

NEW!

## 圧力と火加減を制し、煮込み料理の旨さを極限まで引き出す電気圧力鍋 「ラクラ・クッカー 旨み 電気圧力鍋 4L」新発売！ 手間をかけずに、どんな煮込み料理も一段と美味しい家庭の味に

株式会社グループセブ ジャパン(本社:東京都港区/代表取締役社長:アンドリュー・ブバラ)は、2022年11月にティファールから「ラクラ・クッカー 旨み 電気圧力鍋 4L」を新発売します。

近年のヘルシー志向の高まりやコロナ禍による自炊需要が増え、キッチン家電の新定番として人気を集める電気圧力鍋。その魅力は、スイッチを押したら後はおまかせでおいしい料理が作れることです。特に、煮込み料理がラクにおいしく作れることにメリットを感じるユーザーが多く、電気圧力鍋で一番作る料理は煮込み料理であることが調査結果(※1)で分かりました。そこでティファールはこうした市場ニーズに応え、煮込み料理に特化した電気圧力鍋を開発。圧力と火加減を制御することで、煮込み料理の旨さを極限(※2)まで引き出す電気圧力鍋「ラクラ・クッカー 旨み 電気圧力鍋 4L」が誕生しました。

「ラクラ・クッカー 旨み 電気圧力鍋 4L」には、煮込み料理の旨さを引き出す2つの秘密があります。一つ目の秘密は「味染み仕上げ」機能で“おいしい煮込み料理”を実現します。圧力調理で火入れをし、食材を柔らかくした後、仕上げに煮込みに適した温度までじっくりと下げていくことで、食材は柔らかくなり、各々の食材から出た水分・旨み・味などの成分が煮汁に溶け込みます。さらに、その煮汁が食材の中にしっかりと染み込むことで、おいしい煮込み料理に仕上がります。そして、二つ目の秘密は食材に適した2種類の圧力です。高圧(80kPa)と低圧(40kPa)の2種類が自動で設定されているため、火入れに時間のかかる肉料理や豆料理は高圧で、煮崩れしやすい魚料理や蒸し料理には低圧で調理が可能です。圧力調理によって普通の鍋で調理するよりも時短が叶い、栄養成分を損なわず調理できるヘルシーさも嬉しいポイントです。さらに、形状・材質ともに煮込み料理に適したティファール独自の“煮込み鍋”、作りたい料理に合わせて選べる「12種類のモード」など、毎日使いたくなる多彩な機能も充実。煮込み料理で気になる臭い残りもスチーム洗浄で、お手入れも簡単です。「ラクラ・クッカー 旨み 電気圧力鍋 4L」で、おいしい煮込み料理を自宅で手軽に楽しんでみませんか。

※1 2021年8月、自社調べ。

※2 ティファールの他の電気圧力鍋と比較した場合。

### NEW ラクラ・クッカー 旨み 電気圧力鍋 4L ホワイト

- 品番: CY3601JP
- 参考価格(税込み) \*: 41,340円
- サイズ(W×D×H): 約 307 × 276 × 288mm
- 製品重量: 約 5.0kg
- 内容量(満水/調理): 4L/2.64L ■コードの長さ: 約 1.2m(マグネットプラグ式)
- 定格消費電力: 900W ■電源: 100V / 50-60Hz
- 圧力: 高圧 80kPa、低圧 40kPa
- 付属品: 蒸し台、炊飯用カップ、レシピブック

\*本リリース記載の価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。



(味染み仕上げの料理例)

## 「ラクラ・クッカー 旨み 電気圧力鍋 4L」製品特長

### ■おいしさの秘密①「味染み仕上げ」機能で煮込み料理をさらにおいしく！

「味染み仕上げ」機能により、火入れをした後に煮込みに適した温度までじっくり温度を下げることで、食材は柔らかく、各々の食材から出た水分、旨み、味などがおいしく溶け込みます。その煮汁が再び食材の中へしっかりと染み込み、おいしい煮込み料理に仕上がります。

