

2021年9月3日

シリーズ累計販売台数 50 万台^{※1} の「電気圧力鍋」より
ヘルシーメニューとカロリー選択機能を搭載した
「電気圧力鍋ヘルシープラス」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、「低脂質」や「塩分控えめ」などの 52 種類のヘルシーメニューを含む 108 種類の自動メニューから、合計カロリーに応じた料理を選択できる機能を搭載した「電気圧力鍋ヘルシープラス」を、2021年9月10日より全国の家電量販店、ネット通販を中心に発売します。

当社が 2019 年から販売している「電気圧力鍋」は、圧力調理や無水調理などの 6 種類の調理方法で多彩な料理を手軽に作れることやシンプルな操作性が好評を博しています。共働き世帯の増加や、新型コロナウイルスの感染拡大により家庭内で過ごす時間が増えたことで売上が伸長し、累計販売台数は 50 万台^{※1} に達しています。近年は料理の負担軽減はもちろん、食に対する健康志向やヘルシーな料理へのニーズが高まっています。

「電気圧力鍋ヘルシープラス」は、「低糖質」「塩分控えめ」「高たんぱく質」「食物繊維」「低カロリー」「発酵」「糖質カット」等のヘルシーメニュー 52 種類を搭載し、全 108 種類のメニューから選択して自動で調理できます。健康的な料理や手間のかかるメニューの調理も容易で、日々の料理の幅を広げます。また、自動メニューを選択する際に合計カロリーから検索する機能を搭載しているため、料理を楽しみながら、健康に配慮した食生活を実現できます。本体容量は 3L で、一度に 2～3 人分の調理に対応できます。本体色はコールブラックのほか、キッチンインテリアになじむニュアンスカラーのストーングレーとピスタチオグリーンを新たに追加しています。

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 2019年9月～2021年8月末の国内シリーズ累計販売台数

■商品特長

1. 52種類のヘルシーメニューを搭載
2. 自動メニューをカロリーから検索可能

1. 52種類のヘルシーメニューを搭載

「低糖質」「塩分控えめ」「高たんぱく質」「食物繊維」「低カロリー」「発酵」「糖質カット」等のヘルシーメニュー52種類を搭載し、全108種類のメニューから選択して自動で調理できます。健康的な料理や手間のかかるメニューの調理も容易で、日々の料理の幅を広げます。自動メニューに対応したレシピブック付きなので、家庭ですぐに料理を楽しめます。

◀メニュー例▶



■自動メニュー（108種類）※2

分類	メニュー	ヘルシーメニュー	分類	メニュー	ヘルシーメニュー	分類	メニュー	ヘルシーメニュー	分類	メニュー	ヘルシーメニュー	
肉料理 (13種)	煮込みハンバーグ	低脂質	魚料理 (15種)	アクアパッツァ	低脂質	野菜料理 (10種)	筑前煮	塩分控えめ 食物繊維 低カロリー	スイーツ (10種)	カスタードプリン	発酵	
	スペアリブ			ブイヤベース	低脂質		かぼちゃの煮物			りんごコンポート		
	ローストビーフ			魚介のオリーブ煮	低脂質		ひじきの煮物			ヨーグルト		
	肉じゃが			魚の煮付け	低脂質		ふるふき大根			スポンジケーキ		
	牛すじの煮込み			鯖のみそ煮	低脂質		蒸し野菜(根菜)			蒸しカップケーキ		
	豚の角煮			さんまの甘露煮	低脂質		蒸し野菜(葉物)			★おからパンケーキ		食物繊維
	ポークビーンズ			ぶり大根	低脂質		ホットサラダ			★豆乳シフォン		
	豚バラ大根			鯛飯	低脂質		ポテトサラダ			★ガトーショコラ		
	ミルフィーユ煮			タコのやわらか煮	低脂質		黒豆			★豆腐チーズケーキ		
	シュウマイ			イカと里芋の煮物	低脂質		五豆			★かぼちゃプリン		
	ロールキャベツ			鯛のアラ炊き	低脂質	スープ料理 (18種)	クリームシチュー	低脂質	その他 (20種)	甘酒	発酵	
	チャーシュー			イワシの生姜煮	低脂質		ポトフ			チーズフォンデュ		
	★野菜シュウマイ			いかめし	低脂質		シュークルード			ジャム		
鶏肉料理 (9種)	海南鶏飯	塩分控えめ	鍋料理 (9種)	すき焼き	低脂質	ブルシチ	塩分控えめ 低カロリー 低脂質 低脂質	クリームチーズ	発酵			
	鶏のさっぱり煮			寄せ鍋		ボルシチ		クリームチーズ				
	鶏肉のトマト煮			おでん		トムヤンクン		クルームチーズ				
	サムゲタン			しゃぶしゃぶ		ビーフシチュー		ミネストローネ				
	よだれ鶏			キムチ鍋		クラムチャウダー		コーンスープ				
	とりハム			みそ煮込みうどん		ミネストローネ		豚汁		豆腐		
パエリア	湯豆腐	★おからシチュー	低脂質	白米								
カレー (4種)	グリーンカレー	高たんぱく質 低脂質 高たんぱく質 高たんぱく質	★トマト鍋	低脂質	玄米	低脂質 発酵 糖質カット 低カロリー 低脂質						
	カレー		★おからスープ	低カロリー	赤飯							
	無水カレー		★水餃子のスープ	低脂質	炊き込みご飯							
	★大豆ミートカレー		★もずく酢の酸辣湯	低脂質	塩麴							
			★チキンのスープ	低脂質	しょうゆ麴	低脂質						
			★おからすいとん	低脂質	★低糖質米	発酵						
					★玉こんにゃく煮	糖質カット						
					★大豆プロト	低カロリー						
					★玄米パン	低脂質						
					★玄米リゾット							
					★ベジブロス							
					★茶碗蒸し	低脂質						
					★豆腐のつくね	塩分控えめ						

2. 自動メニューをカロリーから検索可能



自動メニューを選択する際に合計カロリーから検索する機能を搭載しているため、料理を楽しみながら、健康に配慮した食生活を実現できます。

※2 今回新たに追加したメニューは★にて記載。

【その他の特長】

- ・本体容量は 3L で、一度に 2～3 人分の料理を作れます。
- ・本体色はブラックのほか、ニュアンスカラーのグレーとグリーンを新たに追加しています。蓋の取っ手と操作パネルの選択つまみには木目を採用し、キッチンのインテリアに自然に馴染みます。

【シリーズ共通特長】

- ・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。
- ・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です^{※4}。
- ・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。

■商品仕様

商品名 規格	電気圧力鍋		
	KPC-MA3-B	KPC-MA3-H	KPC-MA3-G
商品画像	 コールブラック	 ストーングレー	 ビスタチオグリーン
電源	AC100V (50/60Hz)		
定格消費電力	800W		
炊飯容量	白米 4 合 玄米 4 合		
最大圧力	70kPa		
調理容量	2.0L		
満水容量	3.0L		
製品サイズ	W300×D301×H224mm		
質量	3.9kg		
電源コード	2.0m (マグネットプラグ)		
参考価格 (税抜) / (税込)	22,800 円 / 25,080 円		
付属品	計量カップ、蒸しプレート、レシピブック		
発売日	2021 年 9 月 10 日		

※3 「なべモード」時のみ可能

※4 1～12 時間の範囲で設定可能