

News release

HARIO

2012年9月5日



# 火加減不要。 絶品土鍋ごはん!

ポイント1  
ガラス製のふたで  
炊き上がる様子が見えます。



製品名 **フタがガラスのご飯釜** ~1合専用~ 価格:5,250円(税込)

- サイズ: 幅20.3×奥行17.4×高さ17.0(cm)
- 材質: ガラスフタ/耐熱ガラス(耐熱温度差120°C)  
釜/耐熱陶器(萬古焼、耐熱温度差350°C)  
フタグリップ/シリコンゴム(耐熱温度180°C)  
ホィッスルパーツ・フタグリップストッパー/ポリプロピレン(耐熱温度140°C)
- 使用条件: 直火用。フタを外せばオープンも使用可。
- 生産国: 萬古焼の土鍋&耐熱ガラスフタ、ともに日本製。



**HARIO株式会社**

<http://www.hario.com> ☎0120-398-207

企画広報部 広報担当/辻本 真理 <新聞・雑誌等にご掲載いただける場合は、ご一報をお待ちしております。>

〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9-3 TEL:03-5614-2110 FAX:03-5614-2126 E-mail:mari@hario.com



# News release

HARIO

2012年9月5日



ポイント2  
炊き上がりを音でお知らせします。

## 食べきりサイズのご飯釜、 できました!!

お待たせしました!ハリオの「フタがガラスのご飯釜(2~3合炊き)」から、1合炊き専用が登場!面倒な火加減の調節が不要で、いつでも手軽に、お米1合(茶碗2~3杯分)が炊けて、残すことなく食べきれサイズは、ひとり暮らしや夫婦ふたり用にぴったり。

高さ17cmと、見た目はコンパクトでも味は本格派。わずかお米1合でも、つやつやモチモチふっくらごはんが炊ける理由は、吹きこぼれにくい構造と鍋底に20mmの厚みを持たせた肉厚形状が、ご飯をおいしく炊くための秘訣「はじめちよろちよ中ばっば…」の状態にするから。浸水したお米を強火で一気に入熱したら、あとは火を消してそのまま蒸らすだけ。「いただきます!」まで、約25分。火を止めるタイミングはホイッスル音で知らせてくれるので、加熱中は調理や家事の時間ができるのもうれしい。炊き込みご飯だけでなく、おかゆも得意。土鍋でお米からコトコト炊いたおかゆもまた、格別。。

新米の季節!毎日食べるごはんだからこそ、1合分のツヤツヤふっくら本格ごはんをおうちで気軽に楽しんでみてはいかが?



ポイント3  
肉厚な形状と吹きこぼれにくい構造によって、失敗なく、ツヤツヤ&ふっくらご飯が炊けます。



### 【特長】

- ★フタが耐熱ガラス製なので、炊き上がりの様子が見える。
- ★加熱時間は強火で8~10分!肉厚形状なので火加減の調節不要。
- ★炊き上がりをホイッスル音で知らせるので、消し忘れがなく安心。
- ★土鍋ならではの蓄熱性の高さで遠赤外線効果で、ふっくらつやつやモチモチごはん。香ばしい「おこげご飯」もできる。
- ★コンパクトサイズなので持ち運びや収納もラク。食卓に釜ごと出しても。
- ★おかゆや炊き込みご飯も簡単!白米&おかゆの炊き方と8つのレシピ付き。
- ★ひとり暮らしや夫婦2人分、少人数の家庭にぴったりサイズ。ギフトにもおすすめ。
- ★内側に水量目盛り付き。電気を使わず節電にも。



HARIO株式会社

http://www.hario.com ☎0120-398-207

企画広報部 広報担当/辻本 真理 <新聞・雑誌等にご掲載いただける場合は、ご一報をお待ちしております。>

〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9-3 TEL:03-5614-2110 FAX:03-5614-2126 E-mail:mari@hario.com