※「味染み仕上げ」とは、煮込みに特化した5種類のモードに搭載された機能です。



高温加熱により食材の繊維が壊れ、食材中の水分や旨みが流出。



※イメージ図

温度が下がるとともに、旨みが溶け込んだ煮汁が食材の中に染み込み、戻る。

<味染み仕上げ無>

<味染み仕上げ有>



※ぶり大根のレシピを同条件で調理し、味染み仕上げ有・無で比較。

「味染み仕上げ」機能があればどんな料理もおいしい煮込み料理に仕上がります。



カレー/シチュー

食材の味染み・柔らかさはもちろんのこと、ルーと食材がしっかりとなじみます。



スープ/汁物

食材の旨み・出汁が汁に溶け出し、香りも豊かに、味もまろやかでコクのある仕上がりになります。



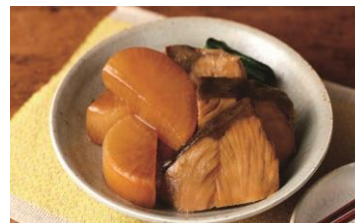
肉じゃが

根菜がふっくらと柔らかく、甘味や旨みが出て、調味料の味が食材までしっかりと染み込みます。



角煮

肉の中心部まで、味が染みこみ、箸でも簡単に切れる柔らかさです。



ぶり大根

骨部分まで味が浸み込み、魚の臭みも抜け、身がふっくらと仕上がります。

## ■おいしさの秘密②「2種類の圧力」で時短調理&ヘルシーを実現！

食材に適した2種類の圧力(高圧 80kPa、低圧 40kPa)が自動で設定されているため、火入れに時間のかかる肉料理や豆料理は“高圧”でジューシーに柔らかく、煮崩れしやすい魚料理や蒸し料理は“低圧”でじっくり調理します。通常の鍋による調理よりも時短が可能で、栄養成分も損なわずに調理できるためヘルシーな煮込み料理が手軽に作れます。

### <高圧 80kPa>

- ・塊肉や骨付き肉はホロホロと柔らかくジューシーになります。
- ・硬い玄米や大豆などの豆類は、芯までふっくら柔らかく仕上がります。



塊・ブロック肉



骨付き肉



玄米



黒豆

### <低圧 40kPa>

- ・煮崩れしやすい魚料理は身がふっくらと調理できます。
- ・火の通りやすい野菜類も素材の食感をしっかりキープします。



白身魚



夏野菜



切り身



葉野菜

### 「圧力調理で時短&ヘルシー」

#### 時短調理

100℃以上の高温で調理するので、普通の鍋よりも食材に火が早く通り、調理時間を最大1/3まで短縮できます。帰宅してからでも時間のかかる煮込み料理がすぐに食卓に！

#### ヘルシー

ビタミンCのような水溶性の栄養成分も、普通の鍋で調理する場合と比べて最大80%(\*)もキープするので、美味しさはもちろん、栄養面もバッチリです。

※普通の鍋と比較して。





## ■基本機能 じっくり煮込んでおいしくなるティファール独自の“煮込み鍋”

鍋・フライパンの開発で培った技術を「煮込み鍋」にも凝縮。アルミニウム合板を採用した鍋は、熱が素早く全体に行き渡り、火力調節にも素早く反応し、食材に素早く均一に火が入ります。また、鍋の形状には上下 62 度の角度が施されており、これにより密閉性が高まり、均一に食材を加熱することができます。

熱伝導率  
鉄の約 3 倍

ステンレスの  
約 13 倍

※



均一な熱循環  
最大  
+26%

### <材質>

アルミニウム合金を採用し、熱を素早く全体に広げ、火力の調整に素早く反応し、温度調節してくれるので、どんな食材も素早く、均一に加熱します。

※室温(300K=摂氏 26.85 度)での熱伝導率の比較となり、使用状況・温度により異なります。

### <形状>

煮込み鍋に施した上下 62 度の角度は、密閉性が高く、圧力調理時の蒸気をしっかりと鍋に閉じ込めながら、鍋の中で熱対流を起こすので熱循環が良く、均一に食材を加熱します。

