

-Chinese cuisine Wakiya-

**脇屋友詞プロデュースの“蒸し・燻製器”がセットになった万能中華鍋
「脇屋匠鍋(わきやたくみなべ)」を12月5日より発売**

2013112615

本社:千代田区岩本町 3-9-5

資本金:4億 5000万円

社長:遠藤 宏治



貝印株式会社(以下、貝印)は、日本の中国料理界を牽引する人気シェフ、脇屋友詞氏がプロデュースしている「Chinese cuisine Wakiya」シリーズの新たなラインアップとして、万能中華鍋「脇屋匠鍋(わきやたくみなべ)」を12月5日(木)より、自社ECサイトを皮切りに、専門店・他社ECサイトなどで販売いたします。

本製品は、開発期間3年、試行錯誤の末に完成した蒸し・燻製器がセットになった画期的な中華鍋です。この鍋1つで、炒める、茹でる、煮る、揚げる、焼く、蒸す、燻製の7種類の調理法を自在に操りながら、様々な料理にチャレンジすることができます。近年、注目されている風味豊かな燻製料理まで楽しめる点は、「香りの魔術師」とも呼ばれるほど、香りを生かした料理を得意とする脇屋氏が、特にこだわったポイントです。

キャベツが丸ごと入る直径28cmの中子と鍋の内側に、金属表面に繊維状の凹凸を浮き立たせたファイバーライン加工が施され、油なじみがよく、従来の鉄製の鍋に比べて焦げ付きにくくなっています。加えて、底面は直火、IHのオール熱源対応、女性でも持ちやすいように、持ち手の反対側に補助ハンドルが付くなど、きめ細やかな配慮が行き届き、ご家庭のキッチンでも使用しやすい機能的なデザインが特徴です。

大人数で集まる機会の増える年末年始。中華はみんなで食卓を囲む際の定番メニューです。付属のレシピを利用いただき、食欲そそる青椒肉絲(チンジャオロウスー)を堪能した後は、自家製の燻製をつまみに、じっくり語らうなど、本製品を使って、大切な人達との豊かな時間をお楽しみください。

<お客様からのお問い合わせ先>

貝印株式会社 東京都千代田区岩本町 3-9-5

TEL:0120-016-410(お客様相談室) <http://www.kai-group.com>

<リリースに関するお問い合わせ先>

貝印 PR事務局 (株式会社サニーサイドアップ内) 担当:沼尻/武内/三沢

TEL:03-6894-3200 / FAX:03-5413-3050 / MAIL:kai-group@ssu.co.jp

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 4-23-5 JPR 千駄ヶ谷ビル 8F

【商品特徴】

ご家庭でも手軽に扱える機能性抜群の洗練されたデザイン



①蓋:

大きな食材や器も充分に入る大きなドーム型の蓋。ドーム上部がフラットになっているので水滴が中央に集まらない構造になっています。

②中子(蒸し・燻製器):

脇屋鍋本体にぴったり収まるサイズ。蒸し物から燻製までできる機能があり、皿ごといれて使用可能です。
(蒸す場合、1ℓの水量で中火約 30 分)

③鍋本体:

金属表面に繊維状の凹凸を浮き立たせた特殊加工(ファイバライン加工)が施されているので、食材がランダムな点で接触し、油なじみが良く、焦げ付きやこびりつきを防ぎます。持ち手はお手入れしやすい樹脂ハンドル。補助ハンドル付きで、両手で運ぶことができ、直火、IH のオール熱源に対応。

多様な調理方法に対応

①燻す(いぶす) ②茹でる ③煮る ④揚げる ⑤焼く ⑥炒める ⑦蒸す



※①燻す(いぶす)と⑦蒸すは蒸し・燻製器がセットになっている商品のみ対応しています。

■燻製料理の方法

1) アルミホイルで器を作り、燻製の材料を入れて鍋の底に置き、強火で加熱する。



2) 煙が出てきたら、中子に食材を入れて蓋をし、火を止めて燻製にする。



3) 1分半～2分ほどしたら中子ごと取り出して完成。
※必ず喚気すること。



* 燻製用の調味材料は、米と砂糖をベースに、少量の烏龍茶を使います。

* 冷蔵庫の中に少しだけ残った食材を、簡単に燻製できる鍋です。刺身やチーズ、練り物、漬物など、何でも燻製して保存食や酒肴作りにご活用ください。

【商品概要】

	商 品 名: 脇屋匠鍋 (わきやたくみなべ) 蒸し燻製兼用セット セット内 容: 中華鍋、蓋、蒸し・燻製器、レシピ 品 番: DY5302 サ イ ズ: φ280×H275mm 重 さ: 2,400g 価 格: 税込 10,500 円
	商 品 名: 脇屋匠鍋 (わきやたくみなべ) セット内 容: 中華鍋、蓋、レシピ 品 番: DY5301 サ イ ズ: φ280×H180mm 重 さ: 1,600 g 価 格: 税込 8,400 円

【脇屋友詞(わきや ゆうじ) プロフィール】



1958年北海道生まれ。1996年、〈トゥーランドット游仙境〉の代表取締役総料理長に就任。2001年〈Wakiya 一笑美茶樓(いちえみちやろう)〉をオープンし、上海料理の技を軸とした洗練された料理で日本の中国料理界を牽引。

2010年には厚生労働省による卓越した技能者“現代の名工”を受章。2011年9月には東京・赤坂に新店〈トゥーランドット臥龍居(がりゅうきよ)〉〈Wakiya 迎賓茶樓(げいひんちやろう)〉をオープン、4店舗のオーナーシェフを務める。