

2026 年 8 月 25 日

フタなし調理で余分な水分を飛ばしてシャキッと本格炒め
「自動調理鍋 Chef Chao (シェフチャオ)」新発売
自動調理家電の新ブランド「CHEFBOT」^{シェフボット}で共働き世帯の負担を軽減

ムラなしかき混ぜ×フタなし調理で
シャキッと本格炒め。

Chef Chao

シェフチャオ



アイリスオーヤマ株式会社（本社：宮城県仙台市、代表取締役社長：大山 晃弘）は、炒め料理に特化し、フタなしでも調理できる「自動調理鍋 Chef Chao (シェフチャオ)」を、2026 年 8 月 31 日よりインターネットサイトや家電量販店を中心に順次発売^{※1}します。併せて、新ブランド「CHEFBOT (シェフボット)」シリーズを立ち上げ、共働き世帯の調理負担を軽減しながら、おいしい料理を食卓に提供できる自動調理家電を開発、販売していきます。

外食や食品の価格が上昇し、共働き世帯が増加する中で、食費を抑えられる自炊を増やしたいが調理の時間や手間は減らしたいというニーズが高まっています。当社が実施した自動調理鍋に関する調査^{※2}では、購入理由として回答者の約 4 割が「調理中に他の用事ができる」「手間のかかる料理を簡単においしくできる」を挙げています。また、自動調理鍋で実際によく作る料理は「炒め物」が約 35%と最多であることもわかりました。一方、自動調理鍋を所有できない課題として、「価格が高い」「収納場所がない」と回答しています。

今回新たに発売する「自動調理鍋 Chef Chao」は、炒め料理に特化した商品名として、炒の中国語読みである「チャオ」を採用しています。フタを取り外した状態で使用できるため、調理中に発生する水蒸気を逃がしながら加熱できます。さらに、当社独自設計の長さの異なる 3 本のアームを持つかくはん棒「まぜチャオアーム」が鍋全体をムラなくかき混ぜることで、味を食材に均一になじませながら加熱できます。そのため炒飯はパラッと、お肉は香ばしく、野菜はシャキッと食感に仕上がります。

鍋底に設置された温度センサーが調理の進行に合わせて、かくはんのスピードや頻度、火加減を自動で調整します。1 台で 120 種類以上のレシピを自動で調理できます。本体幅は約 27cm とコンパクトで、狭いキッチンでも圧迫感なく設置できます。

新たに立ち上げる自動調理家電の新ブランド「CHEFBOT」シリーズは、「まかせて、たのしい食卓へ」をコンセプトに、毎日の料理がより手軽でたのしくなる機能とおいしさを追求した商品を開発、販売していきます。「自動調理鍋 Chef Chao」を第一弾商品として、現在発売中の「自動かくはん式調理機 CHEF DRUM (シェフドラム)」「過熱水蒸気エア フライヤー」も「CHEFBOT」シリーズに位置付けて販売します。

当社は今後も生活者の暮らしに密着した商品開発を行い、快適な生活の実現に貢献していきます。

※1：2026 年 8 月 25 日より公式通販サイトアイリスプラザで予約販売開始。

※2：当社調べ。2025 年 2 月に 10,000 人を対象に行った自動調理鍋に関するアンケート調査。

■商品特長

1. フタなし自動調理で水蒸気を逃がし、炒め物の食感を引き立たせる
2. 当社独自のかくはん棒でムラなくかき混ぜ、味を全体にいきわたらせる
3. 鍋底の温度センサーでメニューごとに最適な火加減や混ぜ方を自動調整



フタなし調理で水蒸気を逃がし
炒め物をおいしく仕上げる



新搭載「まぜチャオアーム」で
鍋底からムラなくかき混ぜ



鍋底の温度センサーで
火加減や混ぜ方を自動調整

■メニュー例 120種類以上のレシピを自動で調理可能



チャーハン



ゴーヤチャンプル



パスタ（アラビアータ）

■商品仕様※3

商品名		自動調理鍋 Chef Chao	
型番		SA-CH24-C	
画像			
電源		AC100V（50/60Hz 共用）	
定格消費電力		800W	
容量	満水容量	4.0L	
	最大調理容量	2.4L	
製品寸法		約幅 266×奥行 339×高さ 263mm（突起部除く）	
製品質量		約 4.5kg（かくはん棒・ガラスふたを含む）	
電源コード長さ		約 1.0m	
付属品		ガラスふた、かくはん棒、蒸しプレート、 かんたん操作ガイド、レシピブック	
参考価格		オープン	
発売日		2026年8月31日	

※3：商品の仕様は予告なく変更する場合があります。

■新ブランド「CHEFBOT(シェフボット)」シリーズについて

まかせて、たのしい食卓へ。

CHEFBOT
シェフボットシリーズ

今回新たに立ち上げる自動調理家電の新ブランド「CHEFBOT」シリーズは、調理の負担を軽減しながら、おいしい食事をもっと手軽にたのしめる、新しい調理体験を提案します。「CHEFBOT」は、シェフとロボットから着想を得て名付けたブランドです。食材を準備してセットするだけで、あとはシェフにおまかせ。キッチンにつきっきりになる時間を削減し、自炊に伴う負担を減らします。調理の手間が減ることで、家族との時間や自分の時間など、新たなゆとりを生み出します。

さらに、私たちは手軽さだけでなく、おいしさにもこだわります。「なるほど」と感じられる機能で、誰でも簡単に本格的な味わいをたのしめる食事を提供します。そして、自動調理家電をより身近なものにし、家族の食卓をもっとたのしく、豊かにすることを目指します。

■「自動かくはん式調理機 CHEF DRUM」「過熱水蒸気エア フ라이어」商品仕様※3

商品名	自動かくはん式調理機 CHEF DRUM
型番	DAC-1B2-C
画像	
電源	AC100V (50/60Hz 共用)
定格消費電力	900W
設定温度	40℃～200℃
最大調理容量	3.0L (傾き 1 のとき)
満水容量	4.5L (傾き 1 で内なべに水を 満杯になるまで入れた時の量)
製品寸法	約幅 370×奥行 279×高さ 343 mm
製品質量	約 6.6kg
電源コード	約 1.2m
参考価格	オープン
発売日	2024 年 11 月 29 日

商品名	過熱水蒸気エア フ라이어
型番	FV-M30A-C
画像	
電源	AC100V (50/60Hz 共用)
定格消費電力	1200W
温度調節	75℃～200℃
自動メニュー	ノンフライ・スチーム・ サクサク・おこのみ
タイマー	60 分計
製品寸法	約幅 236×奥行 295×高さ 270mm
製品質量	約 3.0kg
電源コード	約 1.0m
価格	オープン
発売日	2025 年 12 月 22 日

※3：商品の仕様は予告なく変更する場合があります。

■ブランドサイト・レシピサイト

- ・「自動調理鍋 Chef Chao」ブランドサイト

<https://www.irisohyama.co.jp/chefbot-series/chefchao/>

- ・「自動調理鍋 Chef Chao」レシピサイト

<https://www.irisohyama.co.jp/chefbot-series/chefchao/recipe>

- ・新ブランド「CHEFBOT」シリーズ

<https://www.irisohyama.co.jp/chefbot-series>