

80種類のメニューが自動調理可能 3ステップで日々の食卓を多彩にアレンジ 「電気圧力鍋 4.0L」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、ボタンを押すだけで手軽に圧力調理や無水調理など6種類の調理ができる「電気圧力鍋^{※1}」に、新たに大容量の「電気圧力鍋 4.0L」を追加し2020年8月31日より発売します。全国の家電量販店、ホームセンターを中心に発売し、初年度15万台の販売を目指します。

2019年に発売した「電気圧力鍋^{※1}」は65種類の自動メニューを搭載し、幅広い料理に対応しているため「忙しい家庭でも簡単に本格的な料理が作れる」「調理の手間が省けて時間を有効活用できる」と好評を博しています。また近年は家族で本格調理を楽しむ家庭が増えており、新たに大容量の「電気圧力鍋 4.0L」を追加します。

「電気圧力鍋 4.0L」は、本体の容量が既存品^{※1}の2.2Lからほぼ倍増しており、一度に3～4人分の料理を作れます。また、高さを抑えた設計により卓上に置いても料理の取り分けがしやすく、グリル鍋としても使用できます。さらに、自動調理可能なメニュー数は既存品^{※1}に15種類追加した80種類で料理の幅がさらに広がります。自動メニューに加え圧力調理や低温調理、無水調理など6つの手動メニューを搭載しており、作る料理に合わせて調理時間や温度を細かく調節できるため、幅広いアレンジ料理にも対応できます。

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。

■商品特長

- 1.より大容量の調理が可能な4.0Lタイプ
- 2.80種類の自動調理メニューで簡単本格調理
- 3.卓上に置いてグリル鍋としても使用可能

NEWS RELEASE

1.より大容量の調理が可能な 4.0L タイプ

既存品^{※1}の2.2Lから本体の容量を4.0Lに増やし、一度に3~4人分の料理を作ることができ、家族での食事にも適しています。高さは約175mm^{※2}と高さを抑えた設計なの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。



2.80種類の自動調理メニューで簡単本格調理

既存品^{※1}に15種類追加した80種類のメニューを自動調理できるため料理の幅がさらに広がります。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、材料を投入後、ボタンを押すだけでローストビーフやアクアパッツァなど手間のかかる料理も簡単に調理できます。自動調理メニューに対応したレシピブック付きなので、家庭ですぐに料理が楽しめます。

3.卓上に置いて“グリル鍋”としても使用可能

圧力鍋としてだけでなく、蓋を開けてなべモードを使用することで“グリル鍋”としても使用でき、卓上で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。火加減は料理に合わせて5段階で調節が可能^{※3}です。



【その他の特長】

- ・25種類のメニューが予約調理機能に対応しているため、食材をセットするだけで帰宅時間に合わせた自動調理が可能^{※4}です。
- ・圧力調理、温度調理、なべモード、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、30~100℃の温度調整ができるため、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。
- ・電源コードの長さは2mと既存品^{※1}の2倍となり、卓上やキッチンでもより使いやすくなりました。
- ・シンプルなデザインとマットブラックのカラーで食卓にも違和感なく溶け込みます。

■手動メニュー（6種類）設定可能項目

圧力調理	加圧時間設定 1~120分	無水調理	調理時間 1分~120分
温度調理	温度設定 70~100℃ 調理時間 1分~14時間	蒸し調理	調理時間 1分~120分
なべモード	火力調節 5段階	低温・発酵調理	調理温度 30℃~70℃ 調理時間 1分~14時間

※1:KCP-MA2-B

※2:蓋を開けてグリル鍋として使用した時の高さ

※3:なべモード時のみ可能

※4:1~12時間の範囲で設定可能

NEWS RELEASE

■商品仕様

商品名	電気圧力鍋 4.0L
規格	KPC-MA4-B
商品画像	
電源	AC100V (50/60Hz)
定格消費電力	1000W
炊飯容量	白米 6 合 玄米 4 合
最高圧力	70kPa
調理容量	2.6 L
満水容量	4.0L
製品サイズ	W320×D334×H232mm
質量	4.5kg
電源コード (マグネットプラグ)	2.0m
参考価格(税抜き)	22,800 円
付属品	計量カップ、蒸しプレート、レシピブック
発売日	2020 年 8 月 31 日

■自動メニュー (80 種類) ※5

分類	メニュー	分類	メニュー	分類	メニュー	分類	メニュー
肉料理 12メニュー	煮込みハンバーグ スペアリブ ローストビーフ 肉じゃが 牛すじの煮込み 豚の角煮 ポークビーンズ 豚バラ大根 ミルフィーユ煮 シュウマイ ロールキャベツ ★チャーシュー	魚料理 13メニュー	アクアパッツァ ブイヤベース 魚介のオリーブ煮 魚の煮付け 鯖のみそ煮 さんまの甘露煮 ぶり大根 鯛飯 ★タコのやわらか煮 ★イカと里芋の煮物 ★鯛のアラ炊き ★イワシの生姜煮 ★いかめし	野菜料理 10メニュー	筑前煮 かぼちゃの煮物 ひじきの煮物 ふろふき大根 蒸し野菜(根菜) 蒸し野菜(葉物) ホットサラダ ポテトサラダ ★黒豆 ★五目豆	カレー 3メニュー	グリーンカレー カレー 無水カレー
	鶏肉料理 7メニュー		海南鶏飯 鶏のさっぱり煮 鶏肉のトマト煮 サムゲタン よだれ鶏 とりハム パエリア		鍋料理 8メニュー	すき焼き 寄せ鍋 おでん しゃぶしゃぶ ★キムチ鍋 ★鍋焼きうどん ★みそ煮込みうどん ★湯豆腐	スープ料理 10メニュー
				その他 12メニュー		チーズフォンデュ ジャム クリームチーズ ピクルス 豆腐 甘酒 塩麴 しょうゆ麴 白米 玄米 ★赤飯 ★炊き込みご飯	

※5:今回新たに追加したメニューは★にて記載。