

Press Release

2018 年 11 月 8 日

報道関係各位

株式会社オークローンマーケティング

＜レシピサイト「つくおき」×「プレッシャーキングプロ」コラボレーション企画 第 1 弾パーティ篇＞

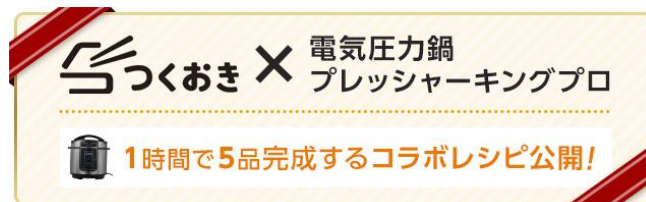
忙しい年末年始に、かんたん電気圧力なべ「プレッシャーキングプロ」で、おもてなし料理も時短&お手軽に。

人気レシピサイト「つくおき」考案！電気圧力鍋を使った

1 時間で 5 品完成するパーティメニューを公開

商品サイト：<http://bit.ly/2IOMprw>

ショップジャパンを展開する株式会社オークローンマーケティング（本社：名古屋市東区）は、1 台 6 役の調理ができるかんたん電気圧力なべ「プレッシャーキングプロ」を使った、年末年始におススメなパーティメニューのレシピを、人気レシピサイト「つくおき」とのコラボレーションにより考案し、この度、商品サイトにて公開いたしました。



「つくおき」は、1 週間分のおかずを週末にまとめて作り置きする手順やコツをまとめた人気レシピサイトです。サイト運営者 nozomi さんが、仕事と家事を両立させるために実践している料理スタイルで、忙しい生活の中でも、手軽に時短、そして効率よく料理ができるアイデアが満載です。

今回のコラボレーションは、電気による圧力調理で、時短に本格的な料理を作ることが出来る「プレッシャーキングプロ」と、「つくおき」ならではの時短ノウハウを掛け合わせることで、年末年始の忙しいシーズンでも、多くの方に、自宅で気軽におもてなし料理を手作りしてもらいたいという思いから実施に至りました。

コラボ第 1 弾は、忙しい年末年始でも、たった 1 時間で 5 品が完成する時短、かつお手軽なパーティメニューです。メインの「チキンのデミグラスソース煮」は、「プレッシャーキングプロ」を使うことで、お肉も柔らかくトロトロに。また通常は手間がかかるデミグラスソースも、簡単、手軽に完成します。さらに電気圧力鍋を使うメリットとして、ボタンを押すだけで加圧から減圧まで自動で調理が可能になるため、火力や圧力の調整は不要で、ほったらかしでも安心して他の作業を行うことが出来ます。今回は、メイン料理の煮込み中に、野菜もたっぶり、見た目にも彩りあざやかなパーティに華を添えるサイドメニュー 4 品が完成しました。



＜レシピサイト「つくおき」コラボレーション企画 第1弾“パーティ篇” 概要＞

●プレッシャーキングプロ×つくおき オリジナルレシピ「チキンのデミグラスソース煮」



(材料/保存容器 (800ml) 1 個分)
 鶏もも肉 400 g たまねぎ 1 個 (200 g)
 ◎赤ワイン 80mL ◎ケチャップ 大 3
 ◎中濃ソース 大 3 ◎コンソメ 小 1 ◎インスタントコーヒー 小 1
 バター 20 g 小麦粉 20 g パセリ お好みで

(作り方)

- ①鶏肉は室温に戻します。余分な脂を取り除き、5～6cm 角に切り、フォークなどで数カ所穴をあけます。
たまねぎは皮をむき、5mm 幅のいちょう切りにします。
- ②バターは室温に戻し、小麦粉とねり合わせます。
- ③鍋に少量の油をひき、鶏肉、たまねぎを入れ、＜下ごしらえ/肉＞を1回（3分）設定して炒め、
◎を入れてかき混ぜます。
- ④ふたを閉め、圧力切り替えバルブを蒸気密閉にした後、＜下ごしらえ/肉＞7分に設定し、加圧します。
- ⑤加圧が終わったらふたを外し、②を少量ずつ溶かし入れます。＜下ごしらえ/肉＞を1回（3分）設定し、
ときどきかき混ぜながら煮詰めて、完成。お好みでパセリを散らします。

(つくおきメモ1：インスタントコーヒー)

インスタントコーヒーを入れることで、色味やコクが加わります。お好みで量を調整してください。
ノンカフェインのものでもよいです。

(つくおきメモ2：材料は室温に戻す)

鶏肉はかならず室温に戻してから調理します。野菜も冷えている場合は、肉と同様に室温に戻します。

(つくおきメモ3：加圧中に準備)

手順2のバターは加圧中に準備するでもよいです。

●1 時間 5 品“パーティメニュー”手順



- ・チキンのデミグラスソース煮 (<https://cookien.com/recipe/18306/>)
- ・さつまいものサラダ (<https://cookien.com/recipe/7862/>)
- ・コールスロー (<https://cookien.com/recipe/4699/>)
- ・パプリカガーリックマリネ (<https://cookien.com/recipe/6998/>)
- ・ブロッコリーとベーコンの粒マスタード炒め (<https://cookien.com/recipe/4404/>)

手順	火を使わない	フライパン	鍋・プレッシャーキングプロ
1			チキンのデミグラスソース煮（炒め／加圧）
2			ブロッコリー（ゆで）
3			さつまいも（ゆで）
4	キャベツの塩もみ		
5	完成① パプリカガーリックマリネ		
6			完成② さつまいものサラダ
7		完成③ ブロッコリーとベーコンの粒マスタード炒め	
8	完成④ コールスロー		
9 (1時間)			完成⑤ チキンのデミグラスソース煮（仕上げ）

<レシピサイト「つくおき」について>



作り置きできるおいしいおかずレシピを紹介しているレシピサイト。

ムリなく続けられる「週末まとめて作り置き」のコツや、時短・簡単な作り置きおかず、人気の常備菜レシピを紹介。お弁当、冷凍保存、節約などの目的にあったレシピを見つけることが出来ます。

レシピ本『つくおき』（光文社刊）は、シリーズ累計 1 0 0 万部を突破して大ヒット。

つくおき (<https://cookien.com/>)

<かんたん電気圧力なべ「プレッシャーキングプロ」商品概要>

商品名	プレッシャーキングプロ
販売価格	オープン価格
セット内容	本体（ふた、内ふた、なべ）×1、しゃもじ×1、計量カップ×1、電源コード×1、取扱説明書×1
本体サイズ	（約）幅 285×奥行 273×高さ 295mm
本体重量	約 3.6kg
容量	（満水容量）約 3.2ℓ、（調理容量）約 2.4ℓ
材料	PP、スチール、アルミニウム、他
コード長	約 1.2m
電源	AC100V（50/60Hz）
消費電力	700W
生産	中国
保証	保証書付 1 年



ショップジャパンは、これからも世界中から選りすぐりのアイデアを発掘し、日本らしさを加えてお届けすることで、お客様の日常により多くの幸せな時間をご提供するとともに、お客様の気持ちに寄り添うブランドであり続けます。

この件に関するお問合せ先

株式会社オークローンマーケティング 広報担当

東京都港区虎ノ門 1 丁目 23 番 1 号 虎ノ門ヒルズ森タワー21 階

TEL：（03）6746-0324 FAX：（03）3501-5324 EMAIL：pr@shopjapan.co.jp