

PRESS RELEASE

報道関係 各位

2025 年 4 月 23 日

株式会社シーザスターズ

有田焼職人の伝統技術が、アウトドアシーンに進出！

「おまぐはん×ソトレシピ」の進化系ソロ土鍋

新モデル・初のレシピブック付きで 4 月 26 日(土)先行販売スタート



株式会社シーザスターズ（本社：東京都豊島区、代表取締役：千秋広太郎）が運営する、アウトドアフードメディア「ソトレシピ」は、オリジナルブランド「ソトレシピプロダクツ(<https://products.sotorecipe.com/>)」より、有田焼のソロ土鍋「おまぐはん×ソトレシピ」を、2025 年 4 月 26 日(土)にクラウドファンディングサイト Makuake にて先行販売を開始いたします。

「おまぐはん」とは、Makuake 累計応援購入額 1 億円を超えた、誰でも簡単に「料亭の炊き立てごはん」が楽しめる有田焼の令和版ソロ土鍋。今回は、この話題作とソトレシピがコラボした新モデルを開発。最大 14%OFF の「超早割」をはじめ、ソトレシピプロダクツとの合わせ技で調理の幅がより広がる限定セットプランも登場。さらに、購入者全員対象のソトレシピ監修「おまぐはん専用デジタルレシピブック」も付いており、和食から洋食まで、土鍋の可能性を超えた多種多様なレシピをお楽しみいただけます。ぜひ、プロジェクト詳細ページよりご確認ください。

プロジェクト詳細ページ

<https://www.makuake.com/project/sotorecipe09/>

【おまぐはんとは】

「おまぐはん」は、老舗旅館の総料理長、プロ御用達の器問屋、有田焼の窯元が共同開発した、究極のおひとりさま土鍋。クラウドファンディングの過去プロジェクトでは、累計1億1,500万円以上の支援が集まった超話題作です。



最大の特徴は、焚き火・ガスコンロ・固形燃料・電子レンジまで使用可能な幅広い熱源対応力。1合炊きの“ちょうどいい”サイズ感で、取手付きだから炊きたてをそのまま器として食卓やテントサイトへ。ふっくらと粒が立った美味しいご飯と、旨味を閉じ込めた蒸し料理など、これひとつで多彩な調理が可能で、ギフトにも喜ばれる逸品です。



今回のコラボプロジェクトでは、ベーシックカラーの「艶炭 | ブラック」に加え、ソトレシピ別注カラー「大地 | サンドベージュ」「海碧 | コバルトブルー」の2色が登場。
また、おまぐはんの調理の幅がぐっと広がる「タオル巾着」「蒸し網」「椀」もオプションとしてご用意しました。



さらに、おまぐはん初となる「専用レシピブック」には、15品目の和洋中オリジナルレシピが紹介され、家でも外でも楽しめる実用性バツグンの内容となっております。有田焼職人の技術とソトレシピとのコラボレーションにより、アウトドアシーンに「簡単に上質な新しい食体験」をご提供いたします。

取っ手が付いた1合炊きの“進化系土鍋”
おまぐはんレシピBOOK
アウトドア 特別編

監修:ソトレシピ



土鍋ごはんの炊き方からアレンジレシピまで **全15品**



ソトレシピ



アウトドアでも、お店さながらの贅沢を。
土鍋で作る、魚介のごちそうバリエーション。
シーフードパエリア

所要時間 約30分

材料	分量
魚	1尾
冷凍シーフード	50g
塩梅子	40g
ミニトマト	3個
すりおろしにんにく	1片分
油アイン	大さじ2
乾燥コンソメ	2g
サフラン	ひとつまみ
水	適量
おろしニン	2個

作り方

- 1 魚を洗っておまぐはんに入れ、10分置く。
- 2 冷凍シーフードは塩水に溶いて解凍する。塩梅子はみじん切りにし、ミニトマトは半切に切る。
- 3 ①に②と③を加え、1物の魚のりまで水を添えて煮る。④に乾燥コンソメを加える。
- 4 フタをして中火で加熱する。沸騰したら弱火にして10分煮る。火を止めて10分置かす。

