



電気を一切使わない【水冷却・空冷却】



ノンダクト 無煙 無臭 焼肉

# BBQ ヘルシーロースター

実食体験 & 商品説明会 予約受付中!

家庭用食卓として  
ネットで注文  
カードOK↓



百間は一見にしかず!

90分用  
120分用

時間別を選ぶ  
焦げない  
ヘルシーアミ!

必見! ここが凄い!!

- ダクト式ロースターと取替簡単
- 排煙ダクト設備工事不要
- 焦げない水冷却パイプアミ
- 衣服や髪に臭いがつかない
- 室内が油でベトベトしない
- 強力セラミック炭火で美味しい
- 諸経費大幅削減・利益増大
- テーブル移動が自由自在
- 店舗賃貸時のトラブル防止
- 家庭用食卓や別荘で活躍



(都市ガス用) LPG用)

焼肉と鍋が  
同時に楽しめる万能テーブル

HR専用 CC炭火

- HR60-S / HR60-P / HR60-C / HR60-CH 焼台
- HR90-S / HR90-P / HR90-C / HR90-CH 焼台
- HR120-S / HR120-P / HR120-C

●特許取得済 ●JIA 型式認証 / 消防 防火性能評定書取得済

申込から導入までの流れ

1. お問い合わせ
2. 体験
3. 見積依頼
4. ご契約
5. お支払い
6. 製作開始
7. 納期のお知らせ
8. 納品・設置

製造・発売元  
株式会社ヘルシーロースター

- 東京本社 (実演ショールーム) 〒170-0001  
東京都豊島区西巣鴨 3-25-11-208
- 所沢工場 〒359-0002  
埼玉県所沢市中富 1739-1

BBQヘルシーロースター 検索

実食体験(無料)&  
商品説明会受付中!



設備ローン OK PL 業務用卓 家庭食卓 保険

資料請求 見積依頼 ☎ 03-3917-8929  
年中無休 ☎ 0120-8929-21

⚠️ 水冷却アミの一部を真似した類似商品にご注意ください。

⚠️ 安全に関するご注意

●ご使用前に必ず取扱説明書をよくお読みになり正しく安全に使用してください。

Ductless Barbecue System



# BBQ ヘルシーロースター



日本ガス機器検査協会 形式認証品

## BBQ HEALTHY ROASTER

排煙ダクト  
不要  
電気を使わない

無煙  
無臭  
網が焦げない

水冷却システム  
⚡電気不要⚡

60分 90分 120分

アミが焦げない交換不要!!  
ダクト火災ゼロ宣言!!

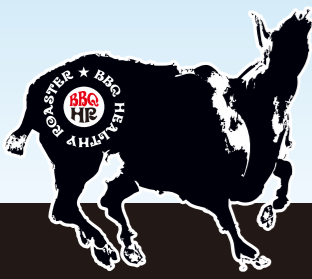


資料請求  
見積依頼  
03-3917-8929

設備ローン OK PL 業務用卓 家庭食卓 保険  
▶ご相談はお早めに!

WEBサイトへ  
簡単アクセス





# 排煙ダクトが要らない店作りを提案！



電気代・人件費他諸経費・ランニングコスト大幅削減！ ⚡ 電気不要

## 電気不要の 水冷却システム ダクト火災0件！

元々煙を出さない焼き方を実現！  
出店場所を選ばず、焼肉店・居酒屋・ホテル・  
スキー場・スーパー銭湯・牧場・ペンション・  
家庭の食卓など全国各地で使用されています。

煙自体を出さない！ガスCC炭火！  
本物の無煙BBQヘルシーロースター

百聞は一見にしかず！

必見！ここが凄い！！

- ダクト式ロースターと取替簡単
- 排煙ダクト設備工事不要
- 焦げない水冷却パイプアミ
- 衣服や髪に臭いがつかない
- 室内が油でベトベトしない
- 強力セラミック炭火で美味しい
- 諸経費大幅削減・利益増大
- テーブル移動が自由自在
- 店舗賃貸時のトラブル防止
- 火災と無縁で安心

「焼肉店の悩み」を解決する事でした！ **完成！！**  
発想の原点は「??」疑問符にありました

### 焼肉店を利用する「お客様」の悩み・・・

- 衣服や髪が臭い ●店内がベトベトして不衛生
- 煙で目が染みて痛い ●炎が上がって危ない
- 肉が焦げやすくて忙しい ●油っこい食事が心配

### 焼肉店「経営者」の悩み・・・

- 煙が処理しきれない ●ダクト設置費用が高い
- ダクト清掃・維持費が高い ●ダクト火災が心配
- アミ交換が大変 ●テナント交渉が困難 ●油汚れ

### ☑️煙を出さない焼き方を実現！

- ☑️電気代を大幅節減できる！
- ☑️人件費を大幅節減できる！
- ☑️焼きアミが焦げ付かない！
- ☑️焼きアミ交換不要！
- ☑️飛沫油脂が飛び散らない！
- ☑️余分な油が良く落ちる！
- ☑️一酸化炭素が出ない炭火焼！
- ☑️アミ洗浄・お手入れが簡単！

「見れば納得！直接体験して下さい！」

ショールームで実食・体験説明会を随時開催中！

体験説明会  
受付中



予約制

東京西巣鴨ショールーム

☎ 03-3917-8929

ダクト式無煙ロースターとの違いを是非ご自身の目で直接体験して下さい。全国各地のオーナー様の多くは弊社ショールームで実際に体験し納得されて導入してくださいました。ショールーム説明会は、お電話やWEBサイトからご予約できます。是非貴社の事業発展に役に立てれば幸いです。

