

2012 年 2 月 29 日

セラミックの遠赤外線効果で美味しくふっくら
時短料理でガス代・電気代を節約するフライパン
“セラミッククイックパン”を発売



生活用品製造卸のアイリスオーヤマ株式会社（本社：仙台市、代表取締役社長：大山 健太郎）は、時短料理でガス代・電気代を節約する “セラミッククイックパン” を 2012 年 2 月 7 日（火）に発売しました。全国のホームセンターや GMS、家電量販店で販売し、初年度約 100,000 個の出荷を目指します。昨年 9 月に試験販売した「保温鍋」が節電対策商品として販売が好調でした。今回発売する “セラミッククイックパン” を追加することで、当社はキッチン用品市場に本格参入してまいります。

昨年の夏、東日本大震災による家庭節電対策として“時短調理”が注目されました。食品各社はレシピの提案にとどまっていたましたが、今年は時短専用食品を相次いで投入していくと報道されています。カレーからパスタ、角煮風肉料理までメニューは幅広く、火を使う料理はいずれも 10 分以内です。共働き家庭の「節電効果だけでなく、手抜きはしたくないが時間をかけたくない」というニーズを取り込んでいます。

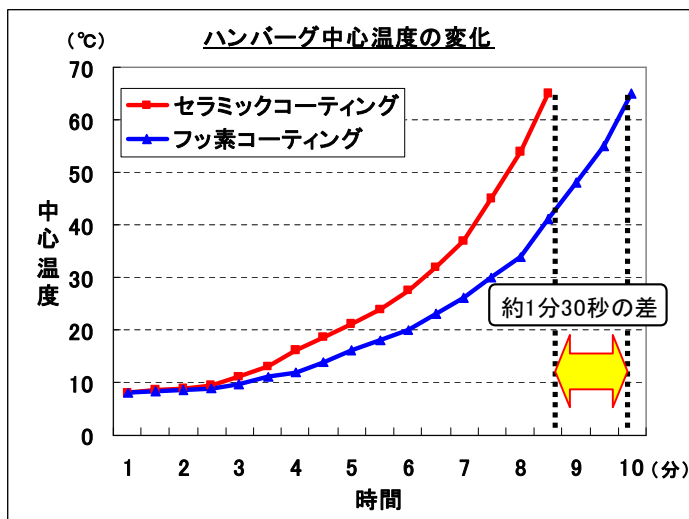
こうした中、当社は「遠赤外線効果」と「熱伝導率の良さ」で時短料理できる “セラミッククイックパン” を発売します。熱が伝わりやすいアルミとセラミックの組み合わせで、予熱時間や調理時間が短くなり、一般的なフッ素コーティングフライパンと比較すると調理時間を 15%短縮できます。当社情報サイトで生活者のフライパンへの不満を調査したところ、「表面コーティングが長持ちしない」「こびりつく」「収納がかさばる」など、耐久性と使い勝手に不満を感じている生活者の多いことが分かりました。今回発売する “セラミッククイックパン” は時短料理ができる特徴と生活者のフライパンへの不満点を解決した商品であり、フライパン、鍋の単品とセット品を含む 15 アイテムを発売します。

■ 商品特長

1. セラミックコーティングにより省エネで時短料理ができる。

● 従来のフライパンと比べて調理時間を 15% 短縮

<ハンバーグ中心温度が 65℃になるまでの時間を測定>



● 熱伝導率が高い

- ・「セラミックコーティング」は「フッ素コーティング」に比べて熱伝導率が約 15%UP。
- ・予熱時間・調理時間の短縮につながり、ガス代・電気代の節約になります。

『フッ素コーティング』: 約 10 分

『セラミックコーティング』: 約 8 分 30 秒

フッ素コーティングと比べて調理時間を 15% 短縮できます。

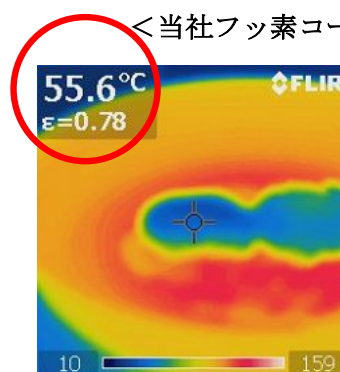
※試験条件: ①700w でフライパンを 1 分間予熱。②400w でハンバーグを加熱、30 秒単位で中心部温度を測定。
ハンバーグ: 90g、室温: 24℃、IH 調理器: 「efee1 EIH-14」を使用

