

2019年8月6日

圧力調理もグリル調理もこの一台で 65種類の自動調理メニューを搭載した 「電気圧力鍋」を新発売



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 晃弘）は、料理の手間を省き、圧力調理やグリル調理など多彩な使い方ができる「電気圧力鍋」を9月12日より発売します。全国の家電量販店を中心に販売し、初年度5万台の出荷を目指します。

近年、共働き世帯や単身世帯の増加に伴い、調理にかかる時間と手間を省き、おいしい料理をボタンひと押しで簡単に調理できる電気圧力鍋が注目を集めています。そのような中で、「料理に応じて温度などを調整する手間を省きたい」「卓上で煮込み以外の料理も作りたい」など、電気圧力鍋をさらに多様な調理に活用したいといったお客様の声も増えています。

今回発売する「電気圧力鍋」は、65種類のメニューを自動調理できます。表示画面に従って料理の 카테고리や食材からレシピを選択し、ボタンを押すだけで簡単に調理ができます。30～100℃の温度調整ができるため、自動調理メニューは圧力調理だけでなく、ヨーグルトや塩麹などの発酵食品、ローストビーフや鶏ハムといった低温調理まで幅広い料理に対応しています。レシピは、付属のレシピブックに加えて、本体からQRコードを読み取ることで専用ウェブサイトからも確認できます。また、蓋を開けて鍋モードにすることで、「グリル鍋」としても使用でき、卓上に置いて鍋料理やチーズフォンデュなどを楽しむことができます。本体は横幅を広く、高さは約155mm^{※1}と低めに設計することで、卓上に置いても料理が取り分けやすく、ホームパーティーなどにも活用できます。

当社は今後も、生活者の暮らしに密着した商品開発を行い、快適な生活の実現に貢献していきます。

※1 蓋を開けてグリル鍋として使用した場合の高さ。

■商品機能

1. 65 種類の自動調理メニューで日々の食事を多様にアレンジ
2. 卓上に置いて「グリル鍋」としても使用可能

1. 65 種類の自動調理メニューで日々の食事を多様にアレンジ

65 種類のメニューを自動調理でき、表示画面に従って料理のカテゴリーや食材からレシピを選択し、ボタンを押すだけで簡単に調理できます。30～100℃の温度調整ができるため、自動調理メニューには圧力調理だけでなく、ヨーグルトや塩麹などの発酵食品、ローストビーフや鶏ハムといった低温調理まで幅広い料理に対応しています。付属のレシピブックに加えて、本体からQRコードを読み取ることで専用ウェブサイトからも確認できます。

▼自動調理メニューのできる料理の一例



▼調理カテゴリー画面



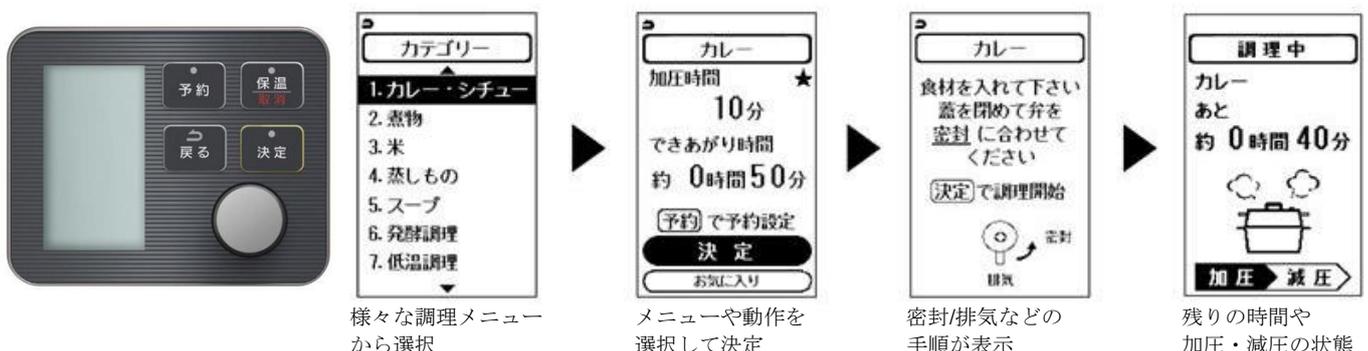
2. 卓上に置いて「グリル鍋」としても使用可能

蓋を開けて鍋モードにすることで、「グリル鍋」としても使用でき、卓上に置いて鍋料理やチーズフォンデュなどを楽しむことができます。本体は横幅を広く、高さは約 155mm*1 と低めに設計することで、卓上に置いても料理が取り分けやすく、ホームパーティーなどにも活用できます。



【その他の特長】

- ・予約調理機能*2 を搭載しているため、食材をセットするだけで帰宅時間に合わせて自動調理ができます。
- ・圧力調理、温度調理、鍋モード、無水調理、蒸し調理、低温・発酵調理の 6 種類の手動調理メニューを搭載し、お好みのレシピをアレンジして調理できます。
- ・使用頻度の多いレシピをお気に入り登録することで、お気に入りメニューからレシピを選択して調理できます。
- ・フルドット液晶により、様々な調理方法を簡単に選択できます。



*1:蓋を開けてグリル鍋として使用した場合の高さ。

*2:一部の自動調理メニューに対応

■商品仕様

商品名	電気圧力鍋
規格	KPC-MA2-B
商品画像	
電源電圧	AC100V (50/60Hz 共用)
商品サイズ	W282×D286×H213mm
商品重量	3.6kg
炊飯容量	白米：3合 玄米：2合
満水容量	2.2L
調理容量	1.4L
最高圧力	70kPa
消費電力	800W
電源コード	長さ約 1.0m (マグネットプラグ)
参考価格(税抜)	18,800 円
付属品	計量カップ、蒸しプレート、レシピブック
発売日	2019年9月12日

■自動調理メニュー (65 種類)

分類	メニュー	分類	メニュー	分類	メニュー	分類	メニュー
煮物 25メニュー	豚の角煮	米 5メニュー	白米	発酵調理 5メニュー	塩麴	低温調理 2メニュー	どりハム
	牛すじの煮込み		玄米		しょうゆ麴		ローストビーフ
	煮込みハンバーグ	パエリア	海南鶏飯	クリームチーズ	蒸し 6メニュー	ホットサラダ	
豚バラ大根	鯛飯	甘酒	ヨーグルト	豆腐			
肉じゃが	カレー	クリームシチュー	豚汁	トムヤンクン	ゆで野菜(葉物)		
鶏肉のトマト煮	ビーフシチュー	無水カレー	コーンスープ	クラムチャウダー	ゆで野菜(根菜)		
魚の煮付け	グリーンカレー	ポルシチ	ミネストローネ	サムゲタン	シュウマイ		
ぶり大根	すき焼き	寄せ鍋	ポトフ	お菓子 5メニュー	ポテトサラダ		
鯖の味噌煮	チーズフォンデュ				スポンジケーキ		
アクアパッツァ					ジャム		
さんまの甘露煮					りんごコンポート		
スペアリブ					カスタードプリン		
鶏のさっぱり煮					蒸しカップケーキ		