株式会社ヘルシーロースター

代表取締役社長 星茂生 社員一同

説明会予約  
メールフォーム





# 新発想の無煙・無臭構造

火の元や焼きアミから煙自体を出さない焼き方を実現



## Standard Type

リース OK
設備 ローン
PL 保険
GAS
業務 用卓
家庭 食卓
洋卓
座卓
JIA 登録



# なべQコンロ +BBQ ヘルシーロースター

焼肉と鍋が同時に楽しめる万能テーブル



## Powerful Type

鍋
リース OK
設備 ローン
PL 保険
GAS
業務 用卓
家庭 食卓
洋卓
座卓
JIA 登録



**標準タイプ** BBQヘルシーロースターをテーブル中央にセットした標準タイプ。ロースターを使用しない時はフタをし通常の食卓として使用できます。焼肉だけでなく海鮮焼きや野菜焼きなど、どんな食材もヘルシーに焼いて楽しめる万能ロースターです。

- HR60** HR-121GCC32 / HR-CH307GCC32
  - HR90** HR-17GCC90 / HR-CH17GCC90
  - HR120** HR-18GCC120 (都市ガス用・LPG用)
- 特許第 5001457 号 特許第 5396194 号

### シンプル 優れた機能



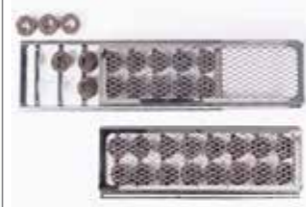
耐久性が高く清潔なオールステンレス製の器具と、防熱カバーは器具の熱から足元を守ります。

### 焦げないヘルシーアミ



手洗い簡単で長持ちする手洗い簡単で長持ちする焦げない水冷却パイプアミ浸け置き洗い、食器洗浄器使用可。

### 32個セラミックCC炭



遠赤外線効果が高く一酸化炭素を出さない安全なセラミック炭で、美味しく焼ける炭火焼を再現!

### テーブル移動自由自在



足元に広々した空間が確保され、床と固定されないテーブルは自由に移動できるので団体客にも対応!

## なべQコンロ



**パワフルタイプ** BBQヘルシーロースターとなべQコンロ(鍋用ガスコンロ)をセットしたパワフルタイプ。ガスコンロはフタをするとスッキリ収納できます。焼肉と鍋料理を同時に楽しめる贅沢なテーブルセットです。

- [品名] なべQコンロ
- [品番] HR-N14 (都市ガス用・LPG用)

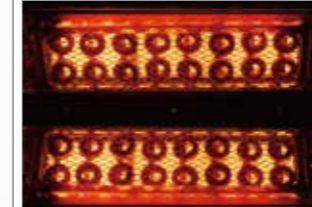
使用ガス	都市ガス 13A	LPG
ガス消費量	2.32 kW	2.32 kW
器具の寸法	W340mm × D253mm × H135mm	

### 二つの点火スイッチ



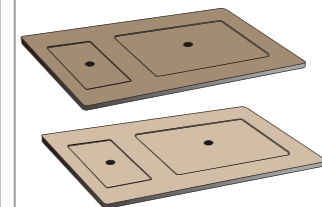
左右にあるガスバーナーは、それぞれ3段階の火力調節が可能。片側を消したまま使う事もできる。

### 立ち消え安全装置



万が一、火が消えても安心!温度を感知して自動でガスを遮断する立ち消え安全装置。

### 防熱安全フタ オプション



高温の器具に直接触れない様に使うための防熱安全フタ!テーブルの上がフラットになるので便利。

### 安全ガスコード オプション



都市ガス・LPG共にφ9.5mmのカチット安全ガスコードと器具栓プラグを取付けて下さい。

クリーン  
タイプ

# 既存のロースターと取替簡単

ダクト穴をふさいで置くだけで設置完了！焼肉店へ業態変更！！



IH リース OK 設備 ローン PL 保険 GAS 業務 家庭 洋卓 座卓 JIA 登録

Clean  
Type



**クリーンタイプ** BBQヘルシーロースターとIHクッキングヒーターをセットしたクリーンタイプ。焼肉をしながらしゃぶしゃぶやすき焼きなどの鍋料理はもちろん、煮物や揚げ物もできる電磁調理器具です。小さなお子様が居ても安心。

[品名] IHクッキングヒーター  
[品番] Panasonic KZ シリーズ (100V用・200V用)

