

自宅で「感動の美味しさ」が味わえる!

レシピをプロの料理人やママ系インフルエンサーがご紹介

「COSORI TurboBlaze 6.0L ノンフライヤー」新製品発表会を開催!

COSORIブランドとしてDCモーター初搭載の次世代ノンフライヤー

アメリカ発の小型家電メーカーのVeSync Co., Ltd(本社：アメリカ カリフォルニア州)は、2024年6月4日（火）に発売する、簡単操作で9種類の調理方法が可能で自宅で手軽に”感動の美味しさ”を味わうことができる「COSORI TurboBlaze 6.0L ノンフライヤー」の新製品発表会を2024年5月30日（木）に開催いたしました。

製品ページURL：<https://vesync.jp/products/cosori-turbo-blaze-6l-airfryer>



■次世代のDCモーターノンフライヤーで「感動の美味しさ」を自宅で簡単に!

・ご家族にもぴったりの大容量サイズが登場

VeSyncは「COSORI TurboBlaze 6.0L ノンフライヤー」の2024年6月4日（火）の発売にあたり、2024年5月30日（木）にメディアとインフルエンサー向けに、新製品発表会を開催しました。

今回の新製品は、DCモーターを初搭載し従来品より効率UP、発酵食品やドライフルーツもつくれることができる新機能が追加され、簡単操作で「感動の美味しさ」を味わうことが出来るアイテムです。また6.0Lと大容量のため、ご家族にもピッタリです。



■自宅で簡単に「感動の美味しさ」を再現できるレシピを橘シェフが紹介！ 料理インフルエンサーなかまきさんによるママ目線でのおすすめポイントも

新製品発表会では、ゲスト登壇者によるトークセッションを実施しました。

Vino e pasta Chef（ヴィノ・エ・パスタ）のシェフである橘利夫（たちばなとしお）さん、ママ系料理インフルエンサーのなかまきさんにご登場いただき、プロの料理家と子育てをするママの目線から、実際に新製品「COSORI TurboBlaze 6.0L ノンフライヤー」をご使用した感想をお話いただきました。



左から、シェフ 橘利夫さん、料理インフルエンサー なかまきさん

橘シェフは、今回の新製品でチーズを詰めた夏野菜入りライスコロッケ、鶏もも肉のローストローズマリー風味フライドポテト添え、ココアのプリンピエモンテ風の3品を考案。実際に新製品を使用して感じた感想と、美味しく料理を作るポイントについて、「油の管理がなくて楽なので、大変便利が高かったです。下準備でしっかり味を決めさえすれば、誰でも美味しいプロのような味の料理を作ることができる調理家電だと感じました。」とお話されました。今回考案頂いた料理については、「ライスコロッケは温度を最後に少し上げると焼き色を付けることもできます。また、2品を同時に調理することもできました。」とコメント。



橘シェフ考案メニューの試食展示

料理インフルエンサーのなかまきさんは、ご家庭で作るお弁当をテーマにノンフライヤーでつくる3種のお弁当レシピを考案していただき、行楽弁当、通勤・通学弁当、こどものお弁当の3種類を会場にて展示していただきました。それぞれのお弁当の中には、揚げない鶏からあげ、ブロッコリーとカマンベールのフリッタータ、ヘルシー大学芋をはじめとして10種類ものノンフライヤーで調理したおかずが盛り込まれています。

なかまきさんは、「お弁当を3種類作ったのですが、おかずは全てノンフライヤーで簡単に調理することができて感動しました！タイパ・コスパよく作れるので、暮らしの質が上がると感じました。6Lという大容量ですが、キッチンに置いてもスタイリッシュですし、むしろテンションがあがります！」とご家庭での使用感をコメント。ご家族のご感想についての質問には「家族には初めにノンフライヤーで作ったことを伝えずに出したところ、普段と変わらず“美味しい、むしろ、よりサクツとしている”という感想をもらい好評でした。」とお答えいただきました。

また、ママの皆様へ向けて「油を使わないので、取り扱いが簡単なのと手入れが簡単。バスケット内のアミも取り外しができて簡単に洗うことができます。あとは、小さなお子様がいて揚げ物は火を使うので危なかったりしますが、ノンフライヤーであれば火も使わなくて、そんなに本体も熱くならないので、小さなお子様がいても安全に使えると思いました。」と、ご家庭でのおすすめポイントを教えていただきました。



