

スイッチ一つで本格スープ完成！ピーコック魔法瓶の新提案 「マルチスープポット (WXA-07)」新登場 ～忙しい毎日に、栄養たっぷりのスープを手軽に～

ピーコック魔法瓶工業株式会社(本社:大阪市、社長:山中千佳)は、スイッチ一つで手軽にスープがつかれる「マルチスープポット(WXA-07)」を、2025年秋冬新商品として発売いたします。

「マルチスープポット」は、食材を入れてスイッチを押すだけで栄養たっぷりのスープが完成します。調理モードに応じてカレーや煮込み料理、スムージーなど多彩なメニューに対応。1～2人分にちょうど良い700mL容量とシンプルなデザインで、毎日の食卓になじむ一台となっています。

近年、内食ライフスタイルの定着とともにスープ市場は拡大を続けており、健康志向の高まりから消費者の関心が高まっています。当社は、この市場変化を捉え、スープが持つ栄養バランスの良さや身体を温める効果に着目し、忙しい毎日でも、ご家庭で手軽に美味しく健康的なスープをお楽しみいただけるよう本製品を開発いたしました。



商品ページ:<https://www.the-peacock.co.jp/blogs/feature/wxa-07>

マルチスープポット 4つのポイント

POINT 1 切った食材を入れるだけで本格的なスープが完成
食材を入れ、調理モードを合わせて「開始」ボタンを押すだけで自動調理。

POINT 2 6つの調理モードで、スープ以外のメニューにも対応
スープ以外にも煮込み料理やデザートなど幅広いメニューに対応。

POINT 3 2～3人分にちょうど良い、700ml容量
コンパクトなサイズで、キッチンにもなじむシンプルなデザイン。

POINT 4 クリーンモード(高温洗浄機能)搭載、内面フッ素コーティングだからお手入れも簡単
フタ裏にはステンレス素材使用で高い実用性。

製品特長

■6つの調理モードで多彩なメニューを実現

「マルチスープポット」は、ポタージュ、スープ、カレー、煮込み、スムージー、豆乳の6つの調理モードを搭載。これ1台で幅広いメニューが手軽に楽しめます。加熱と攪拌を自動で行うため、食材を入れてスイッチを押すだけで本格的な一品が完成。この他に、保温モード、高温クリーンモードを搭載しています。

6つの調理モード

ポタージュ モード	具材を残さず なめらかに	加熱 + 攪拌	約25分
スープ モード	具材の食感を残す	加熱 + 少し攪拌	約30分
カレー モード	具材の食感を残す	加熱 + 少し攪拌	約30分
煮込み モード	具材の形を残す	加熱 + 攪拌	約40分
スムージー モード	具材を残さず なめらかに	加熱 + 攪拌	約3分
豆乳 モード	具材を残さず なめらかに	加熱 + 攪拌	約30分

2つの便利なモード

保温モード

高温クリーン
モード

基本の6レシピ(その他レシピ含めてWEBサイトにて掲載)



ポタージュ
(ポタージュモード)



ミネストローネ
(スープモード)



キーマカレー
(カレーモード)



ポトフ
(煮込みモード)



スムージー
(スムージーモード)



豆乳
(豆乳モード)

■“なめらか”から“具たくさん”まで選べる食感

一般的なスープメーカーでは、具材が細かく刻まれ、食感が残りにくい場合があります。

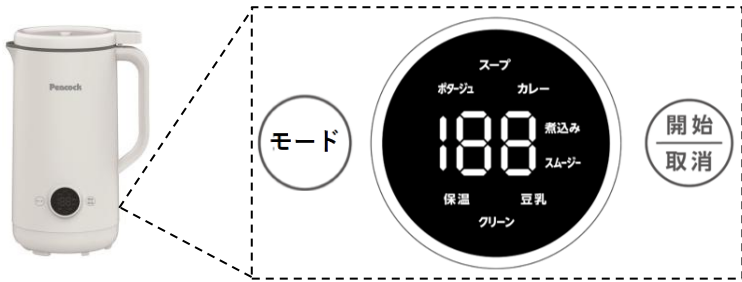
「マルチスープポット」は、“なめらか”から“ゴロゴロ”“具たくさん”まで、食感を残しながら食べ応えのあるスープを調理することができます。

一般的なスープメーカー	本マルチスープポット(WXA-07)
チキンポトフ	
具材が細かく刻まれ、食感が残りにくい。	具材が崩れず、食べ応えがある。
ミネストローネ	
具材が細かく刻まれ、食感が残りにくい。	具材がある程度刻まれるが、食感も残る。

※条件などにより結果は異なります

■モードを合わせて「開始」を押すだけの簡単操作

材料を入れ、「モード」ボタンを押して調理モードを選択し、「開始」ボタンを押すと調理を開始します。調理が終わればブザーが鳴り、自動的に保温モードとなります。

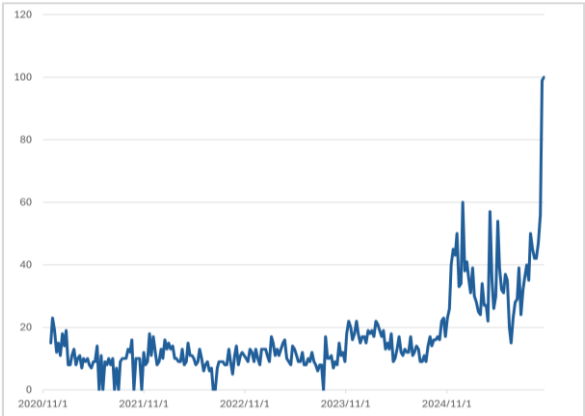


開発の背景

スープ市場の伸びから読み取れるスープまわりへのニーズの高まりと、コロナ禍以降の内食ライフスタイルの定着という変化に対応し、スープの持つ本来のメリットに着目しました。

また、インターネットにおいて「スープメーカー」をキーワードとした検索が、2024年11月以降高まりを見せていることから、市場の関心の高さがうかがえます。

こうした背景を踏まえ、皆さまの健康と忙しい時の料理の手間をサポートする、家庭でも手軽に美味しく作れるスープメーカーを開発しました。



キーワード「スープメーカー」の人気度の動向
出典:googleトレンド

■なぜスープなのか？

1.栄養価の高い食材を丸ごと吸収できるから

食材の栄養素や成分は水溶性のものが多く、ゆでたり煮たりすることで溶けだしますが、煮汁ごと食べるスープなら、栄養を逃がすことなく、効果的に摂取できます。

また、じっくり煮込むことで消化の良い状態になり、胃腸に負担をかけることも少なく、スムーズに体内に吸収できます。温スープは内側から身体を温め、冷スープは余分な熱を取り除くので、季節を問わず楽しめます。

2.手軽にできておいしいから

基本的には材料を煮込むだけでできるので、手軽です。その割に食材の旨みや甘みを引き出し、野菜嫌いのお子様でもスープにすれば食べていただけるなど、おいしく食べることができます。

製品詳細



マルチスूपポット(WXA-07)



パッケージイメージ

品 番	WXA-07
色	(W)ホワイト
JANコード	4971860038006
容量(L)	0.7
消費電力(W)	600
本体サイズ/幅×奥行×高さ(約cm)	16.2×13.5×25.0
本体重量(約kg)※	1.26
個装箱サイズ/幅×奥行×高さ(約cm)	16.2×16.2×28.9
個装箱重量(約kg)	1.5
外装箱サイズ/幅×奥行×高さ(約cm)	50.0×35.0×31.0
外装箱重量(約kg)	9.69
梱包入り数	6

※電源コードを含みます