### ヘルシーアミ洗淨容器



**オプション**  
ヘルシーアミの浸け置きや水槽の片付けに便利な洗淨容器。

### 天然木椅子



**オプション**  
テーブルに合わせた椅子をご相談ください。  
※メーカー在庫要確認品

### 厨房用焼き台



**オプション**  
並べて使えるステンレス厨房台。移動できるキャスターも取付可能。

### NeoLITH 仕上げ (セラミックストーンテーブル)



**オプション**  
耐摩耗性に強く美しいセラミックストーンのネオリスで高級テーブルに仕上がります！

業態  
変更

居酒屋や様々な飲食店が  
あっという間に

必見！

# 焼肉店！



[旧業態] 吾作亭アポロ店様  
[ジャンル] 居酒屋、寿司、海鮮料理

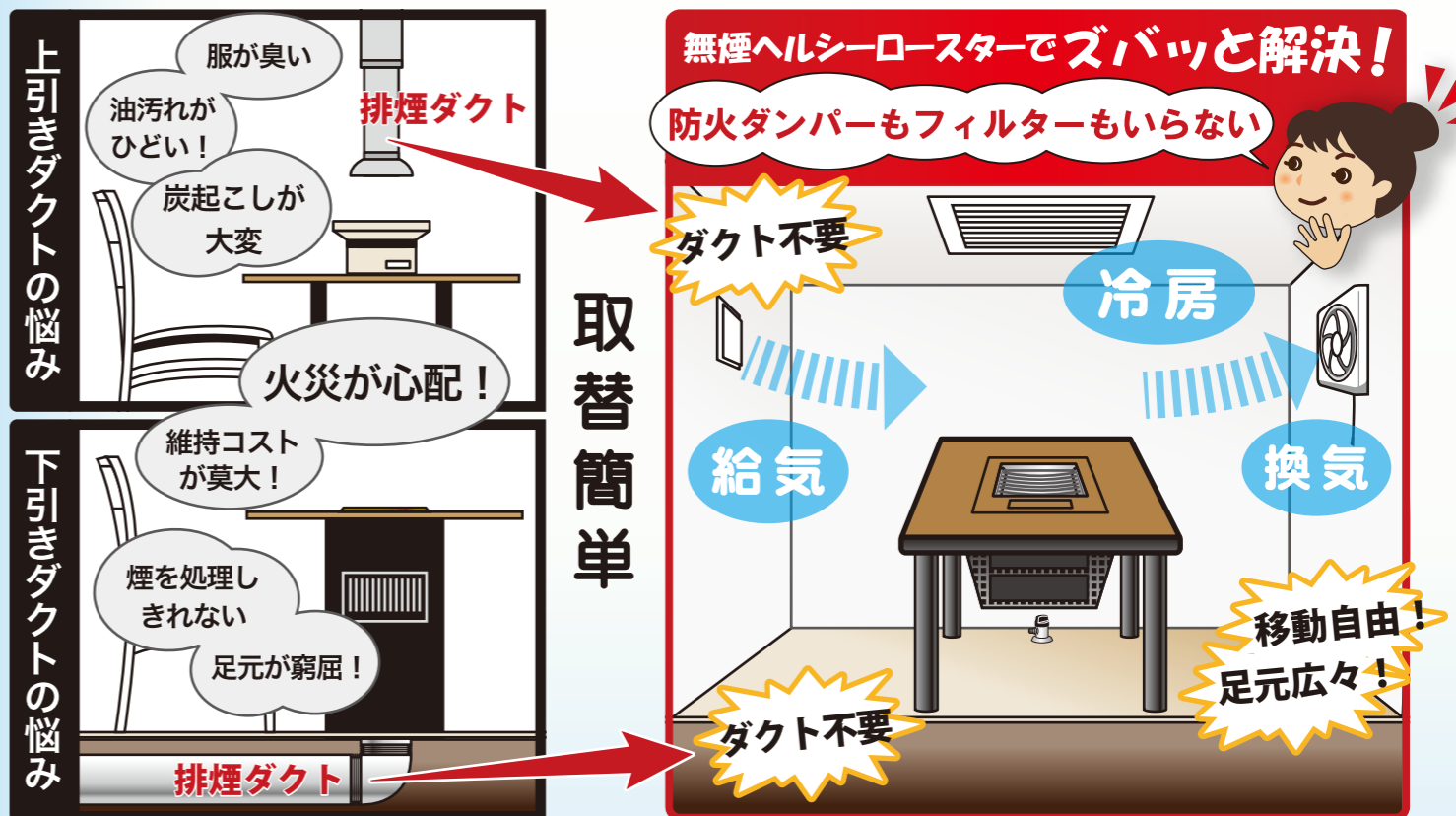


[新業態] 肉匠かど家 天王寺アポロ店様  
[ジャンル] 焼肉、和牛、ホルモン

## 新規事業へのステップアップ

ダクト工事不要のBBQヘルシーロースターなら天井・床など大規模な内装工事を行わずに業態変更できます！換気や空調を見直しガス栓を用意、テーブルを設置したらガスコードを繋いで完了！焼肉店に限らず、海鮮焼きやビュッフェレストランなど様々な飲食店で導入され、幅広い業態で活躍しています。

## 排煙ダクト式ロースターと取替簡単



※給排気のバランス、換気容量、エアコン容量を見直す。上引きダクトを撤去し換気扇などに変更・増設し活用。※下引きダクトを撤去または床の穴埋めなど行ったら、必ず給排気と空調を見直す。



# 焦げない時間別の水冷却HRアミ

3種類のヘルシーアミ、業態に合わせて選択！



HR60分間 HR90分間 HR120分間 焦げない！

品名	BBQヘルシーロースター		
製品タイプ	<b>HR60</b>	<b>HR90</b>	<b>HR120</b>
品番	<input type="checkbox"/> HR-121GCC32 <input type="checkbox"/> HR-CH307GCC32	<input type="checkbox"/> HR-17GCC90 <input type="checkbox"/> HR-CH17GCC90/NE	<input type="checkbox"/> HR-18GCC120
機能	<ul style="list-style-type: none"> <li>・60分間焦げないヘルシーアミ (保水時間 約60分)</li> <li>・CC炭の遠赤外線効果で美味しく、煙を出さずに焼けるロースター</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・90分間焦げないヘルシーアミ (保水時間 約90分)</li> <li>・HR60と器具サイズは同じだが、フタセットは兼用できない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・120分間焦げないヘルシーアミ (保水時間 約120分)</li> <li>・器具サイズが違うためHR60-90とテーブルやフタは兼用できない。</li> </ul>
用途	<ul style="list-style-type: none"> <li>・焼肉店をはじめ、様々な飲食店。</li> <li>・少ない台数やカウンター店舗への導入、小規模店舗向き。</li> <li>・一般家庭用。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・焼肉店や居酒屋をはじめ様々な業態や店舗。小規模店から中規模店まで幅広く活用できる。</li> <li>・給水回数も少なく、使いやすい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホテルやレストラン、ビュッフェ形式の飲食店。</li> <li>・120分食べ放題や宴会向き。</li> <li>・中～大型店舗に対応しやすい。</li> </ul>
使い方	<ul style="list-style-type: none"> <li>・着火してから50分ごとに給水を行い水を切らさないよう使用する。</li> <li>・タイマーを使用して時間を計る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・着火してから80分後に給水するかアミを交換する。または消火する。</li> <li>・タイマーを使用して時間を計る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給水作業を行わない使い方。120分後に消火するか、アミを交換する。</li> </ul>
天板防熱フタセットを選ぶ (※別売)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・4枚組セット</li> <li>・給気口の切り込みがあるので、給水作業を簡単に行うことができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・3枚組セット</li> <li>・給水口の切り込みが無いので、給水作業はできない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・3枚組セット</li> <li>・給水口の切り込みが無いので、給水作業はできない。</li> </ul>

