

地域	東京都渋谷区	認定日	平成19年7月19日	3 - 19 - 091
事業分類	製造(一般機械)	テーマ分類	環境、衣食住(食)	

事業名: 水循環システムを採用したフライヤー「フライドラゴン」の開発と事業化

事業概要(新規性、市場性等)

- ・本開発のフライヤーは、水を循環・回転させることにより水と油を積極的に干渉させ、揚げ作業をしながらも油を浄化できるシステム「水分子フィルター」を備え、油の劣化を抑制できる事が特徴。
- ・従来のフライヤーと比較し下記のようなメリットがあり、大きな優位性がある。
 - 揚げ物の油切れが良く、おいしく揚がる。
 - 油の寿命が2～3倍長くなり、油代や廃油処理代の削減ができる。
 - 油劣化の元となる遊離脂肪酸を除去、また極性化合物の発生を抑制でき、健康に優しい。
 - 揚げカス自動回収機能及び油槽の自動洗浄機構を持ち、メンテナンスが楽。
 - 油煙、オイルミスト、油跳ねの発生が少なく、厨房環境、店舗環境を清潔に保てる。

事業推進体制

量産・販売

A社

試験評価

昭和女子大学

金融支援

商工中金

支援予定メニュー

- ・補助金
- ・低利融資
- ・信用保証
- ・特許料減免



連携体の構成

基盤技術開発・事業統括

コア企業: (株)マーメイド
(東京都渋谷区)

- ・事業統括
- ・基盤技術開発、ライセンス供与

システム設計・試作

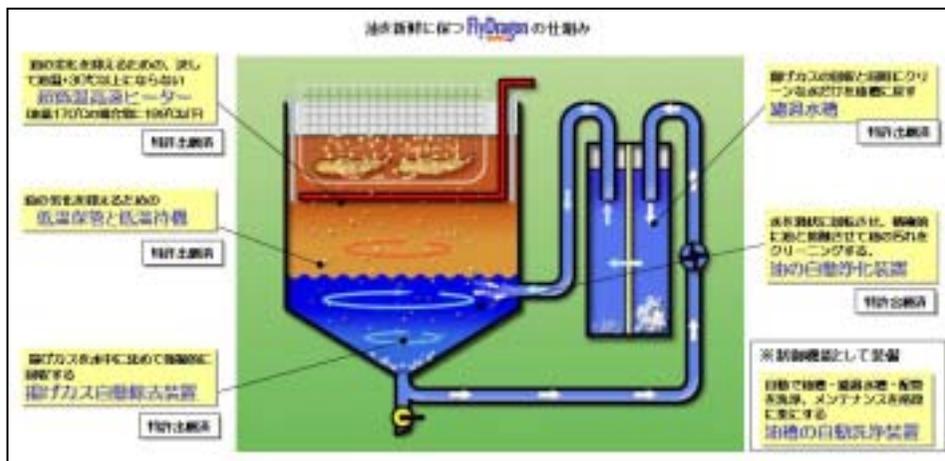
(株)フルハートジャパン
(東京都大田区)

- ・システム設計、試作

技術提供

(株)AGUA JAPAN
(東京都港区)

- ・特殊コーティング技術
- ・触媒ノウハウ



連携のきっかけ、特徴

コア企業の(株)マーメイドは2005年11月創業のベンチャー企業で、水循環型フライヤーの開発に取り組んできた。

当社は本開発を推進するために不可欠な機構設計・電気設計等のノウハウが乏しいため、財団法人東京中小企業振興公社に相談し、(株)フルハートジャパンの紹介を受けた。

(株)フルハートジャパンは、これまでに様々な設備機器等の開発を手がけ、機構設計・制御系設計にノウハウを持っており、これまで共同で本開発を推進し、試作機が完成した。

この試作機を商品化するにあたり、さらに他社フライヤーとの差別化を図るため、特殊触媒コーティング技術を持つ(株)AGUA JAPANと連携し、油の劣化要素のひとつである長鎖脂肪酸の発生抑制の機能アップを行った。

これにより従来のフライヤーと比較し、格段に油の劣化防止効果が高く、運用性が高いフライヤーが誕生した。

コア企業の会社概要

企業名・代表者	株式会社マーメイド 代表取締役 木村 毅和	
所在地	東京都渋谷区宇田川町2-1 渋谷ホームズ719	
創業	平成17年11月	
資本金・従業員数	81,600千円	4名
業種	厨房機器の設計・開発・製造業(2721)	
TEL	03-3477-0708	
FAX	03-3477-0608	
ホームページ	http://www.7mermaid.co.jp/	
e-mail	info@7mermaid.co.jp	

PR等その他の情報