

シニア層からお子様まで、
家族で楽しめる 圧力鍋「やわらか食」キャンペーン
【コンフォート2.5L「やわらか食」セット】を
期間・数量限定で発売開始

ドイツのキッチンウェアブランド、フィスラーの日本法人、フィスラー・ジャパン株式会社(住所:東京都中央区、代表取締役社長:林 聡)は、コンパクトサイズの圧力鍋「コンフォート2.5L」と、普段使いの鍋として使用できるガラスフタ、「やわらかレシピ」ブックをセットにした【コンフォート2.5L「やわらか食」セット】を期間、数量限定で発売いたします。

加齢により、かむ力や飲み込む力が弱まり、食べるのが億劫になるシニア層。
フィスラーの圧力鍋で食べる喜びが広がります。

圧力鍋は、形が変わらず“やわらかい！”が実現でき、シニア層からお子様まで、家族で食事を楽しめます。フィスラーの圧力鍋「コンフォート2.5L」は、フィスラーが世界で初めて開発したスプリング式の圧力鍋。家庭で気軽に安心して使用でき、鍋の内部まで圧力をかける高温高压により、食材をやわらかく・おいしく・短時間で仕上げることができます。蒸気を逃さず短時間で調理するため、ビタミン・ミネラルをキープし、食材の旨味と栄養を十分に確保します。

【コンフォート2.5L「やわらか食」セット】は、少人数家族や単身者、2台日用などとして使用できる便利な小サイズの圧力鍋と、キャンペーンのセットアイテム、ガラスフタを使用すれば、温め直しや普段使いの鍋としても使用できる、お得なセットです。

品質の良さを保ちつつ、キッチンを美しく彩り、料理をより楽しくするフィスラーならではの限定アイテムです。フィスラー直営店(アウトレットを除く)、またはフィスラー取扱いの一部全国百貨店にて期間、数量限定で展開します。

【コンフォート2.5L「やわらか食」セット】



コンフォート2.5L



ガラスフタ



蒸し器、三脚



通常のレシピブック
「コンフォートレシピ」



シニア層向けレシピブック
「やわらかレシピ」

「やわらか食」キャンペーン 特別レシピブック

圧力鍋は、鍋の内部まで圧力をかけ、高温高压で食材をやわらかく・おいしく・短時間で仕上げます。

豚の角煮やさんまの煮つけは味が中までしみ込み、通常なら長時間煮込む豆やかたい牛すじなども調理時間を大幅にカット。形はそのまま、お箸やスプーンもすっと入るほどやわらかくなり、見た目もおいしい仕上がりになります。

食材をよりかみやすく、飲み込みやすくなる調理が可能な圧力鍋レシピは、シニア層にも、お子様にも、食事の楽しみが広がります。圧力鍋に入れたら、あとは鍋におまかせ。煮物が気軽に楽しめ、味付けも素材の味を生かしてヘルシーな仕上がりに。

フィスラーは、手軽に短時間で調理できる圧力鍋で、食べやすいおいしいレシピを提案します。

フィスラーの圧力鍋でつくる
やわらかレシピ



Fissler

レシピ全10品
“食材のしつらえ”付き
やわらかレシピ本

よりかみやすく、飲み込みやすくなる
食材のしつらえ

圧力鍋で調理すると、食材がやわらかくなり、食べやすくなりますが、よりやわらかく、飲み込みやすくなる「食材のしつらえ方法」も紹介しています。



肉に切り込みを入れる
肉は細切りにして柔らかく仕上げます。肉の繊維の粗い部分を取り除くことで、柔らかく仕上がります。



タンパク質分解酵素に肉をつける
パイナップル、キウイフルーツ、しょうがなどはタンパク質の分解酵素が含まれています。つけ汁にこれらを加えて肉を柔らかく仕上げます。



肉だんごは薄切り肉を丸め、片栗粉をまぶす
肉だんごは薄切り肉を丸め、片栗粉をまぶすことで柔らかく仕上がります。片栗粉は水で溶かして使ってください。



根菜や繊維の多い野菜は切り込みを入れる
かたくて火が通りにくい根菜類、繊維が多いブロッコリーやアスパラガス、かみきりにくいしいたげなどは、切り込みを入れることで柔らかく仕上がります。

