

2022年9月14日

炒め物や油を使った揚げ物も、おまかせ本格調理

## 自動かくはん式調理機 CHEF DRUM 新発売

回転する内なべで食材をかくはん、多彩な料理を1台で簡単に、美味しく



アイリスオーヤマ株式会社（本社：宮城県仙台市、代表取締役社長：大山 晃弘）は、回転する内なべで食材をかくはんすることで、炒め物や揚げ物、煮物といった多彩な料理を1台で簡単に、美味しく仕上げる「自動かくはん式調理機 CHEF DRUM（シェフドラム）」を、2022年9月末より全国の家電量販店やインターネットサイトを中心に順次発売します。

昨今、共働き世帯の増加や家事に対する考え方の変化に伴って、家事の負担を軽減する様々な家電が紹介され、その機能も日々進化しています。特にコロナ禍で外食の機会が減り、様々な家庭料理を気軽に楽しめることから、電気圧力鍋などの調理家電が好評を博しています。

今回発売する「自動かくはん式調理機 CHEF DRUM」は、本体を0°・30°・50°の3段階に傾けられ、内なべが自動回転することで、調理の際になべを振ったり、かき混ぜたりする動作を再現できます。材料を投入してボタンを押すだけで、火加減や火の通し方が難しい炒め物、油を使った揚げ物、手間の掛かる煮物まで、自動で美味しく作ります。また、食材をかくはんしながら調理するため、焦げ付きにくく、揚げ物は少量の油でしっかりと揚げられます。

調理方法は、炒める・揚げる・煮込む・焼く・低温調理<sup>※1</sup>・無水調理・茹でる・発酵・スロー調理の9通りに対応し、108種類の自動メニューを搭載しているため、主菜や副菜はもちろん、少し凝った料理に利用する「餛飩色玉ねぎ」を作るといった、様々な調理に対応できます。自動メニューのレシピは、付属するレシピブックのほか、本体の二次元バーコードをスマートフォンで読み込むことで手軽に確認できます。

内なべは、粒子状の人工ダイヤモンドをフッ素樹脂コーティングに配合しており、食材や汚れがこびりつきにくく手入れが容易です。また、予約調理<sup>※2</sup>や保温<sup>※3</sup>、再加熱ができるため、朝準備をしておけば、帰宅後すぐに食べられるほか、食事の時間帯が違う家族も出来立ての料理を食べられます。

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 低温調理では高温による殺菌ができないため、調理方法を誤ると食中毒を起こすおそれがあります。調理の際は、取扱説明書に記載の注意を守ってください。

※2 予約できない自動メニューもあります。また保温は一部の自動メニューに限ります。

※3 保温時間は最大9時間です。

## ■ 「自動かくはん式調理機 CHEF DRUM」商品特長

1. 傾きと回転で、食材をムラなくかくはん！
2. 炒め物も揚げ物も煮込みも、おまかせで本格調理！
3. 自動メニューは108種類！

### 1. 傾きと回転で、食材をムラなくかくはん！

「自動かくはん式調理機 CHEF DRUM」は、本体を0°・30°・50°の3段階で傾けられ、内なべが自動回転することで、調理の際になべを振ったり、かき混ぜたりする動作を再現し、食材をムラなくかくはんします。食材をかくはんしながら調理するため、焦げ付きにくいほか、揚げ物は少量の油でしっかりと揚げることができます。火加減や火の通し方が難しい「飴色たまねぎ」や、焦げ付きが気になる「カレー」なども、材料を投入してボタンを押すだけで、自動で美味しく作れます。



### 2. 炒め物も揚げ物も煮込みも、おまかせで本格調理！



炒める 揚げる 煮込む 焼く 低温調理 無水調理 茹でる 発酵 スロー調理

「自動かくはん式調理機 CHEF DRUM」は、炒める・揚げる・煮込む・焼く・低温調理<sup>※1</sup>・無水調理・茹でる・発酵・スロー調理の9通りの調理方法に対応しています。これまで手が離せなかった炒め物や揚げ物でも、おまかせ調理を実現するため、家事や仕事で忙しい方でも、バリエーション豊富で手の込んだ料理を手軽に楽しめます。

