

## ”Re・De で旅する毎日特別ごはん” 第2弾 おうちホリデーにぴったりなお肉料理レシピを公開

### 「Re・De で旅する毎日特別ごはん-ヨーロッパで愛されるビストロ編-」

～初となる Re・De Pot で炊いたごはんの試食会も開催～

デザイン家電を通じて豊かなライフスタイルを提案することをコンセプトに掲げる株式会社 A-Stage(本社：東京都港区、代表取締役社長：藤岡 毅、以下 当社)が展開する、心地をリ・デザインするライフスタイルブランド「Re・De (リデ)」は、Re・De Pot でお楽しみいただける新しいスペシャルレシピ「Re・De で旅する毎日特別ごはん-ヨーロッパで愛されるビストロ編-」を、本日11月30日(火)から公式HPと公式 Instagram にて順次公開いたします。



「Re・De」は、製品としての「モノ」と、レシピや佇まい・デザインから生まれる「コト」が掛け合わさってできる世界観をもって、暮らしをリ・デザインし、新しいライフスタイルを提案するブランドです。

おうちにいながら Re・De で作るごはんでは旅気分を楽しんでほしい。そんな思いから生まれたスペシャルレシピ「Re・De で旅する毎日特別ごはん」第2弾は、ヨーロッパで愛されるビストロ編です。ベルギー、イタリア、ドイツ、スペインなどヨーロッパ五カ国に加えて、全土で愛されるお肉を使ったビストロ料理を Re・De 流にアレンジ。黒ビールで牛ほほ肉を煮込むベルギーの「カルボナード」から、香味野菜を使ったイタリアの定番料理「オッソブーコ」など、心も身体も温まるスペシャルレシピをご提案します。

忙しい日でも、Re・De Pot を使えば1時間ほどで本場ヨーロッパの味ができあがります。クリスマスにもぴったりなレシピとなっておりますので、是非家族みんなで作って、特別なおうちホリデーをお楽しみください。

<「Re・De で旅する毎日特別ごはん-ヨーロッパで愛されるビストロ編-」 レシピページ>  
[https://re-de.jp/pot/recipe/special/special\\_05/](https://re-de.jp/pot/recipe/special/special_05/)

<Re・De 公式 Instagram>

[https://www.instagram.com/re\\_de\\_official/](https://www.instagram.com/re_de_official/)

■「Re・De で旅する毎日特別ごはん-ヨーロッパで愛されるビストロ編-」 レシピ ※一部抜粋

ベルギー  
 \ België /





**カルボナード**

牛ほほ肉のほくほくビール煮込み

“フランドル”という、フランスとベルギーとオランダにまたがるエリアの郷土料理。  
 コクのあるビールで煮込めば、お肉もほろほろで香り高い一皿に。

イタリア  
 \ Italia /



**オッソブーコ**

骨つきスネ肉のとろとろ香味野菜煮

仔牛の骨つきスネ肉を香味野菜で煮込む、イタリア定番の煮込み料理。濃厚なおいしさは特別な日にぴったり。敷居の高い骨付き肉もお家でも作りやすいようにアレンジしました。



■「毎日特別ごはん」について

毎日の食卓を特別にする、「Re・De」オリジナルのスペシャルレシピです。

フードディレクター 川上ミホ氏プロデュースによる、忙しい毎日の中で、少しでも手間無く、けれど特別感を味わえるようなレシピを提案しています。

**フードディレクター 〈川上ミホ氏〉**

オーガニックコンシェルジュ、ソムリエ。国内外のレストランでの経験を経て、独立。食のスペシャリストとして書籍・雑誌、企業 Web などのメディアを中心に活動。

**<Re・De Pot レシピページ>**

<https://re-de.jp/pot/recipe/>

**<Re・De Kettle レシピページ>**

<https://re-de.jp/kettle/recipe/>

**■Re・De Pot****「2年で1万2000台」の販売目標を8カ月で達成。人気で在庫がなくなることも！**

テレビやIoT製品、通信機器などのデジタル機器事業を手掛けるピクセラの子会社であるA-Stageは、ライフスタイルブランド「Re・De（リデ）」で最初の製品となる電気圧力鍋「Re・De Pot（リデポット）」を2020年5月に発売。

Re・Deブランド第一弾製品のRe・De Potの発売当初こそ、「2年で1万2000台」の販売目標を掲げていたが、この目標を約8カ月で軽々と達成。その後、メディアに取り上げられたことがきっかけとなり、3か月分の在庫が一日にしてなくなるなど、今もなお売れ続ける大ヒット商品となっている。



Re・De Potは圧倒的な炊飯性能をもつ電気圧力鍋。炊飯に最適化された密閉構造と高温、高圧調理により、ごはんが約25分でふっくらと炊きあがり、食感は外硬内軟、その味は高級炊飯器に勝るとも劣らないとの評価を受けている。

**■Re・De 初となる試食会を予定**

Re・De Potの発売以来、初となる試食会の実施を予定しております。

試食にはRe・De Potで炊いた白米を予定しており、「炊飯が得意」なRe・De Potだからこそ味わえる美味しいごはんを体験いただけます。

外がツルツと張りがある硬く中が柔らかい「外硬内軟」な食感と、ほど良い粘り・柔らかさのバランスが生み出す、上品で甘味あるごはんを是非お楽しみください。

実施概要は公式Instagram等より改めてお知らせさせていただきます。

ふるってご参加ください。

**■会社概要**

会社名(商号)	株式会社 A-Stage
代表者	代表取締役社長 藤岡 毅
所在地	〒105-0004 東京都港区新橋 1-9-5 KDX 新橋駅前ビル 3F
設立	2018 年(平成 30 年)3 月
資本金	50 百万円(2018 年 3 月 31 日現在)
事業内容	家電の製造及び販売 等
URL	<a href="https://a-stage-inc.jp/">https://a-stage-inc.jp/</a>

※ 文中に記載されている各種名称、会社名、商品名などは各社の商標もしくは登録商標です。

※ 仕様および外観は、性能向上やその他の理由で予告なく変更される場合があります。

**■素材ダウンロード URL**

下記 URL より本資料の使用可能素材をダウンロードいただけます。

<https://xgf.nu/HTem>

※素材は報道目的以外にご使用されないようお願いいたします。

※ダウンロード期限：2022 年 1 月 28 日(金)まで