

Re・De Pot 発売2周年を記念した 2000円のキャッシュバックキャンペーンを4月28日(木)から開始!

～料理研究家川上ミホ氏プロデュースの
今までにない低温調理レシピや発酵調理レシピも大公開～

デザイン家電を通じて豊かなライフスタイルを提案することをコンセプトに掲げる株式会社A-Stage(本社：東京都港区、代表取締役社長：藤岡 毅、以下 当社)が展開する、心地をリ・デザインするライフスタイルブランド「Re・De(リデ)」は、電気圧力鍋「Re・De Pot」の発売2周年を記念して、4月28日(木)から6月30日(木)までの期間中、Re・De Pot 1台につき1口として応募者全員にJCBギフトカード2,000円分をプレゼントする「Re・De Pot 発売2周年 キャッシュバック」を開催いたします。

さらに本日から、Re・De Pot でお楽しみいただける低温調理レシピ「おうちでレストラン! おまかせ低温調理とやさしい発酵」を公式HPと公式Instagramにて順次公開いたします。



■「Re・De Pot 発売2周年 キャッシュバック」について

「Re・De」は、製品としての「モノ」と、レシピや付まい・デザインから生まれる「コト」が掛け合わせることができる世界観をもって、心地をリ・デザインし、新しいライフスタイルを提案するブランドです。

この度 Re・De Pot は、2020年の発売開始から2周年を記念し、4月28日(木)から6月30日(木)までの期間中、Re・De Pot を購入しご応募いただいた全ての方に、Re・De Pot 1台につき1口としてJCBギフトカード2,000円分をプレゼントする、キャッシュバックキャンペーンを開催いたします。

是非この機会に Re・De Pot を手に取っていただき、おうち時間をより充実したものにアップデートす



るのはいかがでしょうか。

■キャンペーン概要

タイトル：Re・De Pot 発売 2 周年 キャッシュバック

公式 URL：<https://re-de.jp/campaign/>

※本キャンペーン情報は 4 月 28 日 10 時より上記ページに公開予定です。

期 間：2022 年 4 月 28 日(木)～ 6 月 30 日(木)

商 品：Re・De Pot 4 色（ホワイト・ブラック・レッド・ネイビー）

人 数：期間中、Re・De Pot をご購入し、ご応募いただいた方全員

応募方法：① WEB からの応募

上記公式 URL、もしくは店頭で配られるチラシに掲載された QR コードより応募ページへアクセスしていただき、ページ内の応募フォーム（Google フォーム）から、必要項目と購入レシートを添付して応募。

② 専用ハガキでの応募

店頭チラシ裏面の専用応募ハガキにて、必要項目を明記、購入レシートを貼付して応募。

応募〆切：WEB 7/10（日） 23：59

※郵送は、7 月 10 日消印有効

※ギフトカード発送時期 は 2022 年 8 月下旬を予定

<Re・De 公式 HP>

<https://re-de.jp/>

<Re・De 公式オンラインショップ>

<https://re-de.shop/>

■「おうちでレストラン！おまかせ低温調理とやさしい発酵」レシピ公開

火加減の難しい料理でも一定温度で調理できる Re・De Pot のスロー(低温)調理機能を活用して、誰でも簡単に本格的な料理を作れるオリジナルレシピ「おうちでレストラン！おまかせ低温調理とやさしい発酵」を、4 月 22 日(金)から公式 HP と公式 Instagram にて順次公開いたします。

しっとり、じゅわっととろける「ロースト(しない)ビーフ」や「サーモンのミキュイ」、大豆から作るからだに嬉しい「あっという間の発酵味噌」など、まるでレストランで味わうような本格料理をおうちで楽しんでいただけます。いつもならハードルが高い料理も、ほったらかしておくだけで簡単に作ることができます。

<「おうちでレストラン！おまかせ低温調理とやさしい発酵」 公式サイト>

https://re-de.jp/pot/recipe/special/special_07/

<Re・De 公式 Instagram>

https://www.instagram.com/re_de_official/

■レシピ紹介 ※一部抜粋

・ローストしないビーフ



2 時間 Re・De におまかせするだけで、レストランオリティの「ロースト(しない)ビーフ」ができちゃう、究極のほったらかしレシピ。本当に手軽なので、おもてなしだけでなく日々の食卓でも大活躍間違いなし！

※食材が冷凍してある場合は、十分に解凍してある状態のものをお使いください。

中まで熱が通らなくなってしまう可能性があります。

(食材は常温で解凍せず、必ず冷蔵庫で解凍してください)

※食材の「厚み」によって、必要な加熱時間が変わります。

食材が十分に加熱できているか確認の上、お召し上がりください。

<材料>

牛肉赤身肉 300g

塩 4g

<手順>

- 1 牛肉に塩をすりこみ、耐熱性のジッパー付き保存袋に入れて空気を抜く。30 分から 1 晩、冷蔵庫で休ませる。
- 2 Re・De Pot の内がまに(1)の肉を袋に入れた状態で入れ、Re・De Kettle で沸かした 60 度のお湯を肉が浸かるくらいまで注ぐ。Re・De Kettle がない場合は、熱湯を内がまの白米 1 のラインまで注ぎ、さらに水(常温)を 2 のラインまで注いで半々の割合で混ぜてから、(1)の肉を袋ごと入れる。
※ 食材が浮き上がってこないよう、空気はしっかりと抜いて沈めるようにしてください。それでも浮き上がってくる場合は、耐熱性の小皿などを上から載せて沈めるようにしてください。
- 3 スロー調理を選択し、60 度で 2 時間加熱する。
- 4 食べるときによく熱したフライパンでさっと表面だけを焼き、薄切りにする。

