

**素材のうまみと栄養素をにがさない！
生活者の声を活かした便利な “無加水鍋” を発売**



※パッケージ



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、素材のうまみをにがさず調理できる“無加水鍋”を2012年9月3日（火）に発売します。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10万個の出荷を目指します。

近年シリコンスチーマーや圧力鍋など、簡単に楽しく調理ができ料理のレパートリーが増える調理用品に注目が集まっています。背景には共働き世帯の増加や、健康志向の高まりが考えられます。

無加水調理は素材に含まれる水分を活用し最低限の水分で調理する方法です。そのため栄養素やうまみが水分に溶け出したり蒸気になってにげることを防ぎ、料理がよりおいしく仕上がるため注目が集まっています。一方で従来の無加水調理鍋は特に「重い」「値段が高い」という点に不満が多く※、当社情報サイトが実施したアンケートによると約80%以上が無加水調理鍋に興味があると回答していますが、実際に使用している生活者は7%にとどまっています。

こうした中当社は「重さ」「値段の高さ」などの不満を解決した「無加水鍋」を発売いたします。アルミダイキャスト製法を採用し、側面と底面の厚みを変えることにより軽量かつIH使用時の熱変形にも強い丈夫な仕様を実現しました。また熱が伝わりやすいアルミと遠赤外線効果のあるセラミックコーティングを組み合わせることにより、調理時間の短縮と省エネも実現しています。価格については6,300～9,500円とお求めやすい価格に設定しております。

今年1月に発売した“セラミッククイックパン”が18万台を超える出荷と大きな反響をいただく中、“無加水鍋”を追加発売することでキッチン用品市場へより本格的に参入してまいります。

※ 当社暮らし便利ナビサイト調べ【水無しで調理できるお鍋に関するアンケート(n=1,735)(2012/6/22～7/22)】(末尾資料)

新商品のお知らせ

「無加水鍋」の原理とは？

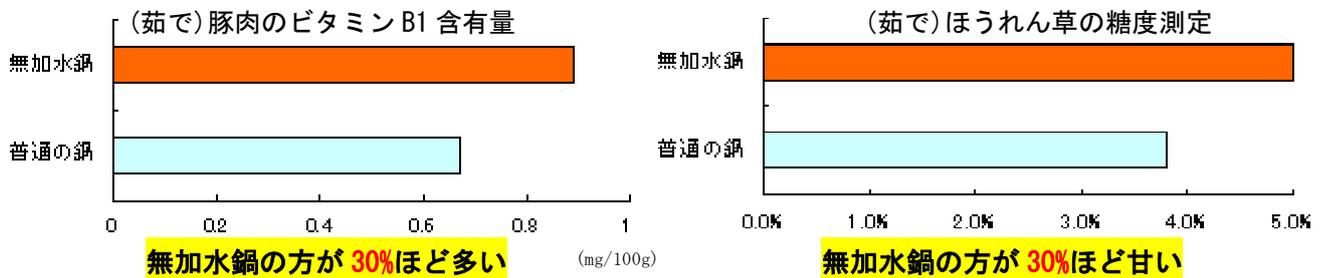
鍋本体とふたがピッタリと合う構造にすることで、調理中に栄養素やうまみを含んだ蒸気が逃げることを防ぎます。さらにその蒸気を循環させることで、よりおいしい料理に仕上がります。素材に含まれる水分を活用し最低限の加水で調理するため、水に溶けやすい栄養素を損ないにくいのも特長です。



■ 商品特長

1-1. 食材の栄養素がしっかり残る

＜調理後の栄養素に関する実験結果＞(一般的なフッ素加工鍋との比較) ※分析機関：日本認証サービス株式会社



無加水調理は、通常調理よりも素材の栄養素が残るとい実験結果が出ています。栄養素を損ないにくく、素材のよさを活かした料理に仕上がります。

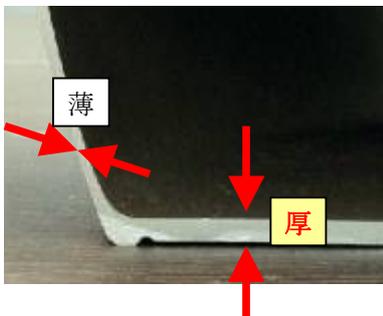
1-2. うまみを効果的に食材に戻すフタ裏の突起

鍋本体とふたの間に蒸気膜をつくり、水蒸気を逃しにくくし、さらにふたの裏側についている突起がうまみを含んだ水蒸気をキャッチ。水滴にして食材に戻す仕組みです。



2. 軽量かつ丈夫な構造

＜アルミダイキャスト製＞



●アルミダイキャスト製法で軽量化を実現

底面と側面で厚さを変えることができるので、軽量化を実現。鉄製の無水調理鍋に多い「重い」という悩みを解決しました。

●汚れが落ちやすいセラミックコーティング

スポンジで軽くこするだけで簡単に汚れを落とすことができます。また、調理面は耐摩耗試験 50 万回をクリアしています。

※JIS S 2010 7.4.5 耐摩耗性試験を参考にした弊社測定方法にて行なった試験による

●熱変形に強い厚底設計

IH 使用時の熱変形に強く耐久性に優れています。

※アルミダイキャスト製法とは：金型にアルミ溶液を流し込み、高い圧力をかけて铸造する製法です。底面と側面の厚みをそれぞれ適した厚みにできるので、IH 使用時の熱変形に強く軽量化が図れます。

