

調理家電ブランド「récolte（レコルト）」

レストランのような“とろ～りチーズ”が自宅で簡単に楽しめる！
新製品「ラクレット&フォンデュメーカー メルト」を8月上旬より発売

ウィナーズ株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：岡野 真二）が展開する、快適な使い心地とインテリアに溶け込むスタイリッシュな調理家電ブランド「récolte（レコルト）」（以下 レコルト）は、ラクレット料理やチーズフォンデュ、チョコレートフォンデュなどが自宅で気軽に楽しめる新製品「ラクレット&フォンデュメーカー メルト」をレッド、ベージュの2色展開で2018年8月上旬より順次発売いたします。

◇『ラクレット&フォンデュメーカー メルト』

(URL: <https://recolte-jp.com/info/archives/product/2018/07/05/130022/>)



■ラクレットとは…？

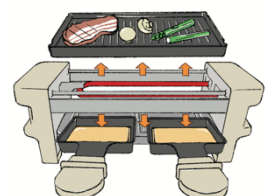
フランス語で「削る」を意味する名の通り、もともとはチーズの断面を直火であぶり、溶けた部分をナイフで削って、じゃがいもやパンにかけて食べる山小屋料理でした。卓上で食べるラクレットは、ヨーロッパではまさに日本の鍋料理のような存在で、特にスイスでは定番の家庭料理として1家に1台ラクレットの調理器具があるというほどポピュラーに食べられています。現在日本でもラクレットを提供するレストランがじわじわと増えており、チーズをかける瞬間は“インスタ映え”すると話題に。



《商品特徴》

◇巷で話題のラクレット料理が卓上で気軽に楽しめる！

中段のヒーターで上下段を同時に加熱できるので、上段ではグリルプレートで好みの野菜やベーコンなどを焼きながら、下段では付属のミニパンでチーズを溶かします。グリルした具材や蒸したじゃがいもなどをお皿に取ったら、溶かしたチーズをとろ～りとかけて食べるだけ。使用するチーズはラクレットチーズの他、スーパーなどで手に入りやすい市販のチーズでもOK。いろいろな種類のチーズと、季節の旬野菜を組み合わせるなど、1年を通して楽しめる商品です。朝食のトーストにチーズをかけたり、グリルプレートでウィンナーを焼いたり、日常使いにもおすすめです。



◇ラクレット以外も堪能できる専用のココット付き

グリルプレートをはっきり返すと現れるフラットプレート(リバーシブル)に付属の陶磁器耐熱ココットを乗せれば、チーズフォンデュやチョコレートフォンデュ、バーニャカウダなど、アイデア次第で様々な使い方が楽しめます。レッドの本体にはオレンジのココット、ベージュの本体にはグレーのココットという組み合わせになっています。



◇チーズ専門家、梶田泉さんによるおすすめチーズ×食材の紹介

本体に付属のレシピシートでは、ラクレットやフォンデュのアレンジレシピの他、チーズ専門家の梶田泉さんによるラクレットやチーズフォンデュの楽しみ方と、それぞれにおすすめのチーズや食材を紹介していただいています。

■『ラクレット&フォンデュメーカー メルト』について

製品名	: Raclette and Fondue Maker Melt (ラクレット&フォンデュメーカー メルト)
限定デザイン発売予定日	: 2018年8月上旬より順次発売開始
希望小売価格	: 5,000円(税抜)
限定カラー/デザイン	: レッド/ベージュ
製品寸法	: 本体 約 W29.5×D10.5×H11.0 cm
付属品	: 本体、リバーシブルプレート、ミニパン2個、陶磁器耐熱ココット2個、専用レシピシート
電圧	: 100V 50/60Hz
消費電力	: 350W
インフォメーション	: https://recolte-jp.com/info/archives/product/2018/07/05/130022/



■レコルトについて

フランス語で「収集」「収穫」を意味する「récolte (レコルト)」はコンパクトでカラフル、そしてシンプルでスタイリッシュな調理家電シリーズです。1人から2人での使用に適したパーソナルサイズのコレクションはカップルや少人数のご家庭に「ちょうどいい」サイズ感。快適な使い心地とインテリア性の高いデザインは、今までにないライフスタイルを提案し、ギフト用としてもおすすめです。

■会社概要

会社名	: ウィナーズ株式会社
所在地	: 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷4-2-12 菱化代々木ビル8F
代表	: 代表取締役 岡野 真二
資本金	: 1,000万円
設立	: 1992年8月27日
事業内容	: 家庭用品等の企画・販売