

Press Release

2018 年 11 月 15 日

報道関係各位

株式会社オークローンマーケティング

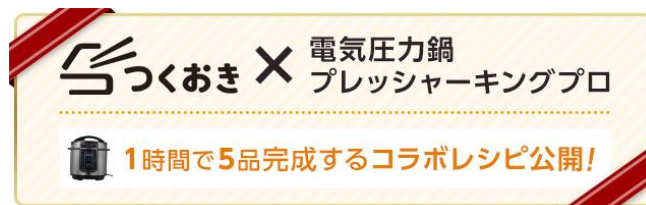
＜レシピサイト「つくおき」×「プレッシャーキングプロ」コラボレーション企画 第2弾おせち篇＞

忙しい年末年始のおもてなし料理は、電気圧力鍋で時短&お手軽に。

人気レシピサイト「つくおき」考案！電気圧力なべ「プレッシャーキングプロ」で作る 1 時間で作るワンプレートおせちメニューを公開

商品サイト：<http://bit.ly/2IOMprw>

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、1 台 6 役の調理ができるかんたん電気圧力なべ「プレッシャーキングプロ」を使った、年末年始におススメなレシピを人気レシピサイト「つくおき」とのコラボレーションにより考案し、この度、第 2 弾となるおせち篇を商品サイトに公開いたしました。



「つくおき」は、1 週間分のおかずを週末にまとめて作り置きする手順やコツをまとめた人気レシピサイトです。サイト運営者 nozomi さんが、仕事と家事を両立させるために実践した料理スタイルで、忙しい生活の中でも、手軽に時短で、効率よく料理ができるアイデアが満載です。

第 1 弾企画として 1 時間で 5 品が完成するパーティメニューを公開、第 2 弾となる今回のテーマは“おせち”です。当社が実施した調査※では、おせちの手作り意向はあるものの、実際に手作りできない人が多くいることがわかりました。今回の「つくおき」ならではの時短ノウハウと、ほったらかしでも安心、かつ時短料理が可能な電気圧力なべ「プレッシャーキングプロ」を掛け合わせたメニュー提案を通して、年末の忙しい合間でも、おせち料理を手作りしたいという方を応援してまいります。

※自社調べ：手作りおせちに関する調査

“おせち”全 5 品のメイン料理「スペアリブのみそ煮」は、「プレッシャーキングプロ」を使うことで、骨付き肉を短時間で柔らかく仕上げました。見た目の豪華さはもちろん、和風な味付けで、お正月のごちそう感を味わえる一品です。またスペアリブの煮込んでいる間に、おせちの定番メニュー「筑前煮」、「伊達巻」、「甘酢れんこん」そして「ごまめ」を調理。忙しい年末でも、1 時間で本格的なワンプレートおせちが完成します。



<レシピサイト「つくおき」コラボレーション企画 第2弾“おせち篇” 概要>

●プレッシャーキングプロ×つくおき オリジナルレシピ「スペアリブのみそ煮」



(材料/保存容器 (850ml) 1 個分)

スペアリブ 400 g たまねぎ 1/2 個 (150 g) しょうが 1 かけ
◎酒 大 3 ◎みりん 大 2 ◎みそ 大 2
◎砂糖 大 1 ◎醤油 大 1

(作り方)

- ①スペアリブは室温に戻し、フォークなどで数箇所穴をあけます。たまねぎは皮をむき、1cm 幅の半月切りにします。しょうがは皮をむき、すりおろします。
- ②鍋に◎、しょうがを入れて混ぜ合わせたら、スペアリブを入れてからませ、上にたまねぎをのせます。
- ③ふたを閉め、圧力切り替えバルブを蒸気密閉にし、**<下ごしらえ/肉> 15 分に設定し、加圧**します。
- ④加圧が終わったらふたを外し、**<下ごしらえ/肉> を 2 回(6 分)設定し、**ときどきかき混ぜながら煮詰めて完成。

(つくおきメモ 1 : 材料は室温に戻す)

スペアリブはかならず室温に戻してから調理します。

野菜も冷えている場合は、肉と同様に室温に戻します。

(つくおきメモ 2 : 食べるときの注意点)

冷蔵保存すると容器の上のほうに油が固まるので、取り除いてから温め直すとよいです。

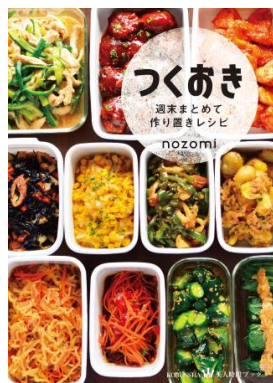
●1 時間 5 品“ワンプレートおせち”手順



- ・スペアリブのみそ煮 (<https://cookien.com/recipe/18308/>)
- ・筑前煮 (<https://cookien.com/recipe/5540/>)
- ・伊達巻 (<https://cookien.com/recipe/8736/>)
- ・甘酢れんこん (<https://cookien.com/recipe/7570/>)
- ・ごまめ (<https://cookien.com/recipe/5024/>)

手順	火を使わない	フライパン	鍋・プレッシャーキングプロ
1			スペアリブのみそ煮 (加圧)
2			完成① 筑前煮 (両手鍋)
3		伊達巻 (焼く)	
4			完成② 甘酢れんこん (片手鍋)
5		ごまめ (から炒り)	
6	完成③ 伊達巻 (巻いて仕上げ)		
7		完成④ ごまめ (仕上げ)	
9 (1時間)			完成⑤ スペアリブのみそ煮 (仕上げ)

<レシピサイト「つくおき」について>



作り置きできるおいしいおかずレシピを紹介しているレシピサイト。

ムリなく続けられる「週末まとめて作り置き」のコツや、時短・簡単な作り置きおかず、人気の常備菜レシピを紹介。お弁当、冷凍保存、節約などの目的にあったレシピを見つけることができます。

レシピ本『つくおき』（光文社刊）は、シリーズ累計 100 万部を突破して大ヒット。

つくおき (<https://cookien.com/>)

<かんたん電気圧力なべ「プレッシャーキングプロ」商品概要>

商品名	プレッシャーキングプロ
販売価格	オープン価格
セット内容	本体（ふた、内ふた、なべ）×1、しゃもじ×1、計量カップ×1、電源コード×1、取扱説明書×1
本体サイズ	（約）幅 285×奥行 273×高さ 295mm
本体重量	約 3.6kg
容量	（満水容量）約 3.2ℓ、（調理容量）約 2.4ℓ
材料	PP、スチール、アルミニウム、他
コード長	約 1.2m
電源	AC100V（50/60Hz）
消費電力	700W
生産	中国
保証	保証書付 1 年



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