※自社調べ。球状ではないフラットな鍋と比較して、最大+26%熱伝導が均一になります。

## ■基本機能 「12 種類のモード」で炊飯や低温調理もラクラク！

煮込みに特化した 5 種類のモードに加えて、色々な温度帯・調理法で調理できる 7 種類の調理モードを搭載。煮込み料理はもちろん、炊飯や無水調理、低温調理などもボタン一つで簡単に作れるので、毎日の料理をもっと手軽に楽しむことができます。

### ●煮込みに特化した 5 種類のモード（味染み仕上げ有）



カレー／シチュー  
カレーやシチューなどの料理。



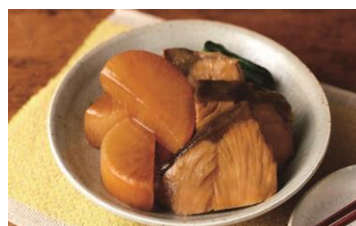
スープ／汁物  
スープ・汁物などの料理。



肉じゃが  
根菜などをメインとする煮込み料理。



角煮  
ブロック肉・骨付き肉などをメインとする煮込み料理。



ぶり大根  
魚をメインとして活用する煮込み料理。

## ● 日常に使いやすい7種類のモード（味染み仕上げ無）



### 圧力

80kPa の高温で短時間でも柔らかく、しっかりと食材に火入れします。



### 焼く

ふたを開けた状態で最大150度の高温調理が可能。圧力調理前に焼き色付けにも最適です。



### 蒸す

鍋の中に水を入れ、圧力調理を行うことで高温のスチームを行うことで、40kPaの低圧なので、旨みを残しつつ短時間で蒸し料理が出来ます。



### 無水

余分な水分・水を添加せず、素材の旨みを活かした調理方法。圧力をかけるので時短でヘルシーに仕上がります。



### 炊飯

圧力をかけて炊飯することで、お米の中のデンプンがα（アルファ）化し、もちり・甘みのあるお米に仕上がります。



### 煮る

食材の味なじみ・調味するのに最適な温度、90度で調理します。圧力調理後の煮込みに最適です。



### 低温

60～90度の温度帯で調理。高温だと固くなりやすい肉や魚は低温でじっくり加熱することで、旨みやジューシーさをキープできます。

## ■ 基本機能 使い方は3ステップ！お手入れ&後片付けも簡単！

使い方は材料を切って鍋に入れ、ボタンを押すだけの3ステップ。また、保温や温め直しもボタン一つででき、使い勝手も抜群です。さらにお手入れや後片付けも簡単なので、煮込み調理はもちろん毎日の料理に幅広く活躍してくれます。

### ● 使い方は簡単な3ステップ

食材を準備して、鍋に入れたら、スイッチを押すだけで、後はおまかせ調理ができます。



### ● 見やすい液晶画面と簡単操作

シンプル&直感的に操作ができて簡単便利！



### ● 簡単排気

調理終了後はボタンを押すだけで簡単に蒸気を排気します。





- 保温・温め直しもボタン一つ  
・予約調理は最大 12 時間まで設定可能。  
・自動保温・保温は最大 24 時間まで設定可能。  
・再加熱は最大 3 時間まで設定可能。

●ふっ素樹脂コーティング  
鍋の内側は、こびりつきにくく、洗いやすいふっ素樹脂コーティングを施しています。

●マグネットプラグ式コード  
コードは取り付けやすく外しやすいマグネット式のため、片付ける時も簡単です。

- 調理終了ブザー  
調理が終わるとブザーが鳴って教えてくれます。

●スチーム洗浄でお手入れ簡単  
におい残りや落としにくい汚れもスチーム洗浄でスッキリ。簡単にお手入れができます。



## ■おいしく作れるレシピブック付き(103 レシピ)

「味染み仕上げレシピ」はもちろん、様々な調理モードを活用する「デイリーレシピ」、無水調理モードを使った「ヘルシーレシピ」まで、多彩な 103 レシピを掲載したレシピブック付き。主菜から副菜、和洋スイーツなどバリエーションも豊富で、日々の食卓を豊かに彩ります。



