

【今年も開催】ごはんが圧倒的においしく炊けると話題の電気圧力鍋と新米 10kg が当たる。

食欲の秋を楽しむプレゼントキャンペーンを本日から 11/25(金)まで実施

～ごはんのお供に嬉しいスペシャルレシピと、ごはんの銘柄別炊き比べ note 記事も公開～

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、暮らしをリ・デザインするライフスタイルブランド「Re・De (リデ)」は、電気圧力鍋「Re・De Pot (リデ ポット)」と北鎌倉精米所の新米が3名様に当たるプレゼントキャンペーンを、2022年10月28日(金)～2022年11月25日(金)の期間、公式 Twitter アカウント(@astage_official)にて実施いたします。

これに併せて、Re・De 公式 Instagram では、ごはんに合う「ごはんどろぼうな作りおき」レシピを2022年10月28日(金)より順次公開。Re・De 公式 note では、お米の銘柄別に Re・De Pot で炊いたごはんの炊き比べ記事を公開いたします。



■「フォロー&リツイートで当たる Re・De Pot 新米プレゼントキャンペーン」について

季節が移ろい、おいしい新米の季節となりました。食欲の秋とも言われるこの季節、炊き立ての新米をお家で堪能するのはいかがでしょうか。当社では、毎年この時期に開催し、皆様からご好評いただいている、Re・De Pot と新米がセットで当たるキャンペーンを今年も実施します。

今回プレゼントするのは、Re・De Pot と、自然豊かな北鎌倉の地で、有機・特別栽培のお米を専門に扱う米屋「北鎌倉精米所」厳選の新米「つや姫」10kg のセット。A-Stage 公式 Twitter アカウントをフォローし、キャンペーン投稿をリツイートいただいた方の中から抽選で3名様にプレゼントします。

炊飯が得意な Re・De Pot で、ぜひ収穫したてのおいしい新米をご賞味ください。



■キャンペーン概要

期 間：2022年10月28日(金)から2022年11月25日(金)

賞 品：Re・De Pot 1台※と北鎌倉精米所の新米「つや姫」10kgのセット
※色はブラック/ホワイト/レッド/ネイビーからお選びいただけます。

当選人数：3名様(抽選)

応募方法：A-Stage公式Twitterアカウント(@astage_official)をフォローし、キャンペーン投稿にリツイートしてください。



※画像はイメージです。

<A-Stage公式Twitter>

https://twitter.com/astage_official

■北鎌倉精米所(KITAKAMAKURASEIMAIJYO)について



北鎌倉精米所は、自然豊かな北鎌倉の地で有機・特別栽培のお米を専門に扱う米屋です。

2013年、当時広告代理店で働いていたオーナーの波田さんが、土壌や有機農業に関心を持ったことをきっかけに立ち上げ。以来、農家からは直接有機米を持続可能な価格で購入し、消費者にはその有機米の価値を知って購入してもらうことで、貴重な有機米の魅力を伝え、農業従事者と消費者を繋ぐ架け橋として様々な取り組みを行っています。

お米は私たち日本人にとって、最も当たり前で、最も基本となる食べもの。自分たちの賢い選択が、日々のたのしい食卓を演出し、それが家族や友人の健康で豊かな生活を支え、同時に日本の農業を支える事に繋がる。自分たちの賢い選択が、ひいては子や孫の世代に美しい日本の原風景を、豊かな自然を残すことに繋がる。

そういった未来を皆さんと一緒に創っていきたいという想いで、一粒一粒をお届けしています。

<北鎌倉精米所公式ホームページ>

<https://www.kitakamakuraseimaijyo.jp/>

■「ごはんどうぼうな作りおき」レシピについて

日々のごはんづくりをRe・De Potでたのしくラクにする、2022年秋のスペシャルレシピを公開いたします。Re・Deは、ほったらかしで時短調理ができるだけでなく、外がツルっと張りがあり、中はもちもちと柔らかい”逆アルデンテ”なごはんが炊けることでも定評のある電気圧力鍋です。今回は、そんなRe・De Potで炊いたごはんをさらにおいしく楽しめる、冷蔵庫に常備しておきたい「ごはんどうぼうな作りおき」レシピ。Re・De公式Instagramにて順次公開いたします。

<Re・De公式Instagram>

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

・肉にくじゅーしーあぶら味噌



お味噌の香りと甘じょっぱい味付け、お肉たっぷりジューシィで食べ応えも満点の一品。

かたまり肉から作るなので、大きく切ればおかず感アップ、小さく切ればごはんとのなじみもよく日持ちが長くなります。お好みでどうぞ。

<材料>

豚肉 400g (バラ肉など脂身を含む部位)

味噌 120g

きび砂糖 40g

生姜 親指大 (10g 程度)

みりん 大さじ1~2

醤油 大さじ1~2

<手順>

1. 内がまに豚肉を入れ、水(分量外)を豚肉が隠れるくらいのひたひたに注ぐ。生姜をスライスして加え、圧力モードで20分(メニュー7で)加圧する。
2. ピンが下がったら火傷に気をつけて豚肉を取り出し、1cm厚さに切る。生姜は細切りにする。
※内がまに残ったスープは別鍋に移して野菜を加えるなどしてスープにしても美味しい。
3. 小さなポウルで味噌、砂糖、生姜、みりん、醤油を入れて練り混ぜ、(2)の豚肉と生姜を加えて和える。圧力モードで8分加圧。ピンが下がったら火傷に気をつけてふたを開け、全体をよく混ぜて完成。
- 4.

・旨味たっぷり海苔の佃煮



自然の旨味たっぷり、海苔の香りが生きています。

自家製の海苔の佃煮は、驚くほど簡単なのに信じられないくらい美味しく、もう市販品に戻れなくなります…。ごめんなさい。

<材料>

焼き海苔 8枚

干し椎茸 1個※

水 90ml

醤油 大さじ4

みりん大さじ4

きび砂糖 小さじ2

※戻し汁も使用します。

<手順>

1. 90mlの水で戻した干し椎茸のカサの部分を薄切りにする。戻し汁は茶漉しで漉して小さなゴミなどを取り除く。
2. 内がまに焼き海苔をちぎって入れ、(1)の椎茸のカサ、戻し汁、醤油、みりん、きび砂糖を加えて全体を混ぜ、少しおいてふやかす。
3. 圧力モードで1分加圧する。ピンが下がったら火傷に気をつけてふたを開け、全体をよく混ぜて完成。※ごはんはもちろん、茹でたジャガイモにのりの佃煮とバターを加えて混ぜるとおいしい

■お米の銘柄別！Re・De Potで炊くごはんを炊き比べた note 記事の公開

Re・De公式noteでは、製品のより深い魅力や開発の裏話、心地よい時を提供するライフスタイルブランドとしての取り組みだけでなく、ブランドに紐づく暮らしのトピックなど、開発・広報に携わるRe・De編集部目線で切り取った様々なコンテンツを発信しています。

今回、Re・De Potと新米のプレゼントキャンペーンに合わせ、「Re・De Potで最高においしく炊けるお米はどれ？ 毎日のご飯がびっくりするほどおいしくなるお米、教えます。」記事を公開いたしました。本記事では、Re・De Potでお米を炊くとどのような仕上がりになるのか、銘柄別に徹底解説しています。Re・De Potで炊いた際の炊きあがりチャートや、編集部からのオススメなども紹介していますので、是非ご覧ください。

<note 記事>

URL：<https://note.re-de.jp/n/nca142cc42a12>

■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！**

当社は、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。

■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(2022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。