

Press Release

2019年8月9日

報道関係各位

株式会社オークローンマーケティング

全世界 90 万台突破！電気圧力なべ「プレシャーキングプロ」が、さらに使いやすくなってリニューアル
材料を入れてボタンを押すだけ！スロー調理を新たに追加して 1 台 8 役に

かんたん電気圧力なべ「クッキングプロ」発売

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、代表取締役会長兼社長：ロバート・W・ローチ）は、全世界で 90 万台※の出荷実績をもつ電気圧力なべ「プレシャーキングプロ」を、1 台で 8 役の調理が可能なかんたん電気圧力なべ「クッキングプロ」としてリニューアル発売いたします。

※2015年11月～2019年6月までのシリーズ累計出荷数

「クッキングプロ」は、材料をいれてボタンを押すだけで、本格的な料理が完成する電気圧力鍋です。自動調理機能により、毎日のクッキングライフを簡単・時短化します。今回のリニューアルでスロー調理を新たに搭載し、圧力調理、炊飯、無水調理、蒸す、煮込む、温め直し、炒めと 1 台で 8 通りの調理を行うことが出来ます。

この度のリニューアルでは、イギリス生まれの当商品を、日本のお客様のニーズにあわせ仕様改善を行いました。スロー調理機能を新たに搭載した他、お客様のご要望を反映させて「炊飯」に関する機能を改善。炊いたお米がこびりつきにくい内釜コーティングへ変更し、さらに水分量目盛を搭載することで、より簡単に炊飯ができるようになりました。またボタンも見やすく・押しやすいデザインに変更し、操作性の向上を目指しました。

“調理はかんたんに、仕上がりはプロ並みに”をコンセプトに、ご家庭の調理を、これ 1 台にお任せしてほしいという思いから「クッキングプロ」と名称を変更。圧力調理をベースにした自動調理機能による、ほったらかし調理で、調理時間から解放し、新たに使える時間を創出することで、忙しいライフスタイルの現代人をサポートします。