圧力鍋で調理すると、さんまは骨まで柔らかくなり、不足しがちなカルシウムを補うことができます。豚の角煮もふるふるに柔らかく仕上がります。



高圧18分
骨ごと食べられるさんまの生姜甘露煮



高圧18分
やわらか豚の角煮



高圧5分
さつまいもとりんごのジャム

フィスラー圧力鍋「コンフォート」

1953年、世界で初めてフィスラーが開発した、スプリング式の圧力鍋。蒸気が漏れにくく、音も静か。素材の香りや持ち味を閉じ込め、栄養や風味をたっぷり含んだおいしい料理が、短時間でできあがります。



わかりやすい圧力表示

鍋内部の圧力のかかり具合は、3色のカラー表示で一目瞭然。圧力が上がるにつれ、黄→緑→赤が見えます。火力を調整して、緑の状態をキープしてください。



2段階の圧力設定

コンフォートは、高圧・低圧の2段階の圧力設定。荷崩れしやすい野菜などの調理には、低圧(1)で、肉料理やシチューなど料理全般には高圧(2)を使用。さらに、新機能のスチーム機能を装備。人気の蒸し料理も思いのまま。



カチッと簡単ロック

取っ手の表示が赤から緑に変わったら調理OKのサイン。正しくロックされない限り圧はかかりません。



開閉がよりスムーズに

フタと本体を溝に合わせるだけのわかりやすいデザイン。フタの「CLOSE」タブを本体の取っ手の溝に差し込み、フタを水平にセット。開け閉めもスムーズです。



クックスター・サーミックベース

18/0ステンレス・クロームを高密度で凹状に成形した独自の底面により200V熱源、IHをはじめ、様々な熱源に高い耐久性を発揮します。熱伝導率が高く、保温性に優れており、鍋全体に効率よく均一に熱を通します。



1度に2つ、3つの料理も

蒸し器と三脚は、野菜の下ごしらえや蒸し料理に重宝。上下で2段階料理もできます。

フィスラーとは・・・




ドイツのキッチンウェアブランドとして世界に名を馳せる「フィスラー」は、1845年の創業以来、170年余りの長きにわたり、たゆまぬ技術革新とクラフトマンシップ、そしてデザインの美しさにより、「Made in Germany」の代表格たるキッチンウェアブランドとして世界中で愛されつづけています。ロングセラーの圧力鍋を筆頭に、料理やシーンに合わせた様々なステンレス鍋やフライパンなどの製品を提供しています。その優れた品質とシンプルで美しいデザインは、料理を一段と美味しくし、日々の暮らしを豊かにします。

圧力鍋 コンフォート2.5L「やわらか食」キャンペーン

製品名	品番	セット内容	熱源	特別価格
コンフォート2.5L 「やわらか食」セット	612-102-02-GYR	<ul style="list-style-type: none"> ・コンフォート2.5L ・蒸し器 ・三脚 ・ガラスフタ18cm ・レシピブック 「コンフォートレシピ」 ・キャンペーンレシピブック 「やわらかレシピ」 	ガス・IHを 含む 全ての熱源 に対応	37,000円 (税抜) ※通常希望 小売価格 50,500円 (税抜)

このリリース記載の情報(製品価格、製品仕様、サービスの内容、発売日、お問い合わせ先等)は、発売日現在の情報です。予告なしに変更され、情報が異なる可能性もございますので、あらかじめご了承ください。

【商品の問合せ先】(クレジット表記)

フィスラージャパン株式会社 カスタマーサービス  0570-00-6171
〒104-0033 東京都中央区新川1-2-12
URL www.fissler.jp

《本件のご掲載に関するお問合せ先》

株式会社ヴィジョン・エイ フィスラーPR担当: 瀬古篤子、平井里奈、岩井枝利香
TEL 03-3402-5574 FAX 03-3402-5452
〒151-0051 渋谷区千駄ヶ谷2-7-9 301