2. 遠赤外線効果で中までしっかり火が通る。

<セラミックコーティング>



<当社フッ素コーティングフライパン>



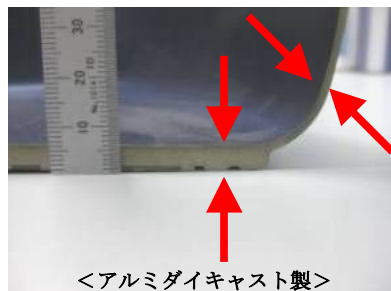
● 遠赤外線効果

- ・セラミックを熱することにより、遠赤外線を放出します。

遠赤外線によって加熱効果が高まり食材の芯までしっかり火が通ります。

※試験条件: ①700w でフライパンを 1 分間予熱。②表面: 700w で 1 分間加熱後、400w で 7 分間加熱。
③裏面: 400w で 7 分間加熱後、ハンバーグ中心温度を測定。
ハンバーグ: 90g、室温: 24℃、IH 調理器: 「efee1 EIH-14」を使用

3.アルミダイキャスト製で丈夫で長持ち。



●調理面の耐磨耗性試験 50 万回※クリア

- ・調理面に金属ヘラによる調理面の磨耗耐久テストを 50 万回繰り返してもセラミック層がはがれない強度を実現しました。

<耐磨耗性試験結果>

セラミックコート：50 万回クリア

フッ素コート：約 15 万回でフッ樹脂層がはがれた

セラミックコーティングはフッ素コーティングの約 3 倍

長持ちします

※ JIS S2010 7.4.5 耐性試験を参考にした弊社測定方法にて試験

●熱変形に強いアルミダイキャスト&厚型設計

- ・IH 使用時の熱変形に強く耐久性に優れています。
- ・底が薄いプレス品は熱変形して使用できなくなったり、IH が正常動作しない場合があります。

<アルミダイキャスト加工とは>

- ・アルミダイキャストは金型にアルミ溶液を流し込み、高い圧力をかけて鋳造します。底面と側面の厚みをそれぞれ適した厚みにできるので、熱変形に強く軽量化が図れます。

