

補助事業を活用した試作機製作と実証実験により製品化の課題を明らかにし、その後の継続開発により製品化の目的を立てている。試作開発型の成功例と言えるだろう。新製品は明確な差別化要素を持っており、新たな用途を開発して市場を広げていく可能性を秘めているが、その実現は今後の販路構築と販売促進の取組にかかっている。

調査員考察



▲最適に近づく為に間隔を可変した研究用ヒーター



▲代表取締役の山田光二氏



▲工夫を重ねながら試行を繰り返した



▲画期的な水冷式卓上型「クールフライヤー®」の試作

事業計画の概要

「従来フライヤーによる揚げ調理の概念を変える」を開発テーマに、補助事業を活用して試作機製作～実証実験に取組んだ。当初の目標は達成できなかったが、改良課題は明確となり開発の方向性はクリアになった。

補助事業のきっかけ

10年以上前、新しいフライヤーを開発する事業に参画したことがあり、フライヤーに改良余地があることを知った。その後独自の研究開発により油槽下部の冷却がフライヤーの性能を決定づけることに着目、シンプルながら調理性能を大幅に高めるクールフライヤー®の基本構造が生まれ、卓上型から製品化を進めようとしている。

事業化状況

補助事業終了後、改良課題に取組み、目標の達成に目的が立ってきた。今後はヒーターの構造や制御部分などの改良を行い、テスト運転でユーザーの意見を吸い上げながら製品化を進め、2020年春を目途に製品を完成させて発売する予定。

従来にない高い性能と
デザイン性を目指す

揚げ物は日本はもとより世界中で愛されている料理ですが、それを調理するフライヤーは油ハネや油煙、オイルミストなどで汚れがつきやすく、排熱も大きく、必ずしも使い勝手の良いものではありません。調理中に油を自動ろ過する機能を備えたフライヤーの開発を進めるベンチャー企業に参画したことがありました。その会社は頓挫しましたがフライヤーには大きな改良余地があることや、ユーザーにも期待があることを知りました。その後独自の研究開発を開始、油槽下部の冷却がフライヤーの性能を決定づけることに着目、シンプルながら調理性能を大幅に高めるクールフライヤー®の基本構造が生まれ特許化しました。

製品開発の目的が立ち、試作機を製作するために補助事業を活用しました。水冷式フライヤーの試作機を作り、油ハネやオイルミストの発生量を一般フライヤーと比較実験するとともに、料理家による店舗での調理実験を行いました。比較実験の結果、油ハネやオイルミストの発生を抑えるという当初の目標レベルには達しませんでした、その原因がヒーターの構造

などにあることが判明し、改良課題は明確になりました。調理実験では、デザイン性や安全性が高く評価され、オープンキッチンやイベントでの活用など新しい用途の可能性を見出すことができました。

フライヤーの利用
シーンを拡大、市場創出へ

補助事業終了後、ヒーターの構造など残された課題に取組み、さらなる実証を行った結果、油ハネやオイルミストを高いレベルで抑制する目処が立っただけでなく、美味しさも向上させる全く新しいヒーター形状と制御方法を開発し、特許出願しました。今後は改良試作を行い、テスト運転でユーザーの意見を吸い上げながら製品化を進め、2020年春を目途に完成させて発売する予定です。製品価格は一般のフライヤーより高い30万円台を想定していますが、高い性能にお客様が納得していただける自信があります。将来的には家庭向けの普及版の開発・販売も考えており、フライヤーの利用シーンを広げて新しい市場を創っていきたいと考えています。そのためには厨房機器関係の企業が集まる展示会に出展するなどして、販売パートナーとの関係を築いていく必要があります。