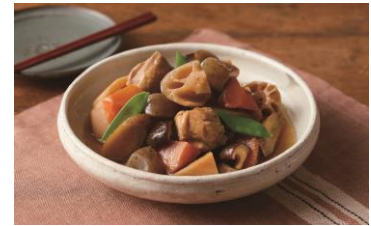
### 【味染み仕上げレシピ】



鶏肉のクリームシチュー



ポトフ



筑前煮



チャーシュー



さばの味噌煮

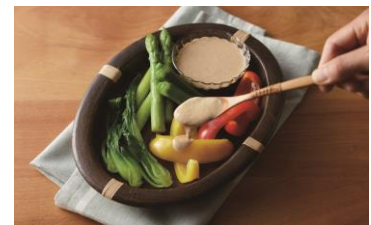
### 【デイリーレシピ】



やわらかスペアリブ



卵ときくらげの中華炒め



蒸し野菜



炊き込みご飯



牛乳寒天



柔らかしっとりよだれ鶏

## 【ヘルシーレシピ】

無水調理モードを活用して、健康増進やダイエットをサポートするために簡単に実践でき、無理なく続けられるレシピです。

低エネルギー: カロリー<主菜>330kcal 以下、<副菜>120kcal 以下。

低脂質: 脂質量<主菜>9.2g 以下<副菜>3.5g 以下。

低糖質: 糖質<主菜>9g 以下<副菜>3g 以下。

食物繊維豊富: 食物繊維総量<主菜><副菜>3g 以上。

野菜たっぷり: 野菜総重量<主菜><副菜>120g 以上。

減塩: 食塩相当量<主菜>2g 以下<副菜>1.3g 以下



ラタトゥイユ



彩り野菜のレモン風味



豆腐とネギの海鮮中華風



きのこのマリネ

※ヘルシーレシピは疾病を治療する目的のレシピではありません。

※栄養価については、以下を用いて計算を行っています。

- ・日本食品栄養成分表 2020 年(八訂)
- ・脂質はトリアシルグリセロール当量、糖質は利用可能な炭水化物(質量計)の数値を使用。

※基準の栄養価やレシピに記載されている栄養価は 1 人分です。

## ティファール 電気圧力鍋

製品名 品番	<b>NEW !</b> ラクラ・クッカー 旨み 電気圧力鍋 4L ホワイト CY3601JP	ラクラ・クッカープラスコンパクト 電気圧力鍋 CY353AJ
製品画像		
参考価格 (税込み)*	41,340 円	33,600 円
製品サイズ W×D×H	約 307 × 276 × 288 mm	約 260 × 285 × 283 mm
製品重量	約 5.0kg	約 4.2kg
内容量 (満水/調理)	4.0L/ 2.64L	3.0L/2.0L
コードの長さ	約 1.2m (マグネットプラグ式)	約 1.5m (着脱式)
定格消費電力 電源	900W 100V 50-60Hz	700W 100V 50-60Hz
最大圧力	80kPa (低圧 40kPa)	70kPa (一定)
味染み仕上げ	●	—
付属品	蒸し台、炊飯用カップ、レシピブック	蒸し台、炊飯用カップ、レシピブック

\* 本リリース記載の価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。

【ティファール】 <https://www.t-fal.co.jp/>  
ティファールの製品情報・生活に役立つ楽しいコンテンツやレシピがいっぱい！

※写真、イラストはイメージです。印刷のため、実際の色と多少異なる場合がございます。また、このリリース記載の情報（製品価格、製品仕様、デザイン、サービスの内容、発売日、お問い合わせ先、URL 等）は、発表日現在の情報です。予告なしに変更され、情報が異なる可能性もありますので、あらかじめご了承ください。

### ＜読者の方のお問い合わせ＞

株式会社グループセブ ジャパン ティファールお客様相談センター



0570-077-772

### ＜本件の掲載に関する問い合わせ先＞

株式会社博報堂 Gravity ティファール PR 担当：野島・辻 Mail : t-fal@comnet.co.jp

〒107-0061 東京都港区北青山 2-5-8 青山 OM-SQUARE4F TEL 070-4505-3325 FAX 03-3405-9730