

Tupperware Spring and Summer 2011

～節水・時短・省エネで調理できる～
**ステンレス製調理器具『レインボークッカー プレミアム』を
6月5日より発売開始**



日本タッパウェア株式会社(本社:東京都港区西麻布、代表取締役:チャールズ・ヘンリー)は、7層構造で保温性と熱伝導性に優れたステンレス製の鍋『レインボークッカー プレミアム』7サイズとスチーマー1サイズを、6月5日より発売します。

『レインボークッカー プレミアム』は、1991年から販売しているロングセラー製品『レインボークッカー』に改良を加えたリニューアル製品です。今回のリニューアルでは、これまで以上に質の良い金属を使用し、さらに耐久性を高めました。また、安全の証SGマークを取得したほか、デザインもよりスタイリッシュに一新しています。

『レインボークッカー プレミアム』は、熱伝導性に優れたアルミニウムとアルミニウム合金を5層に重ね、保温性の高いステンレススチール層で挟み込んだ7層構造になっています。一度加えた熱をのがさず有効利用できるため、ほとんどの調理は弱火から中火で行うことができ、また火を止めたあとの余熱を有効利用できることから、熱資源を節約する調理を実現しました。

また、鍋の中の水が沸騰して上がる蒸気がフタにあたり水滴に変わることで、フタと本体の溝に水の膜“ウォーターシール”を作り、フタと鍋本体を密着させます。このウォーターシール効果により、水分の余分な蒸発を防ぐので、素材そのものが持つ水分や、水で洗ったあとの水分などを活用し、少量の水で調理が可能です。

水の節約にもつながるうえ、素材そのものの風味を逃さず、調味料も少なくすむため、ヘルシーな料理を作ることができます。

これらの高い熱伝導性と保温性、そして余分な水分の蒸発を防ぐウォーターシール効果によって、煮る、ゆでる、蒸す、炊く、焼く、揚げる、さらにオープン機能と、7種類の調理方法が1台でこなすことができます。内側には0.5リットルまたは1.0リットル単位での目盛り表示が導入され、より効率的で経済的な調理が可能になりました。

改良された『レインボー炊飯器 プレミアム』は、高い安全性を示す基準である、製品安全協会承認の「SG マーク」を取得しています。SG CH・IHマークがついているので、ガス火以外を熱源とする加熱調理器（IH調理器、ラジエントヒーター、ハロゲンヒーター、エンクロヒーターなど）にも利用できます。

製品概要

■ 熱伝導性の高い7層構造鍋

熱伝導率が高いアルミニウムとアルミニウム合金を保温性に優れたステンレススチールではさんだ7層構造により、高い熱効率を生み出します。火を止めたあとの余熱調理も可能です。表面には、傷つきにくくさびにくいステンレスを、内側には酸や塩分の影響により強いステンレスを採用しています。

■ ウォーターシール効果で省エネ調理を実現

鍋の中の蒸気をフタと本体の間の溝にとじこめウォーターシール（水の膜）をつくることによって水分の余分な蒸発を防ぎます。少量の水で調理ができ、素材の栄養分や風味を損なうことなく調理ができあがります。

■ 分量がわかりやすい目盛りつき

本体の内側に、0.5リットルまたは1リットル単位の目盛りがついているので、分量がわかりやすく経済的に調理することができます。

■ SG マーク認定を取得

製品安全協会が調理器具の欠陥によって発生する人身事故に対する保証制度として、安全性についての認定基準に適合した製品につける「SG マーク」を取得しました。SG CH・IH マークがついた同製品は、ガスコンロのほか、IH調理器、ラジエントヒーター、ハロゲンヒーター、ガスコンロ、エンクロヒーターなどの熱源に対応。IH調理器に対応しているため、テーブル上でも清潔に安全な調理を行えます。

<製品仕様>

- レインボークッカー プレミアム 17cm 片手鍋
内径 17X 深さ 8.5cm、約 2ℓ、重量約 1.3kg、価格 35,000 円
- レインボークッカー プレミアム 19cm 深鍋
内径 19X 深さ 10cm、約 3ℓ、重量約 1.6kg、価格 41,000 円
- レインボークッカー プレミアム 19cm 片手鍋
内径 19X 深さ 7cm、約 2ℓ、重量約 1.4kg、価格 35,000 円
- レインボークッカー プレミアム 21cm 浅鍋
内径 21X 深さ 7.5cm、約 2.5ℓ、重量約 1.6kg、価格 36,000 円
- レインボークッカー プレミアム 21cm 寸胴鍋
内径 21X 深さ 15.5cm、約 5ℓ、重量約 2.1kg、価格 48,000 円
- レインボークッカー プレミアム 26cm 浅鍋
内径 26X 深さ 6cm、約 3.3ℓ、重量約 2.2kg、価格 45,000 円
- レインボークッカー プレミアム 26cm 深鍋
内径 26X 深さ 9cm、約 5ℓ、重量約 2.2kg、価格 48,000 円
- レインボークッカー プレミアム 26cm 用スチーマー
内径 26X 深さ 11cm、重量約 1kg、価格 19,000 円



鍋素材:

本体/ステンレススチール、アルミニウム、アルミニウム合金
フタ、ハンドル/フェノール樹脂、ステンレススチール

スチーマー素材:ステンレススチール 1 層

～ タッパ－ウェア製品は、オンラインショップでも販売しています ～

「Tupperware Style オンラインショップ」

<http://www.tupperware.co.jp/style/>

タッパ－ウェアについて

1946 年米国の発明家アール・S・タッパ－/Earl S.Tupper によって世界初のプラスチック製密封容器「タッパ－ウェア」が誕生しました。その後、半世紀の間にタッパ－ウェアは世界約 100 カ国以上で愛用されるようになり、グローバルな展開の背景には確かな品質に裏づけられた製品特性があります。

タッパ－ウェア社では、国ごとに異なる食品安全基準をクリアするために独自の安全基準や品質管理を高いレベルで維持。日本では、国が定める安全基準はもちろん、さらに独自のテストを重ね、密封力、機能性、デザイン性、安全性、耐久性のすべてにおいて、厳しい品質管理のもとで確かな製品をお届けしています。

また、世界 13 カ国にある生産拠点では、世界共通の品質基準を設け、原産国が異なる同一製品が共通の品質で生産されるよう製造を行っています。

また、タッパ－ウェア社では女性と子どもたちが前向きに社会で活躍していけるように、輝く未来のためにと願い「タッパ－ウェア基金」をとおして、自国の女性と子どもたちを取り巻く環境に合わせた支援活動を行っています。日本では、1996 年から(財)児童健全育成推進財団に子どもたちの健全な育成に役立てていただくよう製品の売上の一部を寄付しています。また、販売員が健康的な食生活や料理をする楽しさをお伝えしてきた経験を生かし、2000 年より食育支援活動をスタート。学校や児童館、各種サークルなど、さまざまな場所で開催される料理教室へ販売員を無償で講師として派遣し、必要な調理器具のレンタルを行うなど食育のサポートをしています。

◆報道関係の方のお問い合わせ先◆

日本タッパ－ウェア株式会社 広報 石井
〒106-8616 東京都港区西麻布 2-24-11 麻布ウエストビル
TEL:03-5485-3618 FAX:03-5485-6335
Email : tokyopr@tupperware.co.jp
<http://www.tupperware.co.jp/>

◆読者の方のお問い合わせ先◆

日本タッパ－ウェア株式会社 お客様お問い合わせダイヤル
0120-252532 (フリーダイヤル)
<http://www.tupperware.co.jp/>