## 製品仕様 オールステンレス製

品名 / 型式(代表)	BBQヘルシーロースター HR-121GCC32		
製品タイプ	<b>HR60</b>	<b>HR90</b>	<b>HR120</b>
品番	<input type="checkbox"/> HR-121GCC32 <input type="checkbox"/> HR-CH307GCC32	<input type="checkbox"/> HR-17GCC90 <input type="checkbox"/> HR-CH17GCC90/NE	<input type="checkbox"/> HR-18GCC120
ガス種	都市ガス 13A用 / LPG用		
ガス消費量	5.85 kW		
器具栓	9.5mm (自在ホースエンド)		
点火方式	圧電式		
器具	サイズ	W560 x D363 x H350mm	W560 x D363 x H350mm
	重量	17.0kg	17.0kg
	材質	Stainless + SPC1ホーロー塗装	
ヘルシーアミ	サイズ	W365 x D316 x H52mm	W365 x D316 x H62mm
	重量	1.70kg	1.70kg
	既定水量	1.5 l	2.0 l
	保水時間	≒60分	≒90分
	焼き面積	630mm <sup>2</sup> (W350 x D180mm)	
水槽	サイズ	W380 x D250 x H70mm	
	重量 / 容量	1.05kg / 5.0 l	
テーブル寸法	一例: 【4人用】 W1200 x D900 x H715mm / 座卓: H380mm ※ご希望のテーブルサイズ、カラー、仕様変更など対応いたします。		洋卓: H715mm 座卓: H400mm
テーブル穴あけ寸法	外寸: W562 x D365mm 内寸: W542 x D350mm ※ザグリ: 15~16mm		外寸: W562 x D386mm 内寸: W542 x D370mm ※ザグリ: 15~16mm
防熱カバー寸法	上辺: W760 x D580mm 下辺: W570 x D385mm 高さ: 330mm		上辺: W890 x D660mm 下辺: W456 x D390mm 高さ: 350mm
カウンターテーブル	天板の奥行を650mm以上で製作し、壁と隣接する側を70mm以上空けること ※製作の際はご相談下さい。(カウンター専用防熱カバー: W760 x D462 x H330)		
テーブルと椅子の間隔	テーブル下部より水槽を出し入れする為、テーブル奥行寸法より片側に+50~100mm程度空ける		
ガス栓の位置	テーブルの真下や中心付近にはガス栓を取り付けないこと (ガス接続案内参照)		
換気・給気・空調設備	建築基準法で定められた設置場所に合わせて、必要換気量(1台あたり217m <sup>3</sup> /h)を取り付けること。特に真夏の暑い日に合わせ余裕をもって取り付けてください。締めきった部屋では使用できません。		

- テーブルサイズ・形状・カラーなどカスタムオーダー可能です。
- 天板メラミンのカラー及び品番は、メーカーの都合により廃番や変更になる場合がございます。
- 店内レイアウト・テーブル配置図面をメール等で送ってください。ガス栓取付位置を表記しお知らせします。
- ガス工事およびガスコードのご用意は、ガス取扱業者に必ずご相談のうえ貴社にて行ってください。
- 予告なく仕様の一部や価格を変更させていただく場合があります。予めご了承ください。