<手順時間>

調理時間 10 分+ほったらかし時間 2 時間 30 分

※調理時間は冷蔵庫で寝かせる時間を 30 分とした場合です。熱湯を沸かす時間は含まれておりません。

・サーモンのミキューイ



こんなサーモン食べたことない！レストランで出てくるようなサーモンのミキューがおうちでも手軽にできちゃいます！キレイなサーモンピンクにしっとり食感。レモンとオリーブオイルでさっぱりも、わさび醤油で和風にも、お好みで。

<材料>

サーモン(生食用) 1 サク

塩 1-2g

砂糖 1-2g

<手順>

- 1 サクのままサーモンに塩と砂糖をまぶし、耐熱性のジッパー付き保存袋に入れる。
- 2 Re・De Kettle で沸かした 40 度のお湯を内がまの白米 2 のラインまで入れる。
もしくは内がまに熱湯を白米 1 のラインまで注ぎ、さらに水を 2 まで足す。
- 3 スロー調理を選択し、40 度で 30 分加熱する。
- 4 加熱が終わったら取り出して、氷水にとる。
- 5 表面は崩れやすいので、包丁をひくようにして優しく切り分ける。

<手順時間>

調理時間 10 分 + ほったらかし時間 30 分

※調理時間に熱湯を沸かす時間は含まれておりません。

■「Re・De Pot 専用 特別しゃもじ」のノベルティ付き！ Re・De Pot で炊いたごはんの体験イベント

2022 年 4 月 23 日(土)、24 日(日)の 2 日間、b8ta Tokyo – Shibuya 内カフェスペースにて Re・De Pot で炊いたごはんの体験イベントを開催いたします。当日は Re・De Pot で炊いた炊きたての白米をご用意。"炊飯が得意"な Re・De Pot だからこそ味わえる、外がツルツと張りがあって硬く内が柔らかい「外硬内軟(がいこうないなん)」な美味しいごはんを体験いただけます。"

また、期間中に Re・De Pot をご購入いただいたお客様には、「Re・De Pot 専用 特別しゃもじ」をプレゼントいたします。天然木を使用し、ひとつひとつ手作業で研磨仕上げしているため、木の素材や特性によって形や色・木目が異なる、味わい深いしゃもじです。

美味しいお米は道具で決まる。手になじむ優しい質感と木目の風合いがキッチンを華やかにするだけでなく、熱々の炊き立てご飯をおいしく彩る、とっておきの必需品です。

■Re・De 体験イベント概要



期 間：2022年4月23日(土)、24日(日) 15:00~18:00
場 所：b8ta Tokyo – Shibuya 内 カフェスペース
(〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目14番11号 小林ビル1階)
内 容：Re・De Pot で炊いたごはんの試食体験
特 典：4月23日(土)、24日(日)のイベント実施時に限り、
Re・De Pot をご購入いただいたお客様に
「Re・De Pot 専用 特別しゃもじ」をプレゼント。
製品詳細：<https://re-de.shop/items/5fe1c8b5b00aa31ddb797f63>
備 考：当日はなくなり次第終了となる場合がございます。
また営業時間中のイベントとなりますことご了承ください。



<b8ta 公式ホームページ>
<https://b8ta.jp/>

■素材ダウンロード URL

下記 URL より本資料の使用可能素材をダウンロードいただけます。
<https://xgf.nu/xdv8>
※素材は報道目的以外にご使用されないようお願いいたします。
※ダウンロード期限：2022年6月19日(日)まで

■Re・De Pot

2年間の販売目標を8カ月で達成。人気で在庫がなくなることも！

テレビや IoT 製品、通信機器などのデジタル機器事業を手掛けるピクセラの子会社である A-Stage は、ライフスタイルブランド「Re・De (リデ)」で最初の製品となる電気圧力鍋「Re・De Pot (リデポット)」を2020年5月に発売。

発売当初掲げた2年間の販売計画台数を8ヶ月で達成。その後、メディアに取り上げられたことがきっかけとなり、3か月分の在庫が一日にしてなくなるなど、今もお売れ続ける大ヒット商品となっている。



Re・De Pot は圧倒的な炊飯性能をもつ電気圧力鍋。炊飯に最適化された密閉構造と高温高压調理により、ごはんが約25分でふっくらと炊きあがり、食感は女性や若い世代に人気の”逆アルデンテ”と言われる外硬内軟、その味は高級炊飯器に勝るとも劣らないとの評価を受けている。

■会社概要

会社名(商号)	株式会社 A-Stage
代表者	代表取締役社長 藤岡 毅
所在地	〒105-0004 東京都港区新橋 1-9-5 KDX 新橋駅前ビル 3F



設立	2018年(平成30年)3月
資本金	50百万円(2018年3月31日現在)
事業内容	家電の製造及び販売等
URL	https://a-stage-inc.jp/

※ 文中に記載されている各種名称、会社名、商品名などは各社の商標もしくは登録商標です。

※ 仕様および外観は、性能向上やその他の理由で予告なく変更される場合があります。
