

ライフスタイルブランド「Re・De」、
バレンタインにぴったりな「至福のおうちスイーツ」レシピを公開！
～b8ta Tokyo - Shibuya でアンケート調査を実施 約70%の方が「買いたい」と回答！～

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、バレンタインにぴったりなスペシャルレシピ「至福のおうちスイーツ」を、2022年2月1日(火)から公式HPと公式Instagramにて順次公開いたします。

また、2021年11月よりRe・De Potを出展している『b8ta Tokyo - Shibuya』でアンケート調査を実施し、お客様に好評いただいたことをご報告いたします。



「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」が掛け合わせることが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。

今回提案するのは、電気圧力鍋「Re・De Pot (リデポット)」と温度調節電気ケトル「Re・De Kettle (リデケトル)」で作る、バレンタインにぴったりなスペシャルレシピです。しっとりとなめらかな舌触りの「ガトーショコラ」や「チーズケーキ」、パンとフルーツをたっぷり使った「パンディング」などのスイーツから、カルダモンやグローブが効いたエキゾチックな「スパイスコーヒー」、ホイップが楽しい「もちふわホイップ(ダルゴナ)コーヒー」といったドリンクまで、手軽に作れて、お子さんから大人まで楽しめるオリジナルレシピをご用意しました。

大切な人や家族と作るのももちろん、自分へのごほうびに、是非 Re・De で至福のひとつときをお過ごし

してください。

<「至福のおうちスイーツ」レシピページ>

https://re-de.jp/pot/recipe/special/special_06/

<Re・De 公式 Instagram>

https://www.instagram.com/re_de_official/

■バレンタインレシピ ※一部抜粋

<しっとりガトーショコラ> (Re・De Pot)



湯煎しなくていいって最高。

保温機能と加圧機能を駆使して、しっとりとした大人風味のガトーショコラのできあがり。

使うチョコレートは、市販の板チョコでOK。お好みでビターとミルクを織り交ぜて。お子様が食べる場合やお酒が苦手な方はラムは省いてください。

<材料>

チョコレート 150g

生クリーム 100ml

バター 50g

卵 4個(200g)

ココアパウダー 15g

ラム酒 大さじ1

<手順>

- 1 内がまにバター、チョコレート、生クリームを入れ、温めモードで溶かす。
- 2 1に卵黄とラム酒、ココアパウダーを加えてよく混ぜる。
- 3 ボウルに卵白を入れてしっかり泡立て、メレンゲにする。
- 4 2に3を3回に分けて混ぜる。メレンゲの泡をなるべく潰さないようにする。
- 5 圧力モードで30分加圧する。30分後に調理が終わったら、蒸気に気をつけながらふたを開ける。※ケーキがふっくらと膨らんで、中央に竹串を刺した時にどろっと生の生地がついてこなければ焼きあがり。

※本レシピでは加圧が始まってピンが上がらないことが多いため、30分後に調理が終わったら圧力切替弁を「排気」の位置にゆっくり動かしてから、排出される蒸気に注意しつつ、ふたを開けてください。

- 6 内がまを取り出し、粗熱がとれたらケーキを取り出す。

<もちふわホイップ(ダルゴナ)コーヒー>(Re・De Kettle)



えっ！？というくらいモチモチふわふわなコーヒーの泡ができれば、お好みのミルクに乗せて。映えるだけじゃない、一度飲んだらまた作りたくなる不思議なおいしさのコーヒー。泡だては手動でもいいけれど、断然電動をオススメします。

<材料>

インスタントコーヒー 大さじ2
砂糖 大さじ2
お湯 大さじ2

<手順>

- 1 ボウルに全ての材料を入れて、泡立て器でもったりとなめらかなムース状になるまで混ぜる。
- 2 牛乳(ホットでもアイスでも、分量外)をグラスやカップに入れ、そこに1の泡を乗せて、混ぜながら飲む。

■「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。

<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/>



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

2年間の販売目標を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。

発売当初掲げた2年間の販売計画台数を8ヶ月で達成。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上がり、食感は女性や若い世代に人気の”逆アルデンテ”と言われる外硬内軟、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。

■ 『b8ta Tokyo - Shibuya』にてアンケート調査を実施。

回答者の約70%が初見にも関わらず Re・De Pot を「買いたい」と回答！

b8ta（ベータ）は、家電をはじめ最新のガジェットやイノベティブな商品を発見、体験、購入できる体験型ストアです。Re・De Pot を出展している『b8ta Tokyo - Shibuya』では、b8ta 初となる試食・試飲可能なカフェスペースが追加されていることから、Re・De Pot が得意な炊飯機能を体感していただくべく、店内で炊いたごはんの試食体験会を2021年12月18日(土)～19日(日)で開催いたしました。

出展にあたり、「Re・De Pot に関するアンケート」をお客様に実施しました。

<調査概要>

調査名：Re・De Pot に関するアンケート

調査対象：b8ta Tokyo - Shibuya ご来店のお客様

期間：2021年11月15日～2022年1月23日

年齢：10～70代

調査人数：170名

性別割合：男性50%、女性50%

<「実際にこの商品を体験してどう思いましたか？」という質問に対し、77%のお客様が高評価！>

アンケートに回答した170名のうち139名が Re・De Pot を「初めて知った」と回答したにも関わらず、77%のお客様から「とても気に入った」「やや気に入った」という好評の声をいただきました。

また、「商品を買いたいと思いますか？」という質問に対して、「非常に買いたい」「やや買いたい」

と回答したお客様も 114 名と 67%を記録し、全体を通じて大変好評いただくことができました。



<アンケート回答者コメント一部抜粋>

- ・省スペースな商品がとても良いと思いました。炊飯器が壊れたら、次はこちらにしたいぐらい気に入りました。(50代女性)
- ・スタイリッシュでカッコ良いと思いました。(30代女性)
- ・従来の炊飯器とは異なり、デザインがまずかっこいい。カウンターキッチンのような家も増えてこれからの家庭にマッチすると思う。(50代男性)
- ・ご飯がとてもおいしかった。硬さともちもち感がちょうどよかった。しかも 30分で炊けるのが魅力だと思う。炊飯器もおしゃれだし、引っ越したタイミングで買いたいと思いました。(20代男性)

■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	https://a-stage-inc.jp/

※ 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。