### テーブル天板カラーサンプル アイカ工業株式会社



※他のカラーやバリエーションも多数取り揃え、ご希望に合ったものを選択できます。



# シンプルで多機能構造

## 電気不要! 水冷却システムでアミが焦げない

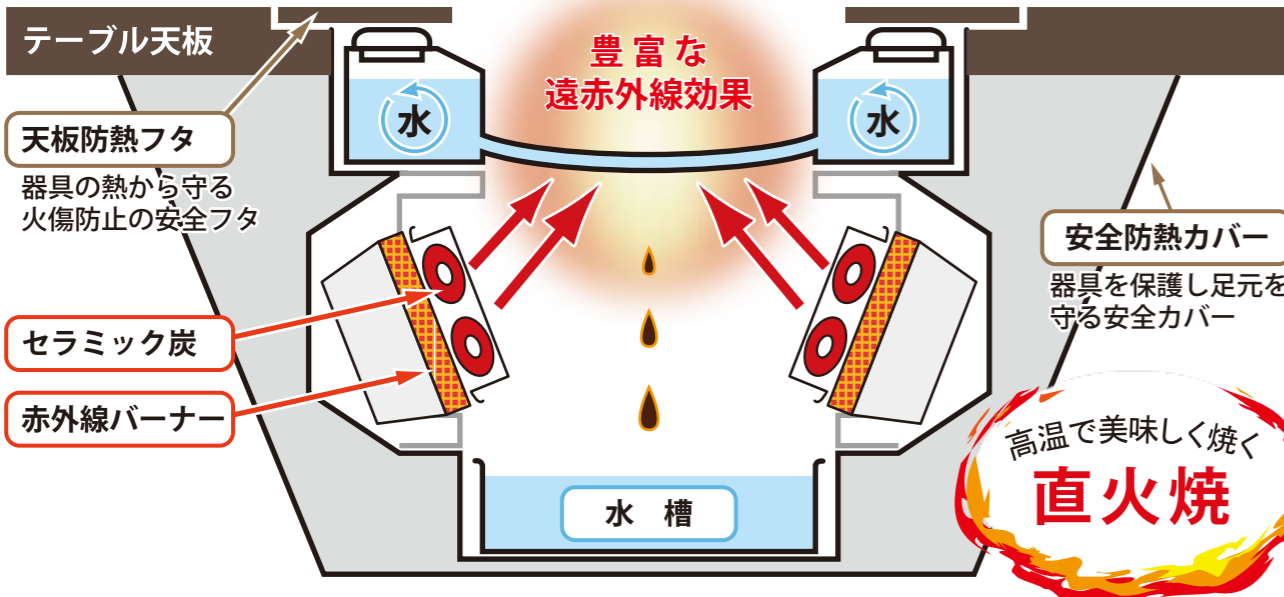
特許第 5001457 号 特許第 5396194 号

電気を使わない  
自然対流式



ステンレスパイプアミ  
ガスバーナーに油や液体が  
こぼれ落ちない弓なり構造

水タンク



## 「逆転の発想」すぐに裏返さない焼き方



**焦げ目が  
アミとアミの間から!**  
高温のアミで焼く火傷のような  
焦げ目ではなく、アミの間に  
自然と焦げ目がつきます

**肉がくっ付かない!!  
焦げ付かない!!**  
余分な油や液体が  
ステンレスパイプの中央から  
水槽へ流れ落ちます

**焦げないから慌てない  
美味しさ NO.1!!**  
どんな食材でも遠火の  
強火でしっかり美味しく  
簡単に焼きあがります

**ジューシーでふっくら  
ヘルシー焼肉!!**  
遠赤外線効果でじっくり  
焼かれた食材は、栄養素は  
そのままでもヘルシー

水を入れたパイプアミは高温にならず「じゅーじゅー」と音を出して焼きません。  
しばらくおいても焦げすぎることがないので、すぐに裏返さなくてアミの間から焦げ目がつきます。



# 省エネ・安全設計・高性能

## 「遠火の強火」でじゅーじゅー焼かない

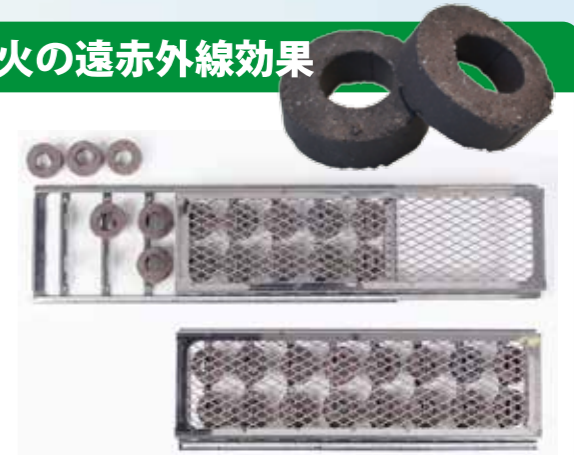
### 一酸化炭素が出ないクリーンセラミック炭火の遠赤外線効果

▶ 左右合わせて 32 個装着されたセラミック炭は従来よりも  
遠赤外線効果が強く食材の芯部にしっかりと加熱し焼く事が  
できます。こうした遠赤外線効果を「遠火の強火」と呼び、  
焦がさずにふっくらジューシーに焼けるのが特徴です。



遠火の強火

特許第 5001457 号



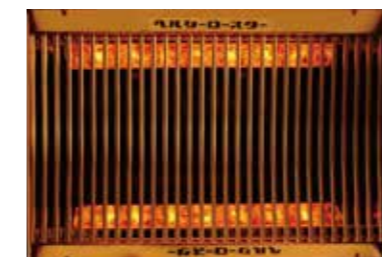
ステンレス炭ケース

### 高温で「じゅーじゅー」しないアミが可能にした無煙の効果

水入りパイプの水冷却ヘルシーアミ



両側の熱源に油が掛からない設計



オールステンレス製の本体は  
常に清潔さを維持

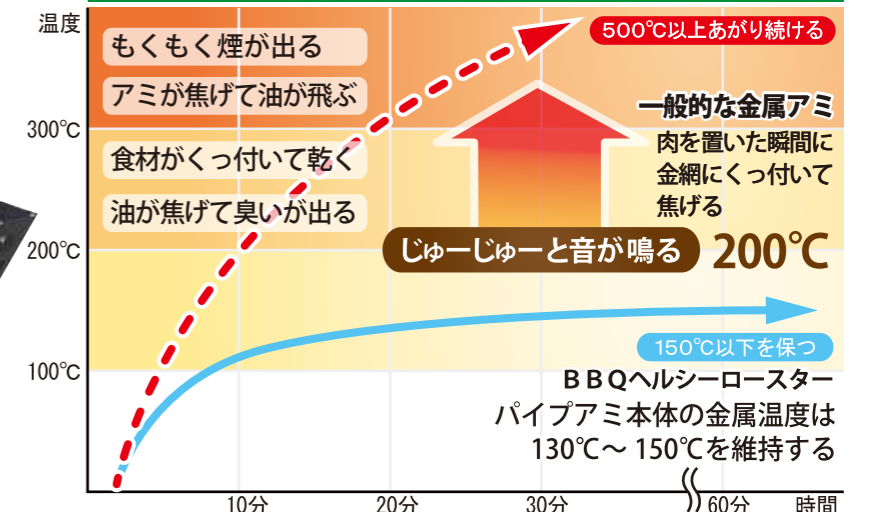
▶ ヘルシーアミは内部が空洞のパイプ状になっていて、両脇の  
水タンクから全てのパイプ内へ絶えず水が流れ込みます。沸騰  
した水是水蒸気となって外部に排出され、パイプを水冷却しな  
がら一定の温度を保つ「自然現象を利用した対流式構造」で、  
焦げ付かないアミを実現しました。

▶ 中央が窪んだ緩やかな弓なりの形状をしたパイプアミは、食  
材から流れ出た油がパイプを伝って水槽に落ちるよう設計され  
ました。熱源のガスバーナーの炎に直接油や液体が掛からない  
ので、煙や嫌な臭いを出さずに焼くことができます。また煙中  
に含まれる飛沫油脂が少ないので、衣服や髪の毛の臭い移り、  
ベトベトの原因を抑えられます。



▶ 左右 2 つの点火スイッチ  
片方を強火で焼きながら片方で保温。  
食べるペースに合わせて火力調節が  
できて省エネです。

### 焼きアミが焦げる過程の温度変化





**ダクト火災0件!**

天井裏も床下も 排煙ダクト工事不要!

