アイリスオーヤマ株式会社

新商品のお知らせ

2014 年 3 月 20 日

フライパンの三大不満を解決!!
“こびりつきにくい”、“軽量”、“省スペース収納”の
ダイヤモンドコートパンを発売

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、こびりつきにくく軽量の「ダイヤモンドコートパン」を２０１４年３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、初度約 20 万台の販売を目指します。

当社が実施したフライパンに関するアンケート結果によると、現在使用しているフライパンに対し、約 3 人に 1 人は「こびりつきがひどい」「重い」「収納しづらい」という不満を持っていることがわかりました。また、フライパンを選ぶ際に一番優先するポイントは、「コーティング性能と価格のバランス」が 28%、「こびりつきにくさ」が 27%と、合計すると全体の半数以上を占めています※1。

このようなフライパンに対する不満がある中、当社は「こびりつく」「重い」「収納しづらい」という三大不満を解決した「ダイヤモンドコートパン」を発売いたします。フッ素樹脂に高硬度の人工ダイヤモンド微粒子を配合したコーティングを調理面に施しているので、こびりつきにくいのが特長です。また、当社従来品と比較して約 25%の軽量化※2 を実現し、高齢者や腕の力が弱い女性でも簡単に扱うことができます。さらに、着脱式の取っ手なので、省スペースに収納できます。

２０１２年に発売したセラミッククイックパンは熱伝導率の良さが特長で、発売以来 70 万台を売上げています。今回、より幅広い年代をターゲットに、扱いやすく高級感のあるデザインにした「ダイヤモンドコートパン」を発売し、調理器具のさらなる市場拡大を図ります。今後は、同シリーズで取っ手一体型や IH 対応型を順次発売する予定です。

※1　無料会員向け情報サイト「アイリス暮らし便利ナビ」調べ(末尾資料)
※2　当社従来品セラミッククイックパン 750g(26cm フライパン、着脱タイプ、ハンドル除く)との比較

新商品のお知らせ

■商品特長

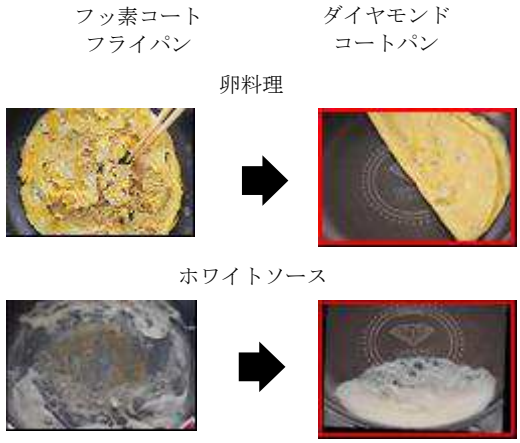
1. こびりつきにくく、調理やお手入れが楽にできる
2. 軽量化により、扱いやすい
3. 着脱式の取っ手で、省スペースに収納が可能

1. こびりつきにくく、調理やお手入れが楽にできる

ダイヤモンドコーティングでこびりつきにくいため、べたつきがちなホワイトソースやこびりつきやすい卵料理などの調理も簡単にできます。さっと拭くだけで汚れが落ちるのでお手入れも楽にできます。

＜ダイヤモンドコートとは＞
フッ素樹脂に高硬度の
人工ダイヤモンド微粒子を配合し、
調理面をコーティングしました。

金属ヘラによる調理面の摩耗耐久テストを
30 万回クリアしています。



2. 軽量化により、扱いやすい

■比較表

	ダイヤモンド コートパン	当社従来品
素材	アルミプレス	アルミ ダイキャスト
重量	**562 g**	750 g
比較値 (対当社従来品)	**25%**	-

※セラミッククイックパン(26cm)
着脱タイプ、ハンドル除く(750 g)と比較

当社従来品※と比較し、約 25%の軽量化を実現しました。
軽量化により、フライパンを振って食材を炒めたり、フライパンからお皿に盛り付ける作業も楽にできます。

新商品のお知らせ

3.　着脱式の取っ手で、省スペースに収納が可能

着脱式の取っ手なので、重ねて収納でき、スペースをとりません。また、ガス火での加熱からオーブン加熱まで一つのフライパンで調理が可能なので、グラタンやラザニアなどのオーブン料理も器を移し替える必要がありません。調理後は PE シール蓋を使って、冷蔵庫にそのまま保存することができます。

■商品ラインナップ

	3点セット	6点セット	9点セット	12点セット
規格	H-GS-SE3	H-GS-SE6	H-GS-SE9	H-GS-SE12
商品画像				
参考売価（本体価格）	4,800円	7,600円	11,300円	14,000円
フライパン 20cm		○	○	○
フライパン 26cm	○	○	○	○
炒め鍋 26cm				○
なべ 16cm			○	○
なべ 18cm	○			
なべ 20cm		○	○	○
ガラス蓋 16cm			○	○
ガラス蓋 20cm		○	○	○
ガラス蓋 26cm				○
PEシール蓋 16cm			○	○
PEシール蓋 20cm		○	○	○
マルチハンドル	○	○	○	○(2つ)
発売日	3月20日	3月20日	3月20日	4月末発売予定

新商品のお知らせ

■参考資料【フライパンに関するアンケート(n=1,158)　集計期間：2013/12/17～12/24】

◇現在使用しているフライパンのコーティングについて

	回答数	構成比
フッ素コーティング有り	**636**	**55%**
分からない	258	22%
コーティング無し	125	11%
セラミックコーティング有り	85	7%
アルミとステンレスの多層構造	42	4%
その他	12	1%
計	1158	100%

※フッ素コーティング…マーブル、ダイヤモンド含む

◇フライパンにての不満点(複数回答)

	回答数	構成比
外面がすぐ汚れてしまう	471	41%
こびりつきがひどい	**454**	39%
収納しづらい	**437**	38%
重い	**380**	33%
汚れが落ちにくい	238	21%
その他	216	19%
深さがないので炒めものがやりにくい	139	12%
洗いにくい	126	11%
特にない	111	10%
底面がゆがんでしまう	84	7%
火加減がむずかしい	82	7%
計	2738	

◇フライパンを選ぶ際の基準

	回答数	構成比
コーティング性能と価格のバランス	**322**	**28%**
こびりつきにくさ	**317**	**27%**
サイズ	202	17%
表面加工の耐久性	124	11%
価格	99	9%
重さ(軽めがよい)	38	3%
その他	37	1%
洗いやすさ	13	1%
取っ手が取れるかどうか	6	1%
計	1,158	100%