

## 食卓を囲む時間を楽しむ「おうちいろり」 各種プレート&おいしさのためのこだわりとは



### 各種プレートの特長／おいしさのためのこだわり

1. 焼き網
2. 深皿
3. ボールプレート
4. 土鍋／蒸し皿（陶製すのこ）

#### 1. 焼き網



焦げ付きにくい線径 1.6 mmの極太網を採用。食材が網にくっつくストレスなく、おいしく焼き上げるこだわりの焼き網です。焼き網使用時には、油受けに水をはることで煙を抑える「減煙構造」により、煙やおいを気にせず存分に食事を楽しめます。

## 2. 深皿



蓄熱性が高い、厚さ 5mm の鋳物の深皿。  
肉厚なステーキも、ムラなくおいしく焼き上げます。平皿ではなく、あえて 4.5cm の深さがある深皿にすることで、すき焼きやパエリア、さらにホットケーキまで、幅広い料理に活躍。日々使いにも便利な万能プレートです。深皿は、精密な温度制御で温度を約 200℃ で一定に保つ「ヘルシーモード」に対応しています。

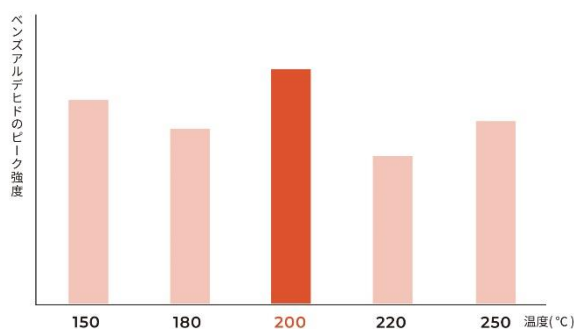
### ◆食材のおいしさを最大限引き出し、健康にもうれしい「ヘルシーモード」(深皿使用時のみ)



深皿使用時、マイコンによる精密な温度制御で、約 200℃ を一定に保つことができる「ヘルシーモード」を搭載。食材のおいしさを引き出すとともに、焼きすぎを防いで焦げを抑えます。

一定温度を保ちながら焼くことで、特に厚みのあるステーキ肉では肉汁をぎゅっと閉じ込めることができ、旨味を逃さずにおいしく焼き上げます。

## おいしさ



「味覚の 8 割は嗅覚」と言われるほど、味の感覚に影響を及ぼす「香り」。

おいしくお肉を焼くために重要な「香ばしさ」は約 200℃ で最大化\*するため、「ヘルシーモード」なら食材のおいしさを最大限引き出すことができます。

## 健康

食材を焼きすぎてしまったときに気になる「焦げ」のお悩みも、「ヘルシーモード」で解決。

検証結果によれば、発がん性のある成分と考えられている「アクリルアミド」は 220℃ 以上で検出されることが分かりました。「おうちいろり」の「ヘルシーモード」では、約 200℃ で温度制御をすることで、焼きすぎを防いで焦げを抑えます。

\* [試験機関] 工学院大学 [測定方法] ガスクロマトグラフィ・質量分析計

※ベンズアルデヒド：アーモンドのような甘い香ばしさを感じる成分

### 3.ボールプレート



直径 45mm の大玉たこ焼きができる、厚手のボールプレート。熱伝導性と蓄熱性が高い鋳物のプレートで、熱が均一に伝わり、外はカリッと仕上がります。穴の間に仕切り線を設けるとともに、穴のふちを 5mm ほどまっすぐ立ち上げることで、たこ焼きを回転させやすい形状にしています。ボール状の料理はもちろんのこと、異なる具材を同時に楽しみたいアヒージョなどにもおすすめです。

### 4.土鍋／蒸し皿（陶製すのこ）



1832 年創業の、長谷園の土鍋を採用。多孔性のある土で作られた土鍋は蓄熱性に優れ、高い保温効果があります。また、土鍋は温度がゆるやかに上昇するため食材の酵素が活発に働き、タンパク質をアミノ酸に、デンプンを糖に分解することで食材のうまみや甘みを引き出します。蒸し皿をセットすれば、蒸し料理にも活躍。素材の味を生かした料理が楽しめます。

【クレジットは下記の通りお願いいたします】

シロカ株式会社

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 2 丁目 4 番地 東京建物神保町ビル 5 階

TEL : 0570-001-469

URL: <https://www.siroca.co.jp/>