Point



冷凍シーフードは「魚介」に漬けて解凍することで、加熱しても縮みにくくなり、プリッとした食感が残りやすくなります。

【おまぐはん×ソトレシピ 15 の魅力】

- 1、大地と海をテーマにした、ソトレシピ限定カラーが登場
- 2、家でも外でも、料亭のような美味しいご飯が食べられる
- 3、固形燃料なら、火加減いらすのほったらかしで、美味しいご飯が炊き上がる
- 4、取手が付いて持ちやすく、熱くなりにくい
- 5、1号炊きだから、おひとりさま用にちょうど良いサイズ感
- 6、保温・蓄熱性の高い素材「ペタライト」を使用
- 7、食欲をそそる香りと沸騰体験
- 8、炊飯、煮込みに便利な目盛り付き
- 9、ガスコンロから電子レンジまでOK！家でも手軽に保存、温めが可能
- 10、焚き火OK！キャンプでも大活躍
- 11、調理したまま器になるので洗い物が減る
- 12、収納性がよく、かさばらない
- 13、大切な方への暮らしのギフトにも
- 14、割れにくい厚手のタオル巾着で、蒸らし調理だけでなく、運搬時もケア
- 15、熱々のまま食べられるお椀(椀・フォー・オール)



<< 商品概要 >>

【おまぐはん×ソトレシピ】

カラー：艶炭(ブラック)、大地(サンドベージュ)、海碧(コバルトブルー)

※「おまぐはん」は一点一点職人の手によって作られているため色むらが起こります。一点一点ものの風合いをお楽しみください。

サイズ：高さ約 10cm、直径約 12.5cm+持ち手約 4cm

重量：約 890g

素材：ペタライトを含んだ耐熱陶土



<< Makuake 概要 >>

期間：2025 年 4 月 26 日(土)11:00 - 6 月 29 日(日)22:00 まで

プロジェクト詳細ページ：<https://www.makuake.com/project/sotorecipe09/>

① おまぐはん×ソトレシピ 単品【梅・ソロ】

内容物：おまぐはん本体×1

合計金額：19,250 円（一般販売予定価格 18,150 円+送料梱包費 1,100 円）

超早割 5%OFF：18,300 円

早割 4%OFF：18,480 円

② おまぐはん×ソトレシピ タオル巾着セット【竹・ソロ】

内容物：おまぐはん本体×1、タオル巾着×1

合計金額：22,850 円（一般販売予定価格 21,750 円＋送料梱包費 1,100 円）

超早割 10%OFF：20,650 円

早割 8%OFF：21,090 円

③ おまぐはん×ソトレシピ プレミアムセット【松・ソロ】

内容物：おまぐはん本体×1、タオル巾着×1、蒸し網×1、椀・フォー・オール×1

合計金額：27,030 円（一般販売予定価格 25,930 円＋送料梱包費 1,100 円）

超早割 14%OFF：23,490 円

早割 11%OFF：24,270 円

④ おまぐはん×ソトレシピ 単品【梅・ペア】

内容物：おまぐはん本体×2

合計金額：37,400 円（一般販売予定価格 36,300 円＋送料梱包費 1,100 円）

超早割 8%OFF：34,580 円

早割 7%OFF：34,950 円

⑤ おまぐはん×ソトレシピ タオル巾着セット【竹・ペア】

内容物：おまぐはん本体×2、タオル巾着×2

合計金額：44,600 円（一般販売予定価格 43,500 円＋送料梱包費 1,100 円）

超早割 11%OFF：39,800 円

早割 9%OFF：40,660 円

⑥ おまぐはん×ソトレシピ プレミアムセット【松・ペア】

内容物：おまぐはん本体×2、タオル巾着×2、蒸し網×2、椀・フォー・オール×2

合計金額：52,960 円（一般販売予定価格 51,860 円＋送料梱包費 1,100 円）

超早割 14%OFF：45,540 円

早割 11%OFF：47,060 円

※上記全てのプランに「おまぐはん デジタルレシピ BOOK」が付属。

※上記金額は、全て税込、配送料込の表記です。

◆ PRESS KIT DL URL ◆

以下よりダウンロードのうえ、ご使用ください。

URL：<https://xfs.jp/E335jBNC>



◆ ソトレシピプロダクツとは ◆

「世界中にソトで食べる喜びを」をテーマに、ユーザーの皆様がアウトドアライフをより自由に、快適に、笑顔で楽しめるためのオリジナル調理ギア、調理備品を展開。ソトレシピ SNS 総フォロワー約 40 万人の「アウトドア×食」に関する悩みや理想をプロダクトに反映し、痒い所に手が届く、ソトでも家でも使いやすい製品を企画開発しています。

ONLINE STORE : <https://products.sotorecipe.com/>

<報道関係者様お問合せ先>

株式会社シーザスターズ ソトレシピプロダクツ担当

Mail : products@sotorecipe.jp (担当 / 阿部・千秋)