新商品のお知らせ

3.アルミダイキャスト×セラミックコーティングで時短・省エネ

熱伝導率の高さ アルミダイキャストとセラミックコーティングの組み合わせにより、フッ素鍋に比べて熱伝導率が高い点が特長です。

遠赤外線効果 セラミックは熱することにより、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。

4.いろいろな調理方法に対応



茹でる・煮る・焼く・炊く・蒸す・炒めるなど幅広い調理方法に対応。ケーキやプリンデザートも、無加水鍋ひとつで作ることが出来ます。またフタ上部の蒸気切り換えレバーで、料理や調理方法にあわせて蒸気の調整が出来ます。



●毎日の献立に使えるレシピブック(31 レシピ)も付属●

専用レシピブックが全サイズに付属しています。
無加水鍋を使った毎日の料理に使えるレシピが計 **31 点** 掲載されています。また、基本的な無加水鍋の使い方と特長についても知ることができます。



※フードコーディネーター 早坂具美子さん監修(キッチンサロン「具楽」主宰)

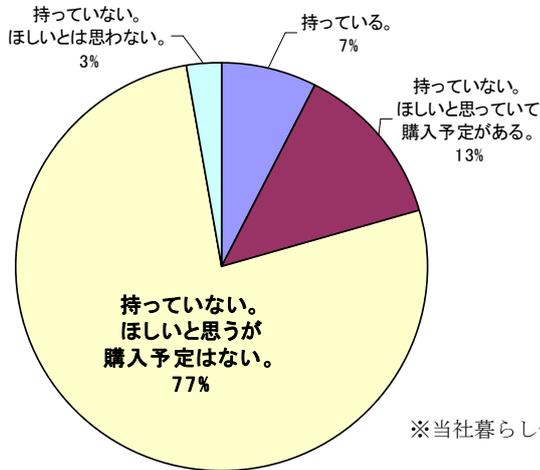
■商品ラインナップ

画像				
品名	無加水鍋18cm	無加水鍋20cm	無加水鍋 24cm浅型	無加水鍋 24cm深型
規格	MKS-P18	MKS-P20	MKS-P24S	MKS-P24D
カラー	オレンジ	オレンジ	オレンジ	オレンジ
製品サイズ	242 × 198 × 143	269 × 220 × 150	323 × 263 × 128	323 × 263 × 180
製品重量	約1,000g	約1,300g	約1,600g	約2,000g
満水容量	1.8L	2.3L	2.5L	4.4L
定番価格	6,300円	7,000円	8,400円	9,500円

新商品のお知らせ

■ 参考資料 【水無しで調理できるお鍋に関するアンケート(n=1,735)(2012/6/22~7/22)】

<水無しで調理できる鍋の所有率と興味について>



※当社暮らし便利ナビサイト調べ (n=1,735)

<水無しで調理できる鍋に関する不満点>

1	重すぎる	64.1%
2	食材の様子が見えないので状況がわかりづらい	34.4%
3	収納場所をとる	32.0%
4	焦げつくことがある	22.7%
5	自分以外の家族が使いこなせない	16.4%
6	大きすぎる	15.6%
7	火加減がむずかしい	15.6%
8	取っ手が熱くなる	13.3%
9	洗いにくい	11.7%
10	手入れが面倒	8.6%
11	使い方がわかりにくい	7.8%
12	デザインがかわいくない	7.0%
13	その他	6.3%
14	調理に時間がかかる	5.5%
15	小さすぎる	4.7%
16	使用していない	0.8%

※当社暮らし便利ナビサイト調べ(n=128_無加水調理ができる鍋を持っている生活者)

<水無しで調理できる鍋を持っていない理由について>

1	値段が高い	59.2%
2	水無しで調理できる鍋の特長を知らなかった	30.0%
3	使うのにコツがいりそう・難しそう	28.6%
4	大きすぎる・かさばる	12.3%
5	重すぎる	11.5%
6	洗いにくいそう・手入れが面倒そう	10.7%
7	普通の鍋で満足しているので必要と思わない	7.8%
8	その他	3.8%

※当社暮らし便利ナビサイト調べ (n=1,606_無加水調理ができる鍋を持っていない生活者)