料理インフルエンサーなかまきん考案のお弁当の展示

■登壇者

■橘 利夫（たちばなとしお）

原宿のイタリアンレストラン、Vino e pasta Chef（ヴィノ・エ・パスタ）のシェフ。イタリアに渡り、ヴェネツィア、トリノにて修行をされ、帰国後は鎌倉「リンデンバウム」、ホテル西洋銀座「リストランテ・アトーレ」を経て、1995年より現在の「ヴィノ・エ・パスタ」のシェフとして従事。

HP：<http://www.larme.co.jp/~vino-e-pasta/chef.html>

■なかまき

フードスタイリスト、レシピ開発、商品開発、料理講師。

自宅おもてなし教室を経て、食品衛生責任者・発酵マイスター・生活習慣病予防アドバイザー、健康食アドバイザーなどの資格を取得。

・Instagram フォロワー数：9.2万人

SNS：<https://www.instagram.com/nakamaki.recipe/>



■ 「COSORI TurboBlaze 6.0L ノンフライヤー」で調理したメニューの試食も

当日は橘シェフの考案レシピの試食や、インフルエンサーのなかまきさんのお弁当の展示の他にも、「COSORI TurboBlaze 6.0L ノンフライヤー」で調理したVeSyncのイチオシメニューの試食を行いました。メニューは以下の通りです。

- ・食卓の品数を増やしたいけど忙しいお母さんにぴったりな「ローストトマトのフルスケット」
- ・お家で本格的な味が楽しめる「カヌレ」
- ・毎日の朝ごはんにぴったりな「ヨーグルト」
- ・健康志向の人にぴったり！おしゃれなティータイムに「ドライフルーツティー」
- ・晩ごはんのメインデッシュにもお弁当のおかずにもなる「スパイスたっぷりステーキ」



■ 製品概要

・ COSORIブランド初、DCモーター搭載の次世代ノンフライヤー

本商品は、DCモーターを採用したCOSORIブランド初のノンフライヤーです。また従来（「COSORI 3.5L ノンフライヤー」）より効率が38%UP。DCモーターは、熱風を均一に循環させることで、食材に均等に熱が当たり、より早く美味しく調理することができます。また、DCモーターの搭載により、作動中のファンの音がより静かになります。さらに、DCモーターの大きさは従来のACモーターより小さくなり、コンパクトさをキープしながら、6リットルの大容量を実現することができました。

・ 新たに追加された発酵・ドライをあわせた9つの調理機能

ノンフライはもちろんのこと、ロースト、グリル、冷凍食品、ベイク、再加熱、保温、新たに追加された発酵、ドライをあわせた9つの調理機能が備わっており、想像を超えた幅広い料理を作ることができます。5段階のファン速度、食材の水分をコントロール、広い温度範囲（30℃～230℃）など高度な調理機能が搭載されており、一人の朝食から家族の夕食まで、低温調理から発酵料理まで、揚げ物からスイーツまで、調理を思うままに楽しめます。



■新発売製品

・COSORI TurboBlaze 6.0L ノンフライヤー

色 : ブラック
容量 : 6.0L
小売価格 : 19,980円 (税込)



■COSORIについて

COSORI

COSORIは、3000万人以上のお客様から信頼されている上場企業Vesync傘下の人気ブランドです。一緒に楽しむヘルシーな料理を作る相棒であるCOSORIシリーズ製品は、アメリカで創業し、ノンフライヤーは世界9カ国のEC市場で売上1位を獲得しました。2019年から東京に進出しております。COSORIは数々の受賞を受けたキッチン家電製品を開発し、料理をするの皆さんにインスピレーションを与えるブランドです。ユーザー体験の良い製品、スマートホームテクノロジー、そして活発なコミュニティにより、COSORIは家庭での料理体験に革命をもたらします。ヘルシーで美味しい食事をユーザーに届けます。

■VeSyncについて



Vesync Co., Ltdは2011年にアメリカで設立した小型家電製品のグローバル企業です。生活環境をより綺麗、健康、便利、安全にするための「Levoit」、「COSORI」、「Etekcity」、「ARIZE」の4つのブランド製品をアメリカ、ヨーロッパ、カナダ、中国や東南アジア等の国や地域で展開しております。2011年からはIoT戦略を視野に入れ、製品を連動してより上質なライフスタイルをユーザーに届けるために、システムの開発も始めました。コミュニティとテクノロジーを通じて、チームメンバー、パートナーのために新しい機会を見つけ、新しい可能性を開くのに注力し続けます。よりスマートな製品で繋がったライフスタイルを創造し、より良い生活環境を届ける」というミッションを掲げて、VeSyncはユーザーと共に「未来」を歩んでいきたいと思っております。

VeSync公式サイト : vesync.jp