

# Press Release

2020年1月15日

報道関係各位

株式会社オークローンマーケティング

一度に最大 4 品ほったらかし調理！毎日の食卓がラク～に充実

## 1 台でご飯とおかずが同時にできる！

### 自動調理鍋「ツインシェフ」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、材料を入れてボタンを押すだけで、左右の鍋でご飯とおかずを同時に調理することができる自動調理鍋「ツインシェフ」を1月15日（水）より発売いたします。



「ツインシェフ」商品ページ：<https://www.shopjapan.co.jp/products/TWC0-00000/>

#### 【商品特長】

##### ① 左右の鍋で異なる調理ができるから、1 台で 2 品の同時調理が可能！

左右の鍋で異なる調理を可能にした独自設計。ツインシェフがあれば、今まで炊飯器と鍋の 2 台を使って作っていたカレーライスも 1 台で作れます。また、付属の蒸しプレートを使えば、ご飯を炊きながら、煮込み料理をしながらの蒸し調理も可能に。最大 4 品を一度に調理することができます。ツインシェフは、ご飯 4 合とカレー約 6 皿分<sup>※</sup>が一度に調理できる大容量設計ですが、本体は幅 41cm とコンパクト。一人暮らしの方からお子様のいるご家庭まで、幅広くお使いいただけます。

※1 皿を約 200g とした場合



## ② 材料を入れてボタンを押すだけ！10種類のクイックメニュー搭載

材料を入れてボタンを押すだけで料理が完成するクイックメニューを10種類搭載（白米炊飯、玄米炊飯、炊き込みご飯、雑炊、おかゆ、スープ、煮込み料理、蒸し料理、ケーキ、ヨーグルト）。調理方法に合わせて最適な火加減と時間を自動で調整し、調理を行います。そのため、焦げ付きにくく、吹きこぼれの心配もなし！電気による調理なので、火元を見張る必要もなく“ほったらかし調理”が可能になります。

また調理温度と時間を自由に設定できる手動調理機能も搭載しており、温度は35～130℃、調理時間は1分～12時間の間※で設定できます。



※設定可能な調理時間は温度によって異なります

## ③ タイマー機能搭載、フッ素コーティングで使いやすさ◎

5分単位で最大12時間後まで設定可能なタイマー機能付き。保温機能・温め直し機能も搭載しているので、いつでもアツアツの料理を楽しめます。

また、内なべにはフッ素コーティングを施しているため食材がくっつきにくく、お手入れも簡単です。

※夏場など気温が高い時は8時間以上の予約はしないでください

## 【商品概要】



商品名	ツインシェフ
セット内容	本体×1、内なべ×2、蒸しプレート×2、おたま×1、しゃもじ×1、計量カップ×1、取扱説明書×1
公式サイト通常価格※	24,800円（税抜）
サイズ	本体：幅410mm×高さ210mm×奥行300mm
重量（約）	本体：5.2kg
材質	PP、ステンレス、アルミニウム 他
最大調理容量（約）	3.6L（1.8L×2）
電源	AC100V（50/60Hz）
消費電力	900W（450W×2）
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わせ先】

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