

2013年12月18日

【報道関係各位】

株式会社オークローンマーケティング

## 【シヨップジャパン】

脂肪分最大 83%カット！※1

油を使わずカラッと揚げる！『エアウェーブフライヤー』を発売！！

ショッピングブランド「シヨップジャパン」を展開する株式会社オークローンマーケティング（本社：名古屋市東区、代表取締役社長：ハリー・A・ヒル）は、高温の空気を循環させる特殊技術により油を一切使わず揚げ物が簡単にできる揚げ物調理器『エアウェーブフライヤー』を2013年12月18日（水）より本格販売いたします。

※1 エビフライでの結果です。食材により異なります。

## ■商品特徴

## ●高温の空気を循環させ油を使わずカラッと揚げる！

エアウェーブフライヤーは、高温の空気を循環させる特殊技術により食材を揚げる画期的な調理器。最高200℃まで調節できる高性能ターボエアウェーブによって材料を急速に加熱し、表面をカラッと揚げてくれます。油を一切使わず、食材が持つ油だけで揚げるため、従来の揚げ物に比べて最大83%※1もの脂肪分をカットしてくれます。気になる電気代は1回あたり約4円※2と、電気代の節約にもつながります。

※1 エビフライでの結果です。食材により異なります。

※2 エビフライ調理8分あたり。（社）全国家庭電気製品公正取引協議会による新電力料金目安単価を能登に算出。



## ●煙やニオイ、油の飛び散りも一切なし！

家で揚げ物をするのは大変。油が飛び散ったり、臭いや煙が気になったり…。油を使わないエアウェーブフライヤーなら、そんな心配は一切不要。いつでもどこでも、ご高齢の方やお子様のいるご家庭でも安心・安全・快適に揚げ物が出来ます。



●調理も後片付けもカンタン手間いらず

使い方はとっても簡単。準備した食材をセットしたら温度と調理時間をセットするだけ。あとはエアウェーブフライヤーがカラッとおいしく仕上げてくれます。もちろん、面倒な油の後処理も不要。食洗機対応だからお手入れもラクちん。※3油の飛び散りがないので、面倒なキッチンの掃除も必要ありません。

※3 食洗機の取扱いをご確認ください。本体は除きます。



■商品情報

	商品名	エアウェーブフライヤー
	価格	29,800 円(税込)
	セット内容	本体×1、取説×1
	サイズ	奥行 350 × 幅 280 × 高さ 330mm
	重量	約 5kg
	タイマー設定範囲	0～60 分
	温度設定範囲	80～200℃
	商品 URL	<a href="http://www.shopjapan.co.jp/goods/AWF01">http://www.shopjapan.co.jp/goods/AWF01</a>

オークローンマーケティングは、今後も様々なメディアを通じて、お客様個々人のニーズに応じた商品とサービスの提供を目指し、より豊かなライフスタイルの実現をサポートしていきます。

この件に関するお問合せ先

株式会社オークローンマーケティング 広報担当  
〒105-7111 東京都港区東新橋一丁目 5-2 汐留シティセンター11F  
TEL : (03) 6746-0324 FAX : (03) 6274-5324 mail : [pr@oaklawn.co.jp](mailto:pr@oaklawn.co.jp)

株式会社 オークローンマーケティング

【本社】〒461-0005 名古屋市東区東桜1-13-3 NHK名古屋放送センタービル14F TEL:052-950-1124 FAX:052-950-1524  
【Head Office】NHK Nagoya Broadcasting Center Bldg. 14F, 1-13-3, Higashi Sakura, Higashi-ku, Nagoya Japan 461-0005 TEL / +81 52-950-1124 FAX / +81 52-950-1524