### 3. 自動メニューは108種類！

「自動かくはん式調理機 CHEF DRUM」は、108種類の自動メニューを搭載しています。子どもが喜ぶカレーや唐揚げ、フライドポテトといった定番メニューはもちろん、チャーハンや回鍋肉、八宝菜、酢豚などの中華料理、他にもパエリアやポトフ、ジャム、甘酒、飴色たまねぎやホワイトソースなど、主菜・副菜・下準備に使う食材まで幅広く作ることができます。なお、自動メニューのレシピは、付属するレシピブック、または本体の二次元バーコードをスマートフォンなどで読み込んで確認できます。



※1 低温調理では高温による殺菌ができないため、調理方法を誤ると食中毒を起こすおそれがあります。調理の際は、取扱説明書に記載の注意を守ってください。

## その他

- ・材料を投入して、予約調理ができます。調理終了後は自動で保温に切り替わるので、温め直しの必要はありません。<sup>※2</sup>
- ・調理後も焦げ付きを気にすることなく保温や再加熱ができるので、食事の時間帯が違う家族も出来立ての料理を食べられます。<sup>※3</sup>
- ・炒め物、焼き物、煮物、ゆで物、低温調理<sup>※1</sup>を手動で調理することができます。<sup>※4</sup>
- ・ふた、内なべは取り外して水洗いできます。また、内なべは粒子状の人工ダイヤモンドをフッ素樹脂コーティングに配合しており、食材や汚れがこびりつきにくくお手入れが容易です。

## ■「自動かくはん式調理機 CHEF DRUM」商品仕様

商 品 名	自動かくはん式調理機 CHEF DRUM
商 品 画 像	
型 番	KDAC-IA2-T
電 源	AC 100V、50/60Hz 共用
定格消費電力	900W
設定温度	40～200℃
定格容量	2.0L（傾き②（30°）の時の量）
満水容量	4.5L（傾き①（垂直）で内なべに水を満杯になるまで入れた時の量）
製品寸法	幅 370 × 奥行 279 × 高さ 343 mm
質 量	約 7.2kg
電源コード長さ	約 2.0m
内なべのコーティング	ダイヤモンドコート
自動メニュー数	108種類
量の目安	2～6人分 <sup>※5</sup>
価 格	オープン
発 売 日	2022年9月末

※1 低温調理では高温による殺菌ができないため、調理方法を誤ると食中毒を起こすおそれがあります。調理の際は、取扱説明書に記載の注意を守ってください。

※2 予約できない自動メニューもあります。また保温は一部の自動メニューに限ります。

※3 保温時間は最大9時間です。

※4 手動モードで揚げ物はできません。

※5 カレーの場合のみ、最大8人分の量が作れます。

**■新 TVCM シェフドラマ「3人のシェフ」篇 2022年9月末より放映開始**  
＜CM コンセプト＞

仕事も家事も育児も、と追われている毎日。  
料理の負担を少しでも減らして、その分  
自分の時間や、家族と過ごす時間にしてほしい。

シェフドラマは「炒める」「揚げる」「煮込む」などの  
さまざまな調理を代わりに自動でやってくれます。  
その様子は、まるで小さなシェフたちが  
各々の得意な料理をやってくれているかのよう。  
そんな世界を想像してみると、  
なんだか毎日が、ちょっと幸せになりませんか。

愛くるしい小さなシェフたちのように  
シェフドラマが家族の一員となって愛される存在になってほしい。  
そんな願いを込めた CM です。

## ＜CM 概要＞

タイトル：シェフドラマ「3人のシェフ」篇

放映開始日：2022年9月末予定

放映地域：全国

＜YouTube チャンネル＞

<https://youtu.be/mrRknNx94ss>

＜「自動かくはん式調理機 CHEF DRUM」特設サイト URL＞

<https://www.irisohyama.co.jp/dac-chefdrum/>