

イオンの天ぷらがさらに美味しくなります 3月1日(木)より道内40店舗に「Dr. Fry」を導入

イオン北海道株式会社（以下、当社）は、3月1日（木）より、道内の「イオン」「イオンスーパーセンター」全40店舗において、これまで以上に美味しい天ぷらを提供するために、株式会社エバートロンの多機能分子調理器「Dr. Fry（ドクターフライ）」を導入します。

話題の調理器
「Dr. Fry」を使い、
サクッと揚げて
おります。

イオン北海道の天ぷら革命

食材が吸う油の吸収量を
平均 **50%削減**

コレステロール0の
キャノーラ油を使用...

北海道産小麦の
天ぷら粉使用



「Dr. Fry」は、1秒間に5万回の電波振動を油の中で発生させることで食材の水分（旨み）を閉じ込め、油の吸収を平均50%削減※1することができる話題の多機能調理器です。魅力は、短時間でサクッと揚げることができ、調理後も長時間ジューシーさを保てることです。

当社の天ぷらは、コレステロールゼロ※2のキャノーラ油を使用し、道産小麦の天ぷら粉にこだわるなど、これまでも美味しい天ぷらをお客さまに提供してまいりました。この度、ヘルス&ウェルネスの一環として、この「Dr. Fry」を使用することで、油の吸収を抑え、野菜の旨みや香りを引き立たせるなど、これまで以上にヘルシーで素材本来の味がお楽しみいただける天ぷらを食卓へお届けします。また、この導入に合わせて、3月1日（木）より“あさりのせかき揚げ”や“菜の花天”、“道産いわしの香り天”など旬や道産食材にこだわった新商品を販売します。

※1 株式会社エバートロン調べ：日本食品表示分析センター分析結果
※2 新油時

【「Dr. Fry」導入の概要について】

導入日：2018年3月1日（木）

導入店舗：道内の「イオン」「イオンスーパーセンター」40店舗

使用する商品：店内調理の天ぷらや天丼など 約14品目

※時期や店舗により品目数は異なります。

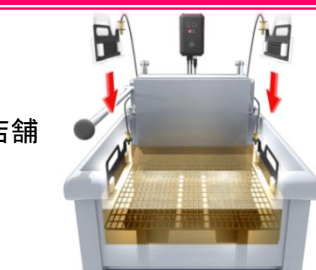
新商品の一例：



あさりのせかき揚げ
本体価格128円（税込138円）



国産菜の花天
本体価格298円（税込321円）



<「Dr. Fry」のイメージ>



道産いわしの香り天
本体価格128円（税込138円）

【本件に関するお問い合わせ先】

イオン北海道(株) 総務部広報 佐藤・山崎 電話：011-865-9111