【長崎県南島原市】 雲仙みかどホテル~百福豊穰~

お好み焼、鉄板焼きから業態変更

千葉県船橋市 焼肉 牛者

# 排煙ダクトのない店作り

## をご提案!



大規模ダクトクリーニング不要

【沖縄県うるま市】 AJリゾートホテル伊計島 レストランハイビス

- ▶ 排煙ダクト工事が不要で、設置場所を問わない!
- ▶ 既存店のロースターと簡単に取り替えて、ランニングコストを節減!
- ▶ テーブルレイアウトが自由自在。簡単移動で坪効率と集客力アップ!
- ▶ 焼肉店・ホテル・居酒屋・和食・焼き鳥屋など様々な業態で活躍!



温泉リゾートホテル  
11卓(44席)

ホテルブリーズベイ熱海 ANNEX 静岡県熱海市  
相模湾を望む絶景のオーシャンビュー ビュッフェレストラン



35卓 124席

クラブメッド北海道トマム / 星野リゾート 北海道占冠村  
白樺とアイヌ装飾、リゾートホテルのBBQレストラン

リゾートホテル・レストラン



ボックス席・個室

繁華街の中心 64坪 120席

和牛亭 焼肉金城 那覇松山店 沖縄県那覇市  
繁華街の中心 120席



カウンター 16席

和牛職人 東京都港区  
カウンターだけの一人焼肉食べ放題スタイル

一人焼肉 食べ放題



道の駅・レストラン

道の駅みそぎの郷きこない

どうなんです ~okuda spirits~ 北海道木古内町  
北海道新幹線 JR 木古内駅徒歩 1分、北海道の玄関口



あべのアポロビル 10F

肉匠かど家 大阪市阿倍野区  
あべのハルカス隣接、阿倍野区天王寺のシネマビル

駅ビル・百貨店

# Healthy Roaster BBQヘルシーロースター導入メリット

## 経営者が喜ぶ

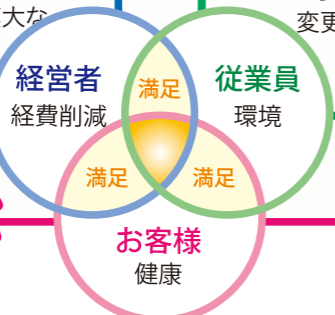


- 排煙ダクト設備不要**  
悩みの種だった排煙ダクト設備が不要。床上げ・壁の穴開けなど、建物を傷める工事不要で費用を削減できます。(※給排気は必要です)
- スムーズな出店計画**  
油污れや臭いによるご近所トラブルやダクト火災のリスクなど不安を解消。出店交渉がスムーズに運びます。
- 人件費削減・定着率向上**  
焦げないヘルシーアミは驚くほど簡単に洗うことができて綺麗を維持。きつい仕事や残業が減り、従業員の定着率を向上させます。
- ランニングコストの節約**  
高額な網洗浄機の導入、使い捨て網の購入、網洗浄業者の外部発注、木炭などの莫大なランニングコストを削減。長期的に掛かる莫大な経費を抑えます。

## スタッフも喜ぶ



- 店内清掃・衛生管理が楽々**  
煙と油が飛び散らないから店内がベトベトにならずいつも清潔に保てます。一般的な飲食店と同様に衛生的な店内を維持できます。
- 焼きアミ交換は不要**  
1組あたり平均2.7回と言われるアミ交換。その度にアミ洗浄は過酷な労働でした。ヘルシーアミはアミ交換不要で、サッと洗えます。
- キッチンスペースの有効活用**  
大きな網洗浄機や専用洗剤、炭起こしなどいりません。最小限のアミ収納スペースで済み、働きやすい環境作りに役立ちます。
- レイアウト自在・簡単移動**  
テーブルは床固定されず移動可能なので、予約の宴会や団体に合わせてテーブルレイアウトを変更できてとても便利!集客力アップ!



## お客様が喜ぶ

- 衣服や髪に臭いが付かない**  
煙や油の飛び散り、嫌な臭いが出ないから、洋服や髪に臭いが付きにくく、特に女性のお客様に喜ばれています。
- 遠赤外線炭火焼**  
遠赤外線効果が高いセラミック炭で「遠火の強火」を実現。ふっくらジューシーに焼き上がり本物の炭火以上に美味しいと喜ばれます。
- 健康ヘルシー志向**  
ヘルシーロースターは余分な油とアクを落とし、良質のタンパク質を美味しく摂取できます。低カロリーで健康的な食事は喜ばれます。



産婦人科食堂への導入  
広島県福山市・白河産婦人科  
煙が出ないヘルシーロースターは、焼肉店だけではなく病院内食堂へも導入されました。「食」の安全と健康、さらに室内環境にも良いことから、快適で安心できるひとときを提供します。

# 費用比較表 (税込)

(概算) A+B+C= **削減費用 8,459,000円**

※3階建ビル 1階/10卓/40名規模の出店計画の場合 ※他ロースター・ガス工事等オプションを除く		他社ロースター	BBQ ヘルシーロースター
<b>A, 初期投資</b>	排煙ダクトフード設備 (1台平均10万円)	1,000,000円	0円
	ビル屋上までの配管工事 (3万円/1m)	600,000円	0円
	脱臭消臭装置 (屋外設置)	500,000円	0円
	アミ洗浄機 (20枚洗浄タイプ)	800,000円	0円
	合計A	<b>2,900,000円</b>	<b>0円</b>
<b>A 初期投資削減額:</b>		<b>合計 -2,900,000円 (税別)</b>	
<b>B, メンテナンス費用</b>	ダクト稼動 電気代	800,000円	0円
	ロースター清掃 (1台3万円/年1回)	300,000円	0円
	排煙ダクト清掃 (4万円/1㎡/年1回)	800,000円	0円
	油煙除去・脱臭装置清掃 (年1回)	300,000円	0円
	アミ洗浄機 維持費・洗剤など (年間)	400,000円	0円
合計B	<b>2,600,000円</b>	<b>0円</b>	
<b>B メンテナンス費用削減額:</b>		<b>年間 -2,600,000円 (税別)</b>	
<b>C, 清掃人件費</b>	営業時間外清掃 (開店・閉店時)	3時間	2時間
	営業時間内 アミ・器具洗浄	5時間	不要
	合計C (※平均人件費:時給1,000円)	1,000円×8時間×365日= <b>2,920,000円</b>	1,000円×2時間×365日= <b>730,000円</b>
<b>C 人件費削減額:</b>		<b>年間差額 -2,190,000円 (税別)</b>	

