

PRESS RELEASE

“洗える”せいろで蒸し料理をもっと手軽に！ 竹せいろのお悩みを解消する“ステンレス”せいろ新登場

手軽さと衛生面を両立！クッキングシート不要で肉や魚も直接置ける

株式会社ビーワーススタイルは、新潟県三条市で金属加工商品をはじめとした様々な家庭用品を企画・販売しています。この度、「衛生面が気になる」「お手入れが大変」「収納に場所を取る」といった竹製せいろの悩みを解消する新商品「すっきり暮らすステンレスせいろ」を2025年12月17日(水)に発売いたします。



製品特長



01

洗える＆食洗機対応で衛生的

竹製せいろでは難しかった「洗剤での丸洗い」が可能です。使用後は洗剤でしっかりと洗え、食洗機にも対応（※ガラス蓋のみ食洗機非対応）。竹製せいろのように乾燥管理の手間がなく、カビの心配も不要。いつでも清潔に使える安心仕様です。



02

クッキングシート不要で肉や魚も直接OK

ステンレス製のため食材のにおい移りがしにくく、肉や魚も直接置いて調理可能。クッキングシートを使わず蒸すことで余分な油が自然に落ち、肉や魚はヘルシーに仕上がりに。さらに、蒸しに使った水をスープに活用すると、食材のうま味が凝縮されておすすめです。



03

ほったらかしで同時調理、忙しい日も効率的に

せいろの大きな特長は、一度に複数の食材を同時に蒸せることです。火にかけておくだけで「ほったらかし調理」が可能なため、忙しい日でも効率よく食卓を整えることができます。調理中に手を取られることが少なく、他の家事や準備と並行できるのも嬉しいポイントです。

使い方に合わせて選べる浅型・深型の2タイプ

浅型は食卓にそのまま出せるため、できたての美味しさを楽しめます。お皿に移し替える手間がなく、余計な洗い物も増えません。一方、深型は茶碗蒸しやプリンなど高さのある容器に対応し、幅広い料理に活躍します。また、深型に付属しているざるを使えば二段調理も可能で、食材を同時に蒸せるため時短につながり、品数も自然に増やせます。



食卓にそのまま出せる「浅型」



高さのある食材なら「深型」



二段調理可能なざる付き

お手持ちの鍋が蒸し器に早変わり

専用の仕切り板が鍋のフチにぴったりフィットし、普段使いの鍋やフライパンを蒸し器として活用可能。対応サイズは20~26cm。（※形状により適合しない場合があります）収納時もコンパクトで場所を取らず、毎日の調理に便利です。



鍋やフライパンが蒸し器に



鍋対応サイズは20~26cm



コンパクトに収納可能

すっきり暮らすステンレスせいろ

◆型番 浅型 / OJ-195003S

浅型 仕切り板付き / OJ-195004S

深型(ざる付き) / OJ-195005S

深型 仕切り板付き(ざる付き) / OJ-195006S

仕切り板単品 / OJ-195007



◆サイズ 浅型本体(蓋セット時) / (約)W260×D207×H110mm

深型本体(蓋セット時) / (約)W260×D207×H140mm

仕切り板 / (約)直径277×H25mm

浅型



◆価格 浅型 / 4,620円（税込）

浅型 仕切り板付き / 5,720円（税込）

深型(ざる付き) / 6,600円（税込）

深型 仕切り板付き(ざる付き) / 7,700円（税込）

仕切り板単品 / 1,650円（税込）



深型(ざる付き)

◆材質 本体・ざる・仕切り板 / ステンレス鋼

ガラス蓋 / 強化ガラス、木(ウレタン塗装)

浅型 仕切り板付き

深型 仕切り板付き
(ざる付き)

仕切り板単品

◆原産国 日本(ガラス蓋のみ中国製)

本プレスリリースに関するお問い合わせ

株式会社ビーワーススタイル

〒955-0004

新潟県三条市須戸新田213番地3

広報担当：関矢

TEL : 0256-47-1867

FAX : 0256-47-1868

E-mail : info@beworth.jp