商品ページ URL : <https://www.shopjapan.co.jp/products/CKP0-00000/>

【リニューアルポイント】

■ スロー調理機能の追加

高温だと硬くなりやすい食材をじっくりことごと調理する“スロー調理”機能を新たに搭載しました。

圧力調理はもちろん、炊飯、無水調理、蒸す、煮込む、温め直し、炒め、そしてスロー調理と 1 台で 8 通りの調理が可能になりました。

■ 炊飯調理に関する仕様変更

内釜に、炊いたお米がこびりつきにくいコーティングを新装。

また内釜に白米・玄米・おかゆの炊飯時の水分量目盛を記載しました。

■ ボタンデザインの変更

スタートボタンの追加の他、ボタンのデザイン変更により、見やすく押しやすくなりました。



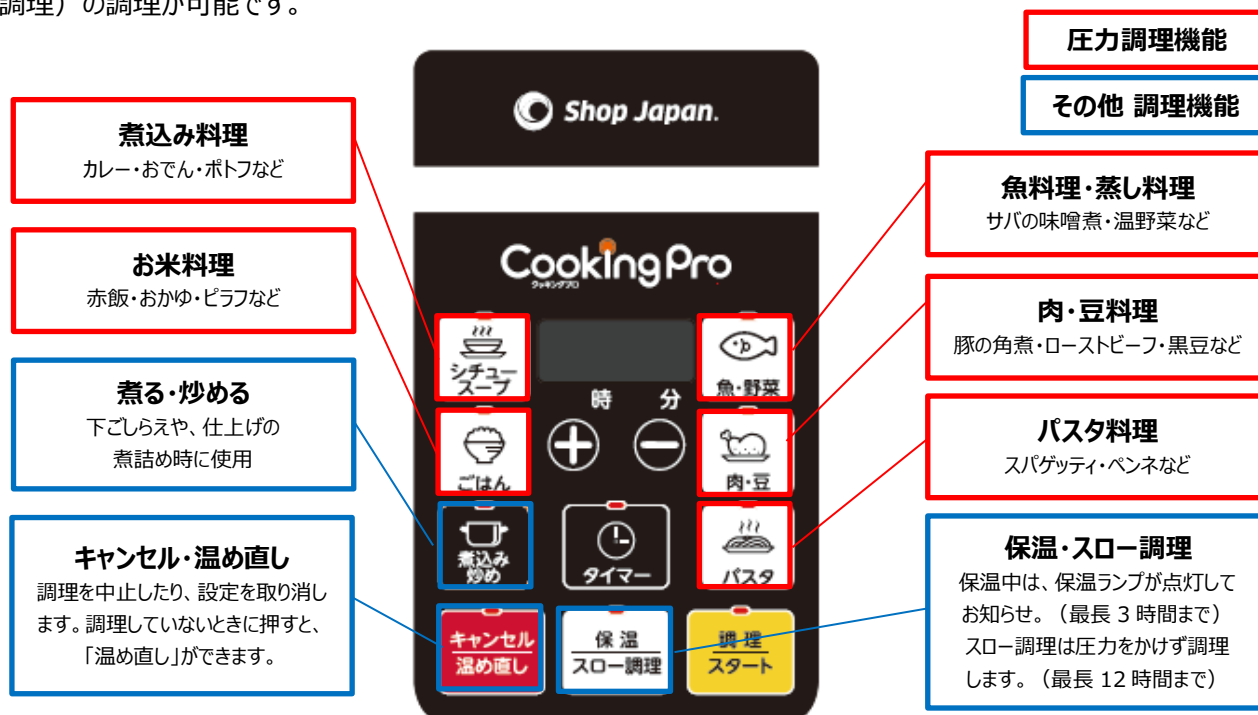
【電気圧力なべ「クッキングプロ」特長】

① 8つの自動調理機能『クイックタッチテクノロジー』搭載、1台8通りの調理が可能

材料をいれてボタンを押すだけで料理が完成する自動調理メニューボタンを搭載。素材や調理に適した時間・温度をあらかじめ設定しており、火加減や加圧時間を自動的にコントロールします。

また電気による調理なので、火元を見張る必要もなく、ほったらかしで料理が完成します。

加圧せずに調理するモードもあり、1台で8通り（圧力調理、炊飯、無水調理、蒸す、煮込む、温め直し、炒め、スロー調理）の調理が可能です。



②タイマー機能と保温で、いつでもアツアツのお料理を

最大 12 時間後に、料理の開始時間の設定が出来ます。食事の時間に合わせてセットしておけば、出来立て料理を食べられます。また保温機能も搭載しているので、ご家庭内で食事時間が異なる場合も、いつでも温かい料理を食べられます。

③蒸気を逃さない高圧調理で時短が実現

蒸気を外に逃さず高圧で調理するから、鍋の中は高温が維持されて食材に素早く火が通ります。そのため何時間もかかる調理時間が、おでんなら 3 分の 1^{※1} にカット可能。一般的に一晩浸水が必要な黒豆煮は、クッキングプロなら浸水いらずで調理時間を 10 分の 1^{※2} に短縮できます。

※1 予熱・減圧時間は含めません。加圧時間のみの数値です。食材の量や状態により異なります
※2 通常鍋での調理時間 690 分（うち豆浸水 480 分）、旧モデル調理時間 50 分（内豆浸水 0 分）（当社検証結果）

④お手入れラクラク！コンパクト収納が可能

必要なお手入れは、軽い鍋とふたを洗うだけ。鍋は内釜の新コーティングによって、さらに洗いやすくなりました。

また炊飯調理時の 1 回に炊ける炊飯の量が最大 5 合と大容量ながら、約 30cm 四方サイズなのでコンパクトに収納が可能です。



【商品概要】

商品名	クッキングプロ
公式サイト通常価格 [※]	14,700（税抜）
セット内容	本体×1、電源コード×1、しゃもじ×1、計量カップ×1、お手入れ用ピン×1、取扱説明書×1
電源	A C 100V（50/60Hz）
消費電力	700W
サイズ（約）	幅 285mm×奥行き 273mm×高さ 295mm
重量（約）	3.6 kg
容量（約）	2.4 L（調理容量） / 3.2 L（満水容量）
生産国	中国

※公式サイト通常価格は <https://www.shopjapan.co.jp> で一般のお客様が特別な値引きが適用されない場合に購入いただける価格です。
（公式サイト内でセールを実施する際には値引きする場合がございます）

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。

【お客様お問合せ先】

ショップジャパン受付センター：0120-549-096

【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

<ご参考情報>

レシピ・子育て・産後ダイエット・節約・家電の様々な分野のプロが検証！
1台で8通りの調理が可能な電気圧力なべ

「クッキングプロ」のほったらかし調理で実現するライフスタイルとは

電気圧力なべ「クッキングプロ」は、調理の時短化や、メニューのレパートリーの拡充はもちろん、料理初心者の方でも本格料理を簡単に調理できるツールとして、ご家庭のクッキングライフをサポート。

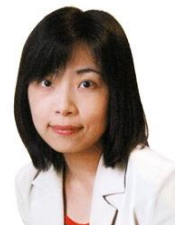
また自動調理によるほったらかし調理で、調理時間から解放し、新たに生まれた時間を活用することで、忙しい現代人のライフスタイルの充実を応援します。