## 他社製品との比較 ★じっくり読んで比べてみてください★

	BBQ ヘルシーロースター	他社 ダクト式ロースター
<b>排煙ダクト</b>	<b>不要!</b> ホルモン・サンマも煙自体が殆ど出ない!	<b>必要!</b> 1台当たり数十万円かかる。
<b>ダクト火災</b>	<b>0件!</b>	多数発生。『ダクト火災』で検索。
<b>ダクト電気代</b>	<b>0円!</b> → 年間の累計額にビックリ!!	台数×稼働時間×365日×5~10年 → <b>積算年間数百万円、10年間で数千万円が無くなる。</b>
<b>アミ交換</b>	<b>不要!</b> 焦げない水冷アミを使用。一組に1枚使用し交換不要。焦げないヘルシーアミは時間別に「120分・90分・60分」の3種類。	<b>必要!</b> 焦げるアミは何度も交換し負担になる。使い捨てアミは購入と処分費、洗浄アミは人件費と消耗品など莫大なコストがかかる。
<b>店内環境</b>	火の元・焼きアミから煙が出ないので天井や壁、衣服や髪などが臭いにつきにくい。	排煙ダクトに煙と共に熱と冷気も吸われて燃焼効率が落ちガス代と電気代が多くかかる。
<b>テーブル移動</b>	<b>自由自在!</b> 2卓を寄せたり、方向を変えたり、レイアウト変更が自由にできる。	<b>移動できない!</b> 排煙ダクトとテーブルが固定され移動不可。融通が利かない。
<b>メンテナンス お手入れ</b>	<b>簡単清掃!</b> アミと水トレイを洗い、ロースターは拭き掃除。日常的な片付けと清掃。	<b>大規模ダクトクリーニングが必要!</b> 定期的な清掃、フィルター交換に莫大な経費がかかる。
<b>テナント 原状回復</b>	<b>原状回復なし!</b> ダクト設備が無いので建物にダメージを残さない。	<b>退去時の費用負担が大きい!</b> 店舗内外の排煙ダクト撤去時に相当な費用がかかる。

## 初期投資とランニングコストを大幅削減!



# ヘルシー焼肉

## 焼肉がヘルシーに焼ける3つの理由

- ①油が落ちてとてもヘルシー
- ②アクを落として食べられる
- ③焦がさず美味しく食べられる

# 焼肉

焼肉を思いきり食べたい！でも油が気になる。。。

BBQヘルシーロースターはセラミック炭火の遠赤外線が内部まで浸透し余分な油を落とします。油を気にせず思う存分焼肉を楽しんでください！

アクが噴き出し程良く焼けた頃に裏返し！何度もひっくり返さなくても美味しくジューシーに焼きあがります！



CC炭火の遠赤外線効果でアクが浮いてくる



アミとアミの間に焼き目が付きます！

# ホルモン

たっぷりタレを絡めて焼いても大丈夫！

アミが焦げないBBQヘルシーロースターならホルモンも大丈夫！たっぷりのコチュジャンで絡めたホルモンや、味噌だれや壺漬けカルビもそのまま！

今までの焼網でこうして焼けますか？  
氷を置くとアミを掃除できて、アミ交換不要でバランスの良い食事を楽しめます。



タレで汚れたら氷で簡単清掃！



味噌だれで焼いてもアミが焦げない！



氷で汚れが浮いてくる！

# 海鮮

煙の代名詞！秋刀魚を焼いても煙が出ない！

海鮮焼は違いが一目瞭然！居酒屋の定番海鮮料理もBBQヘルシーロースターにおまかせ！

エビ・カニ・ホタテ・サザエ・カキ！何でも丸ごとジューシーに焼きあがります！嫌な煙と臭いが出ないので安心！



# 卵・餃子焼き

生卵のまま玉子焼き！

生卵焼…卵料理の常識が変わる！表面の殻に水滴が浮いてきたら軽く叩いて割れ目を入れて、約12分ほど転がしながら焼いてください。軽い口当たりの特別な玉子焼き！



油を使わないヘルシーなアミ焼き餃子！

BBQヘルシーロースターなら「中はホクホク！外はカリッ！」油を1滴も使わずに焼くだけで調理されたアミ焼き餃子が出来上がり！どんな食材もアイデア次第で楽しく焼けます！



## 「ヘルシーロースター」名前の由来

ヘルシーロースターの名称は様々なヘルシー効果から名付けられました。水槽に落ちた余分な油やアクは冷えると真っ白に固まり、普段多くの油を摂取している事がわかります。「えー！こんなに油が落ちてくるの？」と驚かれ、食事に対する喜びの声を頂いております。



使用直後たくさんの油が浮いてる水槽



冷めると白いチーズのように凝固

# 業態不問・低コストで店舗経営に革命



代表取締役 星 茂生

## ■ヘルシーロースター沿革

(表記HR:ヘルシーロースター・GR:銀河ロースター)

