



特許技術で油コスト最大60%減！

厨房の揚げ油に
革命が起きる

BBFRY



特許技術で飲食店の油を変える「BBFRY」

業務用の揚げ油管理をもっと簡単にもっと高品質に——そんな現場の声に応えるのが「BBFRY」だ。フライヤーに入れておくだけで揚げ物の仕上がりが変わり、カラッととした食感を保ちやすくなる。さらに油の劣化スピードが抑えられることで、交換頻度が減り、使用量そのものも削減される。また、揚げ物特有のにおいや煙が軽減され、厨房の作業環境が大きく改善されたという報告もある。

導入店舗からは「天ぷらの衣がいつもより立つ感じがする」「閉店後の油のにおいが明らかに減った」「油の色がきれいなまま長持ちする」など、実感のこもった声が多数届いている。食材の仕上がりだけでなく、働く人の快適さに

業務用の揚げ油管理をもっと簡単にもっと高品質にする理由の一つだ。同製品の1秒間に50兆回以上発生する共鳴共振波のエネルギーにより、ねじ曲がった油の分子構造を整えることで、油の酸化が抑制され、サラサラ感が長く維持される。吸油率も低下し、揚げ物への油の戻りも減るため、全体的な使用量が約30〜60%削減されるという。

電源は不要で、設置すれば交換の必要もない。これまでに累計5000本以上が導入され、アメリカ市場でも販売が好調。品質向上とコスト削減を同時に実現するアイテムとして、国内外で注目されている。



誕生秘話

2020年以降の食用油の価格は約2倍に高騰。また、コロナ禍でテイクアウトやデリバリー需要が急増したことを受け、油の使用量削減や品質向上につながるBBFRYに注目が集まっている。

- ①スーパー食彩館では惣菜調理にBBFRYを導入。売上がアップしたという
- ②塚田農場では全国41店舗に導入。油の使用量が減少しSDGsに貢献できるとの声
- ③2025年5月シカゴで開催された米国最大級の展示会に出展

株式会社BBライン

TEL:0120-010-912

福岡県福岡市中央区天神1-13-21
天神商栄ビル6F

BBFRY

WEBでチェック！

