

Press Release

2015年7月28日
株式会社オークローンマーケティング

報道関係者各位

ショップジャパン セラミックフライパン「セラフィット」 調理油の使用量に関して比較調査を実施 1年間で約16kgの体脂肪をセーブ！

「ショップジャパン」を運営する株式会社オークローンマーケティング（本社：愛知県名古屋市東区、代表取締役社長：ハリリー・A・ヒル）は、2014年7月に本格販売をスタートし、2015年5月末までの国内シリーズ累計販売枚数が150万枚^{※1}を突破したショップジャパンのセラミックフライパン「セラフィット」を使用した場合と、一般的なフッ素加工のフライパンで調理した場合の調理油の使用量に関して比較調査を実施しました。今回は、高性能セラミックコーティングにより食材が驚くほどくっつかず、余分な油を使わなくても^{※2}調理できるセラフィットで調理した場合、どの程度調理油の摂取を控えられるか、控えた油がどの程度のカロリーに相当するかを算出しました。

※1：2015年5月末までのシリーズ累計出荷枚数 ※2：メンテナンスとして、油通しをお勧めしています

■ショップジャパン公式サイト「セラフィット」■

<http://www.shopjapan.co.jp/goods/CRF01>

「セラフィット」を使えば、1年間で約13,000g^{※3}の油、
約120,000kcal^{※4}=約16kg^{※5}の脂肪をセーブ!!

※3：一日3回大匙一杯の油を調理時に使用した場合 ※4：サラダ油100gのカロリーを921kcalとした場合

※5：脂肪1kgを消費するのに必要なエネルギーを約7200kcalとした場合

■セラフィット及び一般的なフッ素加工のフライパンを使用してオムレツを調理

条件：卵3個、牛乳少々を使用し、オムレツを調理（2人分）。

セラフィットは調理油を使用せず、一般的なフッ素加工のフライパンは大匙2杯のサラダ油を使用

【セラフィット】



【一般的なフッ素加工のフライパン】



Press Release

セラフィットを使用して調理すると、完成画像の通り、調理油を使用しなくても綺麗な焼き上がりのオムレツを作ることができます。

一般的に調理油を必要とするフライパンで、オムレツを調理する際に使う調理油は、1人分あたり大きじ一杯（油：12g）が一般的です。毎日3食、同等量の調理油を使用した場合、12g×3食×30日（約1か月）=1,080g（約1リットル）の油を摂取することになります。セラフィットを使用して調理すれば同等量の調理油をセーブすることができ、年間続けると約13,000g^{*3}の調理油をセーブできることとなります。これは約120,000kcal^{*4}に相当し、このカロリーは体脂肪に換算すると約16kg^{*5}分のカロリーとなります。セラフィットの使用を継続することで、調理油の摂取量を大幅にカットすることができます。

【セラフィットを使用することでカットできる一年分の調理油量、約13,000g イメージ】




■「セラフィット」に関して

「セラフィット」は、高性能セラミックコーティングにより食材が驚くほどくっつかず、ストレスなく料理が楽しめるフライパンです。コーティングは、耐摩耗試験を50万回クリア^{*6}できるほどの耐久力があり、表面が傷つきにくく長持ちします。また、熱伝導に優れた素材を採用しており、熱分布がよく温度ムラも少ないので、料理が綺麗に美味しく仕上がります。

※6: 試験機関：消費経済研究所、当社基準にて実施、使用条件により異なります。

■「セラフィット」商品情報

	商品名	セラフィット
	価格	販売価格 19,800円（税抜）
	セット内容	28cm フライパン+ガラス蓋×1、 24cm フライパン+ガラス蓋×1、 20cm フライパン×1、 フライパンセット取扱説明書×1
	サイズ	28cm フライパン：幅約468mm×奥行約288mm×高さ約53mm、 24cm フライパン：幅約428mm×奥行約248mm×高さ約48mm、 20cm フライパン：幅約355mm×奥行約208mm×高さ約43mm、 28cm ガラス蓋：奥行約290mm×高さ約80mm、 24cm ガラス蓋：奥行約250mm×高さ約73mm
	本体重量	フライパン：28cm：約1kg、24cm：約0.8kg、20cm：約0.55kg、 ガラス蓋：28cm：約0.8kg、24cm：約0.6kg

ショップジャパンは、「世界中から一番近くへ」というブランドタグラインに基づき、これからも世界中から選りすぐりのアイデアを発掘し、日本らしさを加えてお届けすることで、より多くの幸せな時間をお客様にご提供するとともに、お客様の気持ちに寄り添うブランドであり続けます。

この件に関するお問合せ先

株式会社オークローンマーケティング 広報担当

東京都港区虎ノ門1丁目23番1号 虎ノ門ヒルズ森タワー 21階

TEL：(03) 6746-0324 FAX：(03) 3501-5324 EMAIL：pr@shopjapan.co.jp