- 1996.11 株式会社ヘルシーロースター設立(社名変更有り)
- 1997.3 水冷却式ノンダクト無煙ロースターの開発開始
- 2000.3 HR-702 発売開始
- 2001.3 国際ホテルランジェリー 出展(東京)
- 2005.4 実演ショールーム開始(焼肉四季ガーデン)
- 4 ノンダクトCC炭火HR 販売開始
- 8 エアゾーンと天板不燃フタ 開発開始
- 10 銀河ロースター 開発開始
- 12 専用タイマーシステム 開発開始
- 2006.11 HR-GCCシリーズを発売開始
- 2007.3 専用天板安全防熱フタ 発売開始
- 11 各種新パーツ、厨房用焼台 発売開始
- 2008.1 株式会社ヘルシーロースターに社名変更
- 2009.6 専用タイマーシステム 発売開始
- 8 居酒屋産業展 出展(※以後、継続出展)
- 2010.4 銀河ロースター/HR-BIFIR7 PSEマーク届出
- 2012.1 銀河ロースター(電気ロースター)販売開始
- 1 東京都経営革新承認書取得(23産労商支第910号)
- 3 第5回としまモノづくりメッセ出展(東京)
- 5 セラミック炭ケース及び加熱調理器(特許第5001457号)
- 11 メッセナゴヤ2012出展(名古屋)
- 外食産業フェア出展(名古屋)
- 2013.5 関西外食ビジネスウィーク出展(大阪)
- 10 加熱調理器(特許第5396194号)
- 2014.3 会社ロゴマーク(登録第5657867号)
- 6 東京商工会議所入会
- 9 標準文字「BBQヘルシーロースター」(登録第5699402号)
- 2014.10 九州外食ビジネスウィーク出展(福岡)
- 標準文字「ヘルシーロースター」(登録第5706618号)
- 標準文字「銀河ロースター」(登録第5706619号)
- 12 なべQコンロ/HR-N14 販売開始
- 2015.1 JIA用防熱カバー 開発開始
- 2 HCJ2017出展(東京ビックサイト)
- 8 外食ビジネスウィーク出展(東京ビックサイト)
- 10 標準文字「なべQコンロ」(登録第5801195号)
- 銀河ロゴマーク(登録第5760616号)
- 2016.10 JIA認証 日本ガス機器検査協会
- 形式認証およびガス機器防火性能評価 認証
- 2017.9 90分用ヘルシーロースター HR-17GCC90 販売開始
- 2018.9 120分用ヘルシーロースター HR-18GCC120 販売開始
- 2022.1 JIA認証 日本ガス機器検査協会
- 形式認証およびガス機器防火性能評価 認証

弊社の商品開発のテーマは、焼肉の諸問題を解決することでした。「煙をどう処理するか」の観点から長年使用されてきた従来の焼肉ロースターは、油污れや臭いでベトベトし不衛生な環境やダクト火災など多くの問題が山積みでした。

「煙を出さずに焼く事ができないか?」という逆転の発想から製品研究を行い、多くの方に無理だと言われながら完成したのがノンダクト「BBQヘルシーロースター」です。業界初、煙自体を出さない焼き方を実現し、炭火効果も再現したことで美味しくヘルシーに焼くことができます。

お客様の健康と安全、環境に優しい商品開発、経営者や従業員の不満を解消し「みんなが喜ぶ店づくり」をテーマに、お客様と共に歩み繁栄したいと願っております。

## 「目から鱗が落ちました！」

全国から頂戴した反響の声

「なるほど!!」

### 焼肉店 店長

煙があがらない事と油の飛散が少ないので、焼肉特有の衣服や髪への臭いが付きにくく、女性のお客様にとって評判が良く喜んでいただいています。

### 焼肉店 店長

テーブルが自由に移動できるのでグループ客が予約なしで来店されても対応できてとても助かっています。店内POPやWEB上でもヘルシーロースターをPRし他店との差別化をはかっています。

### 焼肉店オーナー

ヘルシーロースターは煙も飛沫油脂も出ないからお店の掃除が楽です。壁や床、エアコンも通常の清掃で綺麗に使えて衛生的です。掃除に時間がかからないので従業員にも喜ばれています。

### 不動産会社

通常の焼肉店では排煙ダクトからの油や臭いで近隣トラブルが発生しやすく重飲食業に貸すことを嫌うオーナーが多いのですが、ヘルシーロースターなら納得してもらえる製品だと思います。安心して進められますし、これからの焼肉店のイメージが変わるでしょう。

### ビルオーナー

テナントから相談されて信じられませんでした。本当にダクト設備が無いまま営業している店舗を見て驚きました。ショールームで製品説明を受け納得し、これならばと了承しました。今でも近所トラブルは無く、本当に清潔に維持してくれるので不満はありません。

### 牧場主

美味しい牛を育てることに専念し肉の事ならプロだと自負していましたが、美味しく焼けるロースターが無いと寂しいものです。このヘルシーロースターは、まさに目から鱗が落ちた感じでした。まずは実食体験ですね。

### 居酒屋オーナー

海鮮メニュー中心の店ですが、海老やホタテなどもしっかり焼けるので、宴会メニューなどが幅広く用意できてとても重宝しています。

## 全国導入例

リゾートホテル、スーパー銭湯、駅ビル、商業ビル、スキー場、ゴルフ場  
焼肉店、焼鳥、居酒屋、和食、フードコート、デパート、一般家庭の食卓など



星野リゾート  
クラブメッド北海道トマム 北海道占冠村



雲仙みかどホテル 長崎県南島原市



ブリーズベイ熱海 ANNEX 静岡県熱海市



AJリゾートアイランド伊計島 沖縄県うるま市



沖縄かりゆしリゾートEXES石垣 沖縄県石垣市



極家 -KIWAMIYA-  
宮城県仙台市



焼肉酒家どな  
栃木県宇都宮市



鶏焼肉 Cotori  
東京都目黒区



赤身焼肉あかつき  
東京都武蔵野市



焼肉吟次郎  
東京都千代田区



焼肉 KIZUNA DINING  
東京都府中市



焼肉だん  
東京都新宿区



さしより神楽坂  
東京都新宿区



やきにく青葉泉  
神奈川県横浜市



焼肉雅  
愛知県名古屋市



SAKAGYU  
三重県四日市市



肉匠かど家  
大阪市阿倍野区



Gem Beef  
大阪市中央区



焼肉白龍  
兵庫県明石市



ROUGEetBLANC  
兵庫県西宮市



BEEF EATER  
愛媛県松山市



焼肉みどうえん  
福岡県福岡市



焼肉 HACHIHACHI  
福岡県福岡市



焼肉中山亭  
鹿児島県鹿屋市



琉球の牛 北谷店  
沖縄県中頭郡北谷町



焼肉天狗  
沖縄県沖縄市