

報道関係者各位

2018年3月8日
貝印株式会社
No.2018030841

**食材の旨味や栄養素を逃さない！本格的な低温真空調理が家庭でも可能に
KaiHouse aio The Sousvide Machine 低温調理器
2018年3月8日(木)より販売開始**

貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：遠藤 宏治）は、2018年3月8日(木)より食材の旨味や栄養素を逃さず、おいしく調理できる「KaiHouse aio The Sousvide Machine 低温調理器（アイオ・ザ・スービッドマシン）」を全国の百貨店、貝印公式オンラインストアなどで販売いたします。



「焼く」「煮る」「蒸す」に次ぐ、第四の調理法とも呼ばれる“低温真空調理”が可能な調理器が貝印から登場します。食材を真空包装または密封包装し、温度を一定に保ち、低温加熱することで、食材の旨味や栄養素を逃さず、おいしく調理できる低温調理器です。温度・時間管理を徹底することにより、これまで家庭では難しかった1ランク上の料理を簡単につくることができます。

商品名にある、Sousvide「スービッド」とは真空包装または密閉包装した食材を、温度と時間を設定して加熱する調理法のことを指し、旨味が最大限に引き出され、レストランの味や食感をご家庭でお楽しみいただくことができます。

低温真空調理のメリットは、真空包装をすることにより、旨味や風味を逃さず、均一に調味・加熱をすることができること、温度管理が可能であるため、たんぱく質の凝固や水分の流出を抑制し、食材を美味しい状態に調理できることなどが挙げられます。このメリットに加え、本製品は95度まで設定でき、加熱温度管理の徹底が出来ること、専用の真空シーラー機器が付属であるため、50ml程度の少量の調味液と共に食材を真空包装して調理することができます。

和食やイタリアンなどの12名の料理家・シェフが監修した63のオリジナルレシピを、購入者限定特典としてWEB上で公開いたします。

貝印では、今後も皆様の日々のキッチンライフがより豊かで彩りあふれるものになるよう、便利で楽しく調理ができるキッチングッズを皆様にお届けできるよう努めてまいります。

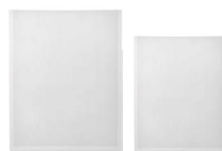
KaiHouse aio The Sousvide Machine 低温調理器 (アイオ・ザ・スービッドマシーン)

価格：50,000円(税抜)

専用袋サイズ

L：約28×35cm

M：約20×30cm



シーラー使用時



〈セット内容〉

- ・本体
- ・収納スタンド
- ・専用シーラー
- ・専用袋 (L 10枚・M 10枚)
- ・取り扱い説明書
- ・オリジナルレシピ配信
(4レシピは付属の取扱説明書内、貝印のWEBサイトで公開、
全63レシピを購入者限定でWEB上公開)

【特徴】

- 専用の真空シーラー機器が付属されています。
マニュアル操作付きで液体調味料の使用 (50ml程度) を入れて真空包装が可能です。
- 1000Wのハイパワーで温度管理機能や水の対流を徹底し、食材に均一に熱が通ります。

専用袋 4アイテム 同時発売

- ・Mサイズ (袋タイプ) 20枚

価格：1,400円(税抜)

- ・Lサイズ (袋タイプ) 20枚

価格：1,800円(税抜)

- ・Lサイズ (ロールタイプ) 2本入

※1ロール 28cm×5m

価格：2,500円(税抜)

- ・Lサイズ (袋タイプ) 100枚

価格：8,300円(税抜)



【レシピ例】



【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とする、カミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用刃物など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っている総合刃物メーカー。

本社 東京都千代田区岩本町3-9-5

代表取締役社長 遠藤宏治

<http://www.kai-group.com/>