

概要

タイガー魔法瓶株式会社(社長:菊池嘉聡、本社:大阪府門真市、資本金:8,000万円)は、2人用の「深なべ」に、ご家庭で手軽に蒸し料理が楽しめる「蒸しプレート」と、波形と平面とで焼き分けができる「野菜ゾーンつき波形プレート」がついた新製品、グリル鍋CQB-S100を10月10日に発売します。

また、「深なべ」と「蒸しプレート」の2枚タイプのグリル鍋CQB-A型、「深なべ」1枚タイプのCQB-B型も同日に発売します。

開発背景

近年、少子化や高齢化の影響により一世帯あたりの人数は減少を続けています。1980年代より4人以上の世帯が減少し、3人以下の世帯が急速に増加。今後も減少は続き、2010年には平均2.5人を下回ると予測されています。

元来、グリル鍋の開発においては「家族4人での使用」をターゲットに想定し、4人が1回の食事で満足できる分量を最大容量と設定しております。そのため3人以下、特に夫婦2人での使用時には「大きすぎる」「量が多すぎる」という点での不満が上げられていました。

このような時代背景と不満点を受けて、弊社は今回、2人での使用に適したサイズのグリル鍋を開発しました。これまでの小容量化ではなく、少人数で使いやすい形状を再設計。また本格的な蒸し料理が楽しめる「蒸しプレート」も新たに搭載し、主体となりつつある世帯人数に「ちょうどいいタイプ」のグリル鍋をご提供します。

製品特長

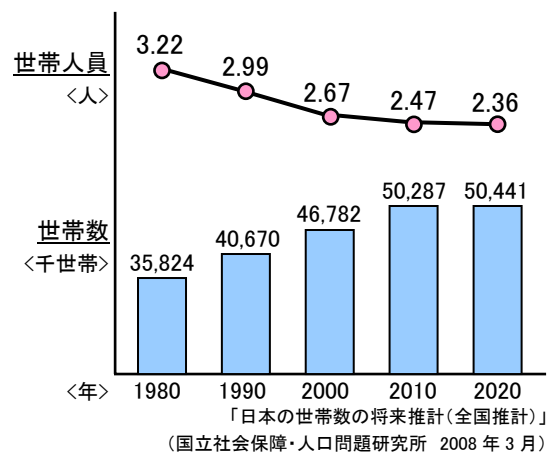
●蒸し料理が手軽に楽しく楽しめる「蒸しプレート」

ヘルシー志向の高まりにより蒸し料理が注目を集めています。料理本や情報誌での特集記事をはじめ、蒸し料理専門店までも登場。おいしさや健康を合わせ持つ料理として、レパートリーも増え続けています。

その流行を受けて今回、CQB-S型、CQB-A型には「蒸しプレート」を搭載しました。シューマイや茶碗蒸しなど、手軽に蒸し料理が楽しめます。お肉も蒸し料理だと脂を落としてヘルシーに仕上がります。ふたを開けずに調理具合がチェックできる便利なガラスぶたもつき、蒸し料理がもっと身近に楽しめます。



一般世帯数と平均世帯人員の推移



蒸しプレートセット時
CQB-S型
CQB-A型

●2人鍋が楽しめる「深なべ」

直径24.8cm、容量2.2Lの小容量サイズなので、2人での鍋料理や煮込み料理がちょうどいい分量で作れます。火を使わないので安全に使い、また「マグネット式プラグ」で万コードを引っかけても鍋の中身がこぼれる心配もありません。



通電時は温度調節レバーが光ります。

●お肉も野菜もしっかりとれる「野菜ゾーンつき波形プレート」

肉の脂の飛び散りを抑える波形プレートに、野菜をおいしく焼き上げる野菜ゾーンがつきました。素材に合わせて焼き分けができるので、バランスの取れた焼肉料理が楽しめます。



●「遠赤長持ちコート」と「黒色吸熱加工」

「深なべ」と「野菜ゾーンつき波形プレート」の表面には、キズに強く遠赤外線効果の高い「遠赤長持ちコート」を採用。またCQB-S型とCQB-A型の「深なべ」とCQB-S型の「野菜ゾーンつき波形プレート」の裏面には、ヒーターからの熱を効率よくまたはプレートに伝える「黒色吸熱加工」を施しました。

製品仕様

品名	グリル鍋		
	CQB-S100	CQB-A100	CQB-B100
品番	CQB-S100	CQB-A100	CQB-B100
希望小売価格	21,000円(税抜20,000円)	18,900円(税抜18,000円)	17,850円(税抜17,000円)
最大消費電力 W	820	820	820
サイズ (約)幅×奥行×高さ cm※	32.1×24.8×15.0	32.1×24.8×15.0	32.1×24.8×15.0
本体質量(約) kg	4.0	3.1	2.9
温度調節範囲	保温～230℃	保温～230℃	保温～230℃
プレート・なべ	蒸しプレート 深なべ 野菜ゾーンつき波形プレート	蒸しプレート 深なべ	深なべ
主な特長	2人用サイズ 3枚タイプ 光る温度調節レバー マグネット式プラグ ガラスぶたタイプ へらつき	2人用サイズ 2枚タイプ 光る温度調節レバー マグネット式プラグ ガラスぶたタイプ へらつき	2人用サイズ 1枚タイプ 光る温度調節レバー マグネット式プラグ ガラスぶたタイプ へらつき
色柄	ブラック<KS>	ブラック<KS>	レッド<RY>
発売日	2008年10月10日	2008年10月10日	2008年10月10日
初年度販売台数	60,000台		

※サイズは深なべをセットした状態でふたをしたときの数値です。(蒸しプレートをセットしたときの高さ22.1cm)