今回、様々な分野のプロの方に実際に使用していただき、「クッキングプロ」を使うことによる、クッキングライフの充実や、ういた時間の有効活用方法について検証していただきました。

協力：All About

忙しい主婦の味方！育児や家事の合間を縫ってピピッと簡単調理♪ (バランス献立レシピガイド 小沼 明美)

簡単操作でほったらかし調理。
空いた時間は別のことに使っちゃいましょう！



クッキングプロは、加圧時のけたたましいシューシュー音がなく蒸気もほとんど出ないので火傷の心配がありません。小さいお子様がいるご家庭でも安心して使って頂けます。ピピッとボタンの簡単操作でいつのまにか料理が完成！加圧が終了した段階でアラーム音でお知らせ♪

またピンが下がって減圧が完了したときもピンがきちんとフラットにおさまるので目で見てわかりやすい設計となっています。そして大きな魅力がタイマー予約ができること。

翌日の朝ご飯の準備は夜にやっちゃいましょう。圧力を利用しない炒め機能、スロー調理機能もラインナップ。簡単操作でほったらかし調理ができます。空いた時間は別のことに使っちゃいましょう！

忙しい主婦の方にぜひ一度試してみてくださいたいおすすめの商品です。

「ゆとりの15分」で始める家庭教育の第一歩、多忙なママにうれしい高性能鍋 (子供の教育・子育てガイド)

クッキングプロのおかげで、我が家では夕食前に「ゆとりの15分」
毎日の夕食準備時間が、子供と一緒に机に向かう時間に



クッキングプロのおかげで、我が家では夕食前に「ゆとりの15分」が生まれました。

家庭教育の基本として毎日短時間でも机に向かって学習習慣をつけることが大切ですが、幼児を抱える家庭では短時間でも捻出が難しいもの。私自身、仕事をしながら5歳と2歳の子供を育てる中で、時間の確保に苦慮していました。

しかしクッキングプロを導入してから、毎日の夕食準備時間の中に、子供と一緒に机に向かう時間を組み込めるようになりました。たかが15分、されど15分。

絵本と一緒に読んだり、鉛筆の持ち方を直したり。慌ただしい生活の中のゆとりの15分は、私にとっても気持ちをリフレッシュできる大切な時間になっています。

離乳食作りにもオススメ！クッキングプロはママとベビーの強い味方です。 (エクササイズ・産後ダイエットガイド)

家事に使っていた時間を、赤ちゃんとのコミュニケーションタイムにしたり
一緒にお昼寝したりと有効活用



クッキングプロを使ってジャガイモやカボチャ、サツマイモなど、離乳食のベースになる野菜を蒸すと、素材の風味そのものが生かされ、美味しさと時短が両立できるのが良いと感じました。

火を使わず、ボタン一つでお任せで出来ることも、寝不足や育児疲れがたまりやすい産後ママにとっては有難いことですね。家事に使っていた時間を、赤ちゃんとのコミュニケーションタイムにしたり一緒にお昼寝したりと有効活用できるので、育児中のママたちにもオススメしたいと思います！

食材の可食部分が増えて節約にもなる「クッキングプロ」 (節約ガイド)

「硬くて食べられない」と捨ててしまっていたところも美味しく調理、
今問題となっている食品ロスを減らすことにもつながります。



"今までだったら「硬くて食べられない」と捨ててしまっていたようなブロッコリーの軸やキャベツの芯、ひとつひとつ丁寧に剥いていた大根やニンジン皮も、いっさい捨てることなくザクザク切って「クッキングプロ」に入れるだけで美味しく調理ができます。

皮や軸はもともと栄養価の高い部分なので栄養的にも良いし、食材の食べられる部分が増えることによって食費の節約にもなり、今問題となっている食品ロスを減らすことにもつながります。"

圧力・無水・スローなど多彩な調理がこれ一つでできる (デジタル・白物家電ガイド コヤマタカヒロ)

コンパクトで使いやすいからこそ日常的に料理の時短ができます。



具材と調味料を入れてボタンを押すだけで簡単に多彩な調理ができる多機能の電気鍋です。

基本の圧力調理に加えて、食材のうまみと栄養を引き出す無水調理、ゆっくりと加熱するスロー調理、そして炊飯や煮込み、温め直し、蒸し、炒めなど、これ1台で8役で使えます。

豚の角煮などは圧力調理することで短時間で柔らかく仕上げられる。

また、大根なども短時間で味をしみこませられる。

コンパクトで使いやすいからこそ日常的に料理の時短ができます。

【お客様お問合わせ先】

ショップジャパン受付センター：0120-549-096

【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