

## Re・De Pot ならではの”逆アルデンテ”食感とは？ 春のごはん体験イベント、好評につき b8ta Tokyo – Shibuya で開催決定！

～4月9日(土)、23日(土)、24日(日)の3日間、天然木でできたオリジナルしゃもじの購入特典も～

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、2022年4月9日(土)、23日(土)、24日(日)の3日間、b8ta Tokyo – Shibuya 内にて Re・De Pot で炊いたごはんの体験イベントを開催いたします。



### 好評につき 4月も開催！イベント限定で嬉しい購入特典も

Re・De Pot が得意な炊飯機能を体感していただくべく、2021年12月と2022年2月、3月に b8ta Tokyo – Shibuya 内にて開催した体験イベントでは、合計約200名のお客様に Re・De Pot で炊いたごはんを試食いただきました。

過去実施した際のアンケート※では、体験いただいた全ての方に「製品を気に入った」、8割の方に「製品を買いたいと思う」とご回答いただきました。

※2022年3月12日(土)～3月13日(日)に実施した体験イベントで、任意回答いただいたお客様20名

この声を受け、Re・De Pot で炊いたごはんの体験イベントを2022年4月9日(土)、23日(土)、24日(日)の3日間、b8ta Tokyo – Shibuya 内カフェスペースにて開催いたします。当日は Re・De Pot で炊いた炊きたての白米をご用意。”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。外がツルッと張りがあって硬く内が柔らかい「外硬内軟(がいこうないなん)」な”逆アルデンテ”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。

また、23日(土)、24日(日)のイベント開催時に Re・De Pot をご購入いただいたお客様には、「Re・De Pot 専用 特別しゃもじ」をプレゼントいたします。天然木を使用し、ひとつひとつ手作業で研磨仕上げしているため、木の素材や特性によって形や色・木目が異なる、味わい深いしゃもじです。



美味しいお米は道具で決まる。手になじむ優しい質感と木目の風合いがキッチンを華やかにするだけでなく、熱々の炊き立てご飯をおいしく彩る、とっておきの必需品です。

### Re・De 体験イベント概要

期 間：2022年4月9日(土)、23日(土)、24日(日) 15:00~18:00

場 所：b8ta Tokyo – Shibuya 内 カフェスペース  
(〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目14番11号 小林ビル1階)

内 容：Re・De Pot で炊いたごはんの試食体験

特 典：4月23日(土)、24日(日)のイベント実施時に限り、

Re・De Pot をご購入いただいたお客様に

「Re・De Pot 専用 特別しゃもじ」をプレゼント。

製品詳細：<https://re-de.shop/items/5fe1c8b5b00aa31ddb797f63>

備 考：当日はなくなり次第終了となる場合がございます。

また営業時間中のイベントとなりますことご了承ください。



< Re・De 公式 HP >

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

< Re・De 公式オンラインショップ >

<https://re-de.shop/>

< Re・De 公式 Instagram >

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

< b8ta 公式ホームページ >

<https://b8ta.jp/>

### ■ Re・De Pot について

## 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ヶ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。



#### ■素材 DL 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/fE4X>

期限：2022年5月31日(火)

※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。

#### ■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。