

2025 年 11 月 21 日  
パナソニック株式会社

お菓子と料理をつなぐ新しい食体験を家庭に

パナソニック「オートクッカー ビストロ」とロッテのコラボレーションレシピ  
レディーボーデンを使ったポターージュなど秋冬の食卓を彩るメニューを公開



パナソニック株式会社 くらしアプライアンス社（以下、パナソニック）は、11 月 21 日、株式会社ロッテ（以下、ロッテ）と共同開発した自動調理鍋「オートクッカー ビストロ」専用の冬のコラボレーションレシピを公開します。

近年、家庭における調理時間の短縮や調理家電を活用した効率的な調理スタイルを好む人が増えています※<sup>1</sup>。このようなニーズに応えるべく、パナソニックでは、「オートクッカー ビストロ」の高圧力・下攪拌・高火力といった特長をいかし、具材の状態なども考慮した調理プログラム設計とレシピ配合の検討を重ねて、家庭でも失敗なく手軽に楽しめるレシピを提供しています。

これまでも他社製品とのコラボレーションレシピを展開してきましたが、主に“おかず”製品を用いたレシピが中心でした。今回は、オートクッカーの新たな価値を伝えるとともに、家庭の食卓に新たな驚きと楽しさを届けることを目的に、製菓という異なるジャンルのロッテ製品を活用したコラボレーションレシピを開発。これまでに、「バレンタイン」「新生活」「夏」と、季節ごとのテーマに沿った 9 種のレシピを公開し、「子供と一緒に作って楽しめる」「意外な組み合わせが美味しい」など、好評を博しています。

今回は、ロッテの「パイの実」と「レディーボーデン」を活用したコラボレーションレシピを公開します。サクサク食感をいかした「パイの実浮かぶハッシュドビーフ」、濃厚な味わいを楽しめる「レディーボーデンのバニラチーズケーキ」、素材の甘みを引き出した「レディーボーデンのさつまいもポターージュ」、いずれもオートクッカーの精緻な温度制御やかき混ぜ機能を最大限にいかして安定した仕上がりを実現。甘みや食感をいかした意外性のあるメニューで、クリスマスや年末の食卓を華やかに彩ります。

パナソニックは、今後も異業種とのコラボレーションを通じて食卓に驚きと楽しさを提供し、くらしを豊かにする家電の可能性を追求していきます。

### 【冬のコラボレーションレシピ】

#### ■ レディーボーデンのさつまいもポタージュ

季節野菜を取り入れた「さつまいもポタージュ」は、オートクッカーの潰す機能でさつまいもをペーストにし、濃厚なレディーボーデンを生クリームの代わりに使用した寒い冬の日に温まる一皿です。



#### ■ パイの実浮かぶハッシュドビーフ

パイの实のサクサクの食感を活かし、オートクッカーで仕上げたハッシュドビーフにのせて楽しむレシピ。仕上げに電子レンジで軽く温めると、中のチョコレートが溶け出し、食卓にひと味違うごちそう感を演出します。



#### ■ レディーボーデンのバニラチーズケーキ

クッキー生地を使用した初のホールサイズのバニラチーズケーキレシピは、オートクッカーでの新たな調理への挑戦となる一品です。クリスマスや年末の団らんシーンに映える華やかさを備えつつ、家庭でも失敗なく作れる再現性を追求しました。



### 【ロッテとのコラボレーションレシピ】

「製菓をどう料理にいかすのか？」という挑戦から、製菓の甘みや食感をいかしたレシピが誕生しました。「ガーナチョコレート」「雪見だいふく」「パイの実」などロッテを代表する製菓と、オートクッカーならではの精緻な加熱制御の掛け合わせにより、従来の“おかず”製品とのコラボレーションレシピとは一線を画す意外な組み合わせによる新しい食体験を提案しています。

<レシピサイトはこちら>

<https://panasonic.jp/cook/lotte.html>

### 【レシピ開発者のコメント】

当初、レディーボーデン、玉ねぎ、さつまいもと、甘みのある食材ばかりを使ったため、デザートのような味のポタージュになってしまいました。そこで、ベーコンとチーズを加えることで、甘さの中に程よい塩味を感じる味わいの、スイーツの枠を超えたおかずに仕上げました。ロッテの製菓とオートクッカーだからこそ生まれる“意外性”と“必然性”にあふれたレシピを開発できたことは、貴重な経験となりました。

また、従来は家庭で作るのが難しかった食感を楽しむケーキやプリンなどの調理も可

能となり、家庭料理の幅が大きく広がったと自負しています。

キッチン空間事業部 技術戦略部/Panasonic Cooking @Lab 広田起子・希栄美

#### 【ロッテ レディーボーデン担当者コメント】

アイスクリームは通常-18℃以下で保存されるため、長い間おいしさを保てる食品です。ふわっとやわらかく濃厚な味わいのレディーボーデンも、冷凍庫にストックしておけばいつでも使えるうれしい食材に。オートクッカーとのコラボレシピが、アイスの新しい楽しみ方を見つけるきっかけになれば嬉しいです。

ぜひレディーボーデンを、冬の食卓のひと皿でもお楽しみください。

#### 【オートクッカー ビストロ】



オートクッカー ビストロは、家庭で手軽に本格的な料理を楽しめる自動調理鍋です。「圧力」と「かきまぜ」を両立した独自技術により、食材をムラなく加熱し、調味料を全体に絡めながらワンランク上のおいしさを実現します。魚の骨まで柔らかく仕上がる煮込み料理はもちろん、本格炒め料理、揚げ焼きなど幅広いオートメニューに対応。時短・おまかせ調理のニーズを叶え、忙しい家庭でも手軽に上質な食事体験を提供します。

[https://panasonic.jp/cook/?utm\\_source](https://panasonic.jp/cook/?utm_source)

※1 Kitchen Annual Report キッチン白書®2025 料理に関する生活者調査(クリナップ株式会社)

[kitchen-hakusyo2025.pdf](#)

#### 【パナソニック くらしアプライアンス社】

パナソニック株式会社 くらしアプライアンス社は、家電の開発・製造・リサイクルを中心に事業を展開しています。100 年育んできたくらしに寄りそう力で、人と地球の未来に続く、感動の商品とサービスを創造することを目指しています。

<報道関係者様 お問い合わせ先>

パナソニック株式会社 くらしアプライアンス社

経営企画センター 経営政策部 広報課: las-pr@gg.jp.panasonic.com