

アツアツをすぐに冷ませるプレートが新登場！ 上にのせるだけで粗熱を取る待ち時間が短縮。

株式会社ビーワーススタイルは、新潟県三条市で金属加工商品をはじめとした様々な家庭用品を、企画・販売しています。お菓子作りやお弁当などの粗熱を取る時間を短縮し、そのまま食卓に並べてもおしゃれな「クールダウンプレート」を2022年12月23日(金)に発売いたします。

「粗熱取れるまで寝れない」

これは実際にSNSにあった「#粗熱取れるまで寝れない」というハッシュタグです。このハッシュタグの投稿自体は15件ほどですが、「#粗熱が取れたら冷蔵庫へ」「#粗熱取れるまで」など、粗熱を取れるのを待っているハッシュタグは50種類以上ありました。時代は進歩し冷凍品は電子レンジで解凍できるのに、アツアツの物を冷ますのは未だにアナログであることが伺えます。



冷めるのを待つシーンは意外と多い

これから迎えるバレンタインデー。焼きたてのお菓子を飾り付けしたりラッピングしたり。十分に冷めていないと、水蒸気で崩れたりラッピング袋が曇ったり…なんて経験をした方もいらっしゃるのではないのでしょうか。毎日の生活の中で、粗熱が取れるのを待つことは意外と多いのです。朝、炊き立てご飯を入れたお弁当の蓋が閉められなかったり、お子さんがご飯で口の中を火傷しないように気を遣ったり、お料理の粗熱が取れるまで冷蔵庫に入れられなかったり、粗熱が取れないと次のステップに進めず、時間がかかっているということは日常生活に置いて多々あります。

そこで、上に載せるだけで粗熱が取れるまでの時間が短縮し、さらにそのまま食卓に出してもおしゃれな「クールダウンプレート」をご提案します。

【クールダウンプレートの特徴】



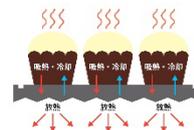
プレート風のプレートは、粗熱を取るだけでなくそのまま食卓に並べてもおしゃれ。

クールダウンプレートは、「熱交換」という、温度の高い所から低いところに温度が流れる働きを利用しています。とくに熱伝導の良いアルミはその性質が現れやすく、食材の上に載せることで、プレートが食材の熱を奪い空気中に放熱するため、常温に近づく時間が早まります。自社で80度のお湯が40度まで冷める時間を比較検証したところ、プレートに載せた方が早く40度に到達しました。

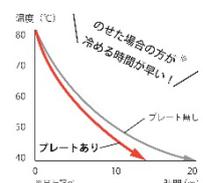
熱交換の特性は、冷やす場合にも活かされます。プレートに載せて冷蔵庫に入れると、冷蔵庫の温度にプレートが近づけようとするため、早く冷やしたいゼリーなどにもオススメです。



お弁当やお料理の粗熱を取るのに便利。



金属の「熱交換」という特性を利用。



比較実験した結果、プレートに載せた方が早く冷めた。



薄いので収納場所に困らない。

〈商品概要〉

- ◆商品名 クールダウンプレート
- ◆型番 KS-385077S
- ◆サイズ (約)幅30×奥行20×高さ0.8cm
- ◆価格 5,830円(税込) *2022年12月23日現在*

皆さまのお家時間が快適になるよう商品開発を進めてまいりますので、どうぞよろしくお願いたします。

《本プレスリリースに関するお問い合わせ》御興味いただけましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

PR・広報担当：高橋・齊藤

株式会社 ビーワーススタイル 住所：〒955-0004 新潟県三条市須戸新田 213 番地 3
E-mail : info@beworthy.jp TEL : 0256-47-1867 FAX : 0256-47-1868