

【Makuakeトースター部門 支援金額 歴代ナンバーワンの新記録達成！】

蜜がしたたる甘いやきいもがおうちで焼ける

『超蜜やきいもトースター』予約販売の受付開始



ライソン株式会社（本社：大阪府東大阪市、代表取締役：山 俊介）は、やきいも専用トースター『超蜜やきいもトースター』の予約販売の受付を、2021年1月22日（金）より、ライソン公式オンラインストア「LITHON STORE」(<https://lithon-store.com>)とAmazonで開始いたしました。販売価格は18,480円（税込）。商品のお届けは3月上旬を予定しております。

本製品は、国内クラウドファンディングサイト「Makuake」において1千万円以上の支援金を集め、トースター部門の中で支援金歴代1位*の新記録を樹立した注目シリーズです。自宅で蜜がしたたるやきいもが焼ける、こだわりの超蜜やきいもトースターです。（*2021年1月 自社調べ）

おうち時間が増え、また、やきいもブームが到来する中、ヘルシースイーツとしても注目が集まるやきいもを家で焼いて味わう時間をお楽しみください。

操作は簡単！『超蜜やきいもトースター』

『超蜜やきいもトースター』は、砂糖も加えずシンプルに焼いただけなのに、甘くて蜜たっぷりのトロけるやきいもが焼けるトースターです。東京の名店「超蜜やきいもpukupuku」が監修・開発協力し、“日本一、サツマイモから甘い蜜を引きだしたやきいもが焼けるトースター”を目指し、約2,000本以上のサツマイモをひたすら焼いて、焼いて、焼きまくって開発いたしました。

■本製品のポイント

●簡単操作で超蜜やきいもが焼ける！

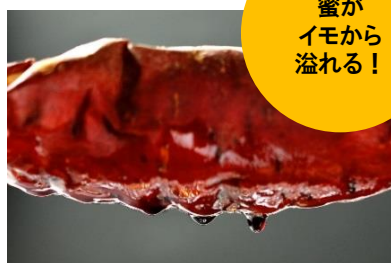
熟成されたベにはるかを用意し、ボタンを押してあとはほったらかし。約2時間後に超蜜やきいもが焼き上がります。

●2段階温度設定&2時間タイマー搭載

最初は低温で焼きながら、最後は高温で焼き上げるなど、やきいも特有の焼き方も再現可能。品種にあわせてホクホク系からネっとり系まで、好きなサツマイモで自分好みのやきいもをとことん追求できます。

●パンも美味しく焼け、トースターとして普段使いができる

パンのトーストモード、冷凍パンモード、ロールパンモードも搭載。



■ 製品概要

製品名	超蜜やきいもトースター
通常販売予定価格	18,480円（税込）
製品サイズ、重量	本体：約W35.5×D31.5×H21cm、やきいも専用ケース：約W25.5×D19.5×H6.5cm 本体：約4.2kg、やきいも専用ケース：約0.8kg
付属品	本体、やきいも専用ケース、アミ台、ケースハンガー、焼き芋読本、オリジナルレシピブック、超蜜やきいも調理ガイド、取扱説明書(保証書付き)

※『超蜜やきいもトースター』の超蜜やきいもモードで焼き上がるやきいもは、「超蜜やきいもpukupuku」のお店とは違う味です。

ぜひ、お店の味もお楽しみください

※超蜜やきいもを焼くには熟成された「べにはるか」が必要です。条件が整わないと「超蜜やきいも」になりません。

本製品を監修した「超蜜やきいもpukupuku」について

東京都の西大井にあるやきいも屋さんです。店主の須藤武士さんは、10年以上やきいもを「甘く焼く」ということを追求し続け、やきいもの概念を覆す、蜜がトロトロにあふれ出す『超蜜やきいも』を生み出しました。

須藤さんは、冬場限定で東京の西大井の実家のガレージで『超蜜やきいもpukupuku』の店舗を出しています。

<https://pukupuku-yakiimo.stores.jp/>



ライオン株式会社 会社概要

世界初のペヤング専用ホットプレート「焼きペヤングメーカー」や、10センチのたこ焼きが焼ける「ギガたこ焼き器」、58秒でトーストできる「秒速トースター」など、自分たちが作る製品価値を通じて、世の中の人たちに「笑顔」「驚き」「面白さ」を届けることを目指しています。

社名： ライオン株式会社

本社： 〒577-0034 大阪府東大阪市御厨南 2-1-33

代表者： 代表取締役 山 俊介

設立： 1991年2月2日

資本金： 2,050万円

事業概要： 自社ブランド製品の企画・開発・販売

HP： <https://www.lithon.co.jp>