<プレス加工とは>

- ・プレス 1 枚のアルミ板をプレスして型を製造します。その為、底面と側面の厚みが一定となり、底面が薄い場合は側面も薄くなり、熱変形が起こりやすくなります。

4.「調理」「食器」「保存」が 1 台で可能。

●取っ手がとれるので、あらゆる使用シーンに対応。

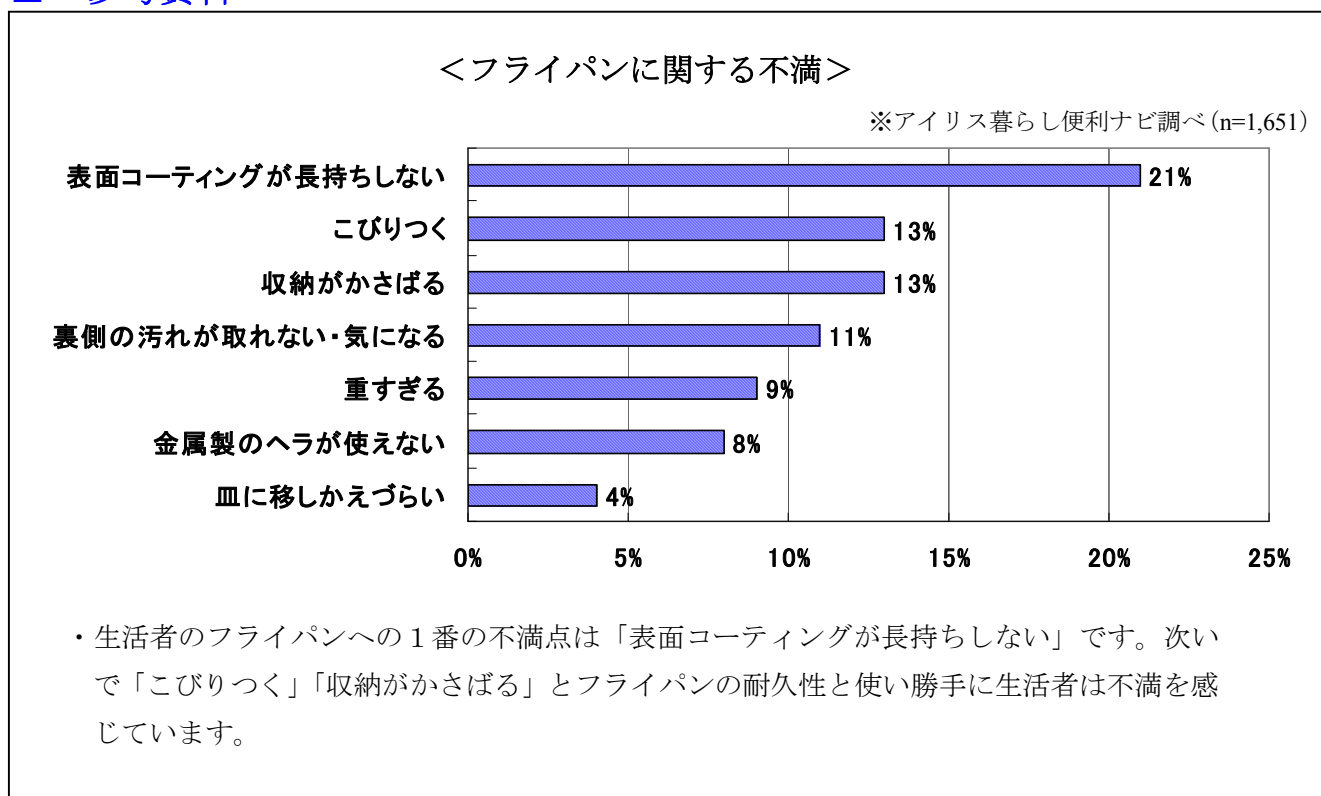
- ・オーブン焼きまで 1 つの鍋で調理ができます。
- ・内面がホワイトカラーと外面のマカロンカラーでおしゃれに食卓を演出できます。
- ・PE シールフタを使って冷蔵庫で保存できます。

●お手入れが簡単でスペースをとらない。

- ・取っ手が邪魔にならないので、お手入れが簡単。
- ・重ねて収納ができるのでスペースをとりません。



■ 参考資料



■ 商品ラインナップ

-	画像	製品名	規格	カラー	参考売価
単品		フライパン 20cm	CQP-FR20	ピンク オレンジ グリーン	¥1,780
		フライパン 24cm	CQP-FR24		¥1,980
		フライパン 26cm	CQP-FR26		¥2,280
		フライパン 28cm	CQP-FR28		¥2,480
		炒め鍋 26cm	CQP-WP26		¥2,480
		マルチハンドル	CQP-H1		¥1,280
3点セット		フライパン 26cm	CQP-SE3	ピンク オレンジ グリーン	¥4,280
		鍋 16cm			
		マルチハンドル			
5点セット		フライパン 20cm	CQP-SE5	ピンク オレンジ グリーン	¥6,480
		フライパン 26cm			
		鍋 16cm			
		シリコンガラスフタ 16cm			
		マルチハンドル			
7+1点セット		フライパン 26cm	CQP-SE7	ピンク オレンジ グリーン	¥8,400
		炒め鍋 24cm			
		鍋 20cm			
		PEシールフタ 20cm			
		シリコンガラスフタ 20cm			
		シリコンガラスフタ 24cm			
		マルチハンドル			
		レシピブック			
10+1点セット		フライパン 20cm	CQP-SE10	ピンク オレンジ グリーン	¥12,800
		フライパン 26cm			
		炒め鍋 24cm			
		鍋 16cm			
		鍋 20cm			
		PEシールフタ 16cm			
		PEシールフタ 20cm			
		シリコンガラスフタ 16cm			
		シリコンガラスフタ 20cm			
		マルチハンドル			
		レシピブック			