

魚を焼く時のニオイや煙、後片付けの不満を解消！  
余分な油をしっかりと落としてヘルシーに  
**「セラミックヘルシーロースター」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、焼き魚調理の不満を解消し、ヘルシーでおいしい料理を作ることができる調理器具「セラミックヘルシーロースター」を2013年8月20日に発売いたしました。全国のGMS・ホームセンターを中心に販売し初年度約30万台の出荷を目指します。

生活者の健康志向を背景に、食と健康との関連性に対する関心が高まっています。中でも魚食は動脈硬化や脳梗塞、虚血性心臓疾患など循環器疾患の予防作用があることが報告されており<sup>※1</sup>、健康維持に役立つ食材として注目されています。一方で、平成20年以降肉の摂取量が魚の摂取量を上回り、「魚食ばなれ」が懸念されています<sup>※2</sup>。1人あたりの年間の魚介類摂取量は、10年間で約5.5kg減少し<sup>※2</sup>、肉中心の食生活に移行していることがうかがえます。要因として、共働き家庭が増加し時短調理などが注目を集める中、魚焼きグリルの後片付けなどで手間のかかる魚食が避けられていることが考えられます。

今回発売した「セラミックヘルシーロースター」は、焼き魚調理の不満を解消し、ヘルシーでおいしい料理を作ることができる調理器具です。本体にセラミックコーティングをほどこすことにより油污れや焦げつきを簡単に落とすことができ、遠赤外線効果で食材の芯まで短時間でしっかり火が通ります。また魚焼きグリルとは異なりフタを使って調理することで、ニオイや煙を抑えることができます。底面は波板形状になっているため余分な油は凹面に落ち、肉料理もヘルシーに仕上がります。本体の溝に水を注いで高温のスチームで蒸し焼きにすることで、通常のフライパンで焼くよりも食材がふっくらとやわらかく仕上がります。

※1：独立行政法人水産総合研究センター「日本型食生活、魚食が動脈硬化症を予防するメカニズムの解明」より

※2：厚生労働省「国民栄養調査」平成13年度版、「国民健康・栄養に関する調査結果報告」平成23年度版より  
平成13年度は一人当たり94.0g/日、平成23年度は78.6g/日。

## 新商品のお知らせ

### ■商品特長

1. セラミックコーティングで後片付けが簡単 遠赤外線効果も
2. ふたを使用することでニオイ・煙が気にならない！
3. 波板形状により、余分な油をしっかりと落とす
4. 蒸し焼きで食材がふっくらとわらかく

### 1. セラミックコーティングで後片付けが簡単 遠赤外線効果も

本体にセラミックコーティングをほどこすことにより油污れや焦げつきを簡単に落とすことができます。また遠赤外線効果で、短時間で食材の芯までしっかり火が通ります。



### 2. ふたを使用することでニオイ・煙が気にならない！

付属のふたを使って調理することで、魚や肉の焼き調理中のニオイや煙を抑えることができます。



### 3. 波板形状により、余分な油をしっかりと落とす

底面が波板形状になっていることで、フライパンで焼くだけの場合に比べて油を効果的に落とすことができ、料理がヘルシーに仕上がります。魚だけでなく肉料理にも最適です。



### 4. 蒸し焼きで食材がふっくらとやわらかく

本体の溝(スチームポケット)に水を注ぎ蒸し焼きにすることで、食材がふっくらやわらかく仕上がります。



## 新商品のお知らせ

### ■商品仕様

商品名	セラミックヘルシーロースター
規格	CHR-2721
	
カラー	オレンジ
サイズ*	幅約278×奥行約218×高さ125mm
製品重量	約1,480g
付属品	シリコン取っ手・レシピブック
参考価格	7,480円
発売日	2013年8月20日

※ふたを閉じたとき

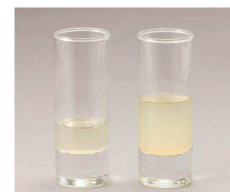
### ■参考資料

#### 食材を調理した実験結果の比較

ヘルシーロースターとフライパンそれぞれでハンバーグを焼き、焼いた後の厚み・やわらかさ・油の量・焼き上がり時間を比較。

	フライパン(26cm)	ヘルシーロースター
調理方法	焼く	蒸し焼き
厚み	28mm	45mm
柔らかさ	12.1N	7.9N
油の溶出量	2.4g	4.6g
時間	710秒	470秒

約1.6倍  
約1.5倍  
約2倍  
約4割減



油の溶出量の比較  
左：フライパン使用  
右：ヘルシーロースター使用



焼き上がり比較  
上：ヘルシーロースター使用  
下：フライパン使用

<実験条件>

ヘルシーロースターとフライパン(直径26cm)とでそれぞれ厚さ20mmのハンバーグを中火(IHクッキングヒーター：700W)で焼き、食材の中心温度が70℃に達した時の厚み、やわらかさ、油の溶出量および焼き上がりまでに焼き上がり時間を比較する。

<柔らかさの単位Nについて>

数値が大きいほど硬く、小さいほど柔らかいことを示す。