

■ こんな業種・業態におすすめ!



カフェ



コンビニ



ファミリーレストラン



揚げ物専門店



テイクアウト専門店



ファストフード

tanico

オンデマンドフライヤー

メニュー例一覧



特選旨唐揚げ (生 IQF)

- にんにく、醤油をベースにした特製タレにしっかりと1晩(8時間以上)漬け込み、薄い衣に仕上げることで、衣のカリッとした食感を味わえる逸品に仕上げました。
- 未加熱ならではのジューシーな味わいです。

揚げる 180℃ 3分30秒

品目コード: 3746000



サクッとクリーミーコロッケ55R

- 丁寧に作った自社製のルーに宮城県蔵王産ミルク、ソテーした玉ねぎを加えてなめらかに仕上げました。
- 衣がサクとしたクリーミーなコロッケです。

揚げる 180℃ 3分

品目コード: 3755300



衣がサクサクのコロッケ

- 揚げたてのサクとした食感が味わえるコロッケ。
- 調理後時間がたっても、サクとした揚げたての食感を保ちます。
- 北海道産のじゃがいもを限定使用しました。

揚げる 180℃ 2分15秒

品目コード: 3219320

メニュー提供: 株式会社ニチレイフーズ



大葉とチーズのチキンカツ 110

- 鶏むね肉を使用した大葉の薫りとチーズのコクを味わえるチキンカツです。
- サクッと軽い食感の衣で仕上げました。

揚げる 180℃ 4分

品目コード: 3813700



柔らかひれかつ

- やわらかい食感ながらも繊維感ある肉質が特長のひれかつです。
- 手作りとなかつの下ごしらえにならった当社独自の製法で仕立てております。
- 衣には生パン粉を使用しています。

揚げる 170℃ 2分30秒

品目コード: 3941800



えび屋さんのえびカツ

- えびの旨味たっぷりのえびカツです。衣はサクッと中はジューシーな食感です。

揚げる 170℃ 2分30秒

品目コード: 3951500



(得) オムレツ 50

- クセのない味付けの具入りオムレツです。
- 給食、惣菜用と幅広くご利用いただけます。

揚げる 170℃ 3分30秒

品目コード: 3790310



特許出願済

スピード・省エネ・ヘルシー調理
すべてに革命を起こします

タニコー株式会社

本社
〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20
TEL.03(5498)7111(代) FAX.03(5498)7927

タニコーホームページ
<https://www.tanico.co.jp>



揚げ時間を

最大 **1/3** に短縮

冷凍食材はもちろん、チルド(生)食材でも
揚げ時間を短縮可能！



揚げ物を短時間でヘルシーに
仕上げます。



密閉されているため、
臭気の拡散を防ぎます。

特許出願済

オンデマンドフライヤー

■専用架台



TFLM-40CT



TFLM-40

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	油量	電源	消費電力 (50/60Hz) kW
	間口	奥行	高さ					
TIFLM-40	400	600	900	¥1,320,000	¥1,200,000	7.5L	3φ200V	4.2
専用架台								
TFLM-40CT	400	532	500	¥132,000	¥120,000	—	—	—
TFLM-40	400	500	500	¥82,500	¥75,000	—	—	—

POINT 1 世界最速の揚げ時間

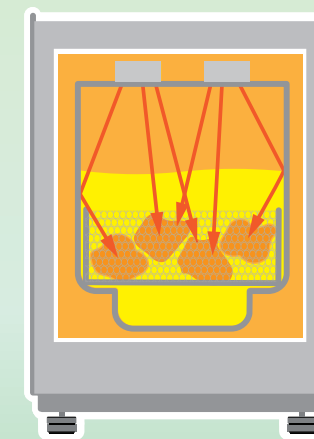
- 油調理中にマイクロ波を照射することで食材の外側・内側、両方から加熱します。
- マイクロ波の特性を活かし、クリームコロッケ、チーズイン食材、中身までアツアツに仕上がります。

 衣がサクサクのコロッケ 揚げたてのサクッとした食感が 味わえるコロッケ	通常 調理時間	4分30秒
	オンデマンド フライヤー	2分15秒 <small>2分15秒短縮!!</small>
 柔らかいひれかつ やわらかい食感ながらも繊維感のある 肉質が特徴のひれかつです	通常 調理時間	5分30秒
	オンデマンド フライヤー	2分30秒 <small>3分短縮!!</small>

※油温度 170 ~ 180℃とする
メニュー提供：株式会社ニチレイフーズ

POINT 2 油の吸収 40% CUT

- ヘルシーな揚げ物でランニングコストも軽減。
- カラッとヘルシーに揚げられます。
- 食材への油吸収量が少ないので、食材本来の風味・食感を残すことができ、今までと違った美味しさを実現します。



POINT 3 ランニングコスト削減

- 高い保温効果が見込め、約20%もの省エネ効果。

約 **27,000** 円/年削減

- フードー一体型で、冷暖房のランニングコストを削減。

約 **15,000** 円/月削減

※冬場：従来排気量 600 m³、専用フード 200 m³、外気温度 10℃
室内温度 20℃、営業時間 15 時間、揚げ総時間 1.5 時間、電気従量料金 25 円 /kW の場合
(当社調べ)

カラッとヘルシー

