

報道関係者各位

2018年3月9日
貝印株式会社
No. 2018030964

【イベントレポート】
貝印 2018年キッチン新商品発表会を開催
話題の第四の調理法“低温真真空調理”を人気料理研究家・脇 雅世先生が紹介
低温調理器や時短可能な調理グッズなど4ブランド・50種類以上を公開！

総合刃物メーカーの貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：遠藤 宏治）は2018年3月7日（水）に、貝印 2018年キッチン新商品発表会を貝印本社1階のKai Houseにて開催し、新商品4ブランド・50種類以上のラインナップを公開するとともに、人気料理研究家・脇 雅世先生をお招きし、今回の新商品をつかったオリジナルレシピを紹介しました。



発表会では、まず商品企画部チーフマネージャーより新商品を紹介しました。その後ゲストの脇先生に登場いただき、低温真真空調理の特長や調理時のポイント、脇先生オリジナルレシピの料理実演を行いました。

「焼く」「煮る」「蒸す」に次ぐ、第四の調理法として話題の「低温真真空調理」ですが、「最近の食トレンドとして、低糖質、高タンパクな食材に注目が集まっている中で、特に肉ブームが来ているため、家庭でも失敗せずに作ることでできる低温調理が流行りだしたのではないのでしょうか。」と脇先生。低温真真空調理で実現可能な“ふくら juicy でやわらかい” ローストビーフと、日々しっかり摂りたい野菜を手軽に食べられる“ズッキーニとコンジンのヌードルサラダ”を料理実演後に参加者に提供。KaiHouse低温調理器の使い方を説明するとともに、料理のコツやポイントなどを丁寧に解説し、参加者の理解も深まった様子でした。

最後に、料理をする上でのポイントやアドバイスなどを聞かれた脇先生は、「機械がどんなに優れていても、料理をするのは人間なので、しっかりと愛情を込めることが大事だと思います！」とコメントし、和やかな雰囲気での発表会は幕を閉じました。

＜開催概要＞

名称	: 貝印 2018年キッチン新商品発表会
場所	: Kai House（貝印本社 1 階：東京都千代田区岩本町3-9-5）
日時	: 2018年3月7日（水） 11:00～／14:00～
登壇者	: 料理研究家 脇 雅世先生 貝印株式会社 常務取締役本部長 遠藤浩彰 貝印株式会社 商品企画部 チーフマネージャー 岩崎司
内容	: 主催者挨拶、新商品ご紹介、料理実演、フォトセッション

脇先生によるオリジナルレシピ料理実演

“家庭で楽しめるワンランク上の本格的な一品”をテーマに低温真空調理をしたローストビーフと“ズッキーニとニンジン”のヌードルサラダ”を参加者に提供いただきました。

「KaiHouse低温調理器は温度管理がしっかりできるので、低温で均一に熱が伝わることによって、水分が抜けすぎず、“ふっくらジューシーでやわらかい”ローストビーフができます！」と脇先生。また、真空包装にすることにより、旨味などが逃げ出さないの、少量の調味料で、味もお肉の中心部までしっかり染み込むとのこと。参加者からは「ジューシーで柔らかくて美味しい！」などの声があがり、大盛況の試食タイムでした。



ローストビーフ



ズッキーニとニンジンのヌードルサラダ

旨味や栄養が逃げにくい！プロが語る低温真空調理の特長や「KaiHouse低温調理器」おすすめポイント

脇先生によると、低温真空調理の特長は、**低温をキープすることで、タンパク質を多く含む食材をふっくらジューシーに、やわらかく仕上げる**ことができることが挙げられるとのこと。温度管理のされたお湯の中に、真空包装にした食材を入れて加熱するため、**タンパク質が固まり始める前の温度をキープしたまま、食材の中心部まで火を通す**ことができます。

今回提供したローストビーフは、オーブンなどでももちろん調理は可能ですが、オーブン調理の場合、空気を媒介して熱が伝わるため、熱の伝わり方にムラが出てしまうこともあるそうです。一方でKaiHouse低温調理器を使用すると、水分を媒介して熱を伝えるため、温度を均一にコントロールすることが可能で、食材の中心部までまんべんなく火が通ります。また、真空にすることにより、旨味や香りが逃げ出さず、調味料の味・風味が食材全体に広がりやすいことも特長です。



春をイメージした桜ピンクのコーディネート会場



脇先生デモンストレーションのお料理を提供



新商品を実際に使用可能なタッチ＆トライコーナー

【今回料理実演で使用了新商品情報】

■ KaiHouse aio The Sousvide Machine 低温調理器 (アイオ・ザ・スービッドマシーン) 価格：50,000円(税抜)

家庭でプロの味を手軽に楽しむことができます。

- ・95度まで温度設定ができ、加熱温度管理の徹底ができます。
- ・付属の真空シーラーは、手動操作も可能なため、液体調味料を使用した料理にも対応できます。
- ・1000ワットのハイパワーでお湯を対流させるので、お湯の温度ムラがなく、一定の適温で調理することができます。
- ・購入者限定特典として、和洋中のシェフが開発した63レシピをWEBサイトに公開しています。



■ スパイラルカッター L 価格：2,500円 (税抜)

野菜をたくさん摂りたいけど面倒くさい…と感じる方必見！野菜の下ごしらえが簡単にできます。今回はスピードクッキングシリーズ全8種の中から、スパイラルカッターのLを使用しました。こちらの商品で最近話題の“ベジヌードル”も作ることができます。ズッキーニや人参、じゃがいも、大根など、さまざまな食材にお使いいただくことができます。



■ SELECT100 Gold Label(セレクト100 ゴールドレーベル)

今回はボウルとザル、計量カップを使用しました。「SELECT100 Gold Label」は、これまでのブランドコンセプトを踏襲しながら、機能面・スペック面を向上させたシリーズ内上位品の位置づけとして開発されたもので、ボウルを複数個を重ねた時にキレイに収納できる点や、ザルの素材をハードなものにし、つぶれにくくした点、底を凹ませたことで、水切りがしやすいなど、細かな部分までこだわったラインナップとなっています。計量スプーンは自立し、味噌やケチャップなどの調味料も簡単に測ることができます。計量カップの目盛りのメタリックブルーのカラーや字体も貝印ならではの。

SELECT100
kai housewares



料理研究家 脇 雅世(わき まさよ) 先生 プロフィール

1978年渡仏。ル・コルドンブルーパリ校他で料理を学ぶ。マツダスピードの料理長として“ル・マン”24時間耐久レースに11年間参加。1984年帰国後、料理教室開催やNHK「きょうの料理」出演など多方面で活躍。著書は「料理をおいしくする切り方のひみつ」（NHK出版）他多数。2014年3月フランス政府より農事功労章シュヴァリエを受章。

貝印とは共同開発商品“o.e.c.”などで取り組みあり。

【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とする刃物、カミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っている総合刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5

代表取締役社長：遠藤宏治

<http://www.kai-group.com/>