

Press Release

2018年5月24日

報道関係各位

株式会社オークローンマーケティング

ほったらかし調理で、肉も魚もしっとりジューシーに！本格レストランのような味わいが楽しめる
食材の旨みがたっぷり残る低温調理が、ご家庭で簡単にできる

低温調理器「デリシェフ」発売

ショップジャパンを展開する株式会社オークローンマーケティング（本社：名古屋市東区）は、ご家庭で簡単に低温調理をお楽しみいただける低温調理器「デリシェフ」を2018年5月24日（木）より発売します。

「デリシェフ」は、「温度」を一定に保ちながら、タイマー付の自動制御によって「時間」を管理をすることで、ご家庭でも簡単に低温調理が楽しめる革新的な家電です。使い方は、水を入れた鍋に「デリシェフ」をセットし、食材と調味料を入れ空気を抜いたポリ袋を浸けておけば、ガスも不要なため安心して調理ができます。低温調理で定番のローストビーフはもちろん、ホームパーティにおススメな華やかレシピまで、まるでレストランで提供されるような、しっとりジューシーな味わいを、お手軽にお楽しみいただけます。

▼デリシェフ商品ページ▼

パソコン用：<https://www.shopjapan.co.jp/products/deli-chef.html>

スマートフォン用：<https://www.shopjapan.co.jp/sp/products/deli-chef.html>



【デリシェフ 特長】

① セットしてほったらかすだけ！ご家庭で、簡単に低温調理

「デリシェフ」は、これまでご家庭では難しかった「温度管理」と「時間管理」を「ヒートコントロールシステム」によって実現。温度は 0~90℃まで、0.5℃単位での細かな設定が可能です。水温を設定温度まで上げ、攪拌しながら一定に保つので、食材全体がムラがなく加熱され、ふっくらと仕上げられます。またガスも不要で、1分単位で細かく設定できる自動制御のタイマー付きなので、放っておくだけで、しっとりジューシーな料理が完成します。



<STEP1>

水を入れた鍋にデリシェフを
セットし、スイッチオン。
温度と時間を設定。



<STEP2>

設定温度になったら「ピッピッ」とお知らせ。
食材・調味料をいれて空気を抜いた
チャック付ポリ袋を投入。



<STEP3>

「ピーピーピー」とタイマーが鳴
れば調理終了です。

② 使い方も、後片付けもラクラク！

クリップ式なので、ワンタッチで鍋に固定が可能。キッチンの狭いスペースにも置きやすい縦長のスタイリッシュなデザインで、置き場所にも困りません。また水しか使わないため、使用後の後片付けは、本体をさっと拭くだけ、と片付けの手間もかかりません。



※しっかり自然乾燥させてください。
※お手入れ方法は取扱説明書をご確認ください。

③ お肉だけでなく、魚も野菜も、そしてスイーツも作れるレシピ付

低温調理で定番のローストビーフはもちろん、チャーシューや鳥胸肉の柔らかか煮などのレシピもついています。またお肉だけでなく、魚や野菜、そしてスイーツまで幅広いジャンルのメニューを簡単に調理していただけます。



【商品概要】



商品名	デリシェフ
価格	オープン価格
セット内容	本体 × 1 取扱説明書&レシピ × 1
本体サイズ	高さ 約 390.5×幅 約 73.5 ×奥行 約 114 mm
重量	約 1.6 kg
材質	PC、ステンレス他
生産国	中国

ショップジャパンは、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、お客様の日常により多くの幸せな時間を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