

報道関係各位

 2011年4月11日
 鳴海製陶株式会社

節電対策にお役立ち キッチングッズ
お皿なのに、直火でごはんが炊ける
『NARUMI クックボール』

焼き・蒸し・煮込み料理にも対応 ささまざまなメニューを調理してそのまま食卓へ！

ボーンチャイナをはじめとする上質な洋食器を中心に、食卓周りのライフスタイルを提案する鳴海製陶株式会社（以下 NARUMI、本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：松川力造）より発売中の『NARUMI クックボール』が人気です。

節電対策に、電気を使わず、ガスで炊飯！

クックボールは、お皿なのに、手軽にごはんが炊けます。

『クックボール』は、高い耐熱性を持つセラミック素材の深皿で、そのまま直火にかけて調理することができるうえ、フタ付きなので、電気を使わず、ガスで炊飯が可能です。

さらに、そのまま食卓に出すことができるので、洗い物や調理時間が少なくて済み、節電・節水にも力を発揮します。



フタ付クックボール（オレンジ）
 長径23cm・800cc ¥3,150（税込）
 オリジナルレシピ付き

炊き込みごはんなどに活用すれば、炊きたてのホカホカを食卓に出すこともでき、メイン一品で食卓が華やかに。

また、鍋料理や煮込み料理、蒸し料理にも対応し、和食・洋食・中華・アジアン・エスニックなど、さまざまなメニューを作ることができます。もちろんラーメンやうどんなど、一人分をさっと作りたい時にも最適です。

クックボールが節電対策に最適な理由

- 直火 OK！ ガスで炊飯ができるので、電気を使わない
- 深皿でフタ付きなので、お皿なのにごはんが炊ける、調理ができる
- 洗い物や調理時間が少なくて済み、節水効果も

.....さらに、

<その他の特徴>

- 直火・電子レンジ・オーブンに対応
- 臭いが残りやすく、衛生的
- 吸水性の低い釉薬を使用、汁が染み込みません
- フタ受けの段差がないスマートな形状
- 土鍋に不可欠だった目止めの必要なし
- 料理レシピつきで使い方がよくわかる



カレー風味のあさりご飯



直火
OK!

【材料（1人分）】

- 米・・・1/2カップ
- あさり（砂だしたのもの）・・・8～10個
- 玉ねぎ・・・1/4個
- しょうがのすりおろし・・・小1/2個
- 塩・・・小さじ1/2
- こしょう・・・少々
- カレー粉・・・小さじ1/2
- 酒・・・大さじ1
- オリーブオイル・・・大さじ1/2
- ミニトマト・・・2～3個
- あればセルフィーユ・・・適宜

【作り方】

1. あさりは殻と殻をこすり合わせて洗う。玉ねぎはみじん切りにする。
2. クックボールにオリーブオイルを弱めの中火で熱し、玉ねぎを炒める。玉ねぎが透き通ったらしょうが、カレー粉、塩、こしょう、米を入れ炒め合わせ、水1/2カップと酒を加える。沸騰したらあさりを加え、フタをして弱火で15分炊く。
3. 火を止めて5分蒸したらフタを取り、4～6等分のくし型に切ったミニトマトとあればセルフィーユを飾る。

【その他のレシピ一例】



ロールキャベツ



直火
OK!



電子レンジ
OK!



サーモンのレモンハーブ蒸し



直火
OK!



電子レンジ
OK!

【このリリースに関するお問い合わせ】

【報道関係者のお問い合わせ先】（掲載不可）

NARUMI 鳴海製陶株式会社広報代行
 株式会社ブレインズ・カンパニー（杉本・村山）
 TEL：03-3496-1091 FAX：03-3496-2216
 E-mail：sugimoto@pjbc.co.jp

【商品の問い合わせ先】（クレジット表記）

NARUMI 鳴海製陶株式会社
 TEL：03-3451-8186
<http://www.narumi.co.jp/>

NARUMI コンセプトショップ
 「DIECI GINZA（ディエチ ギンザ）」
 TEL：03-3289-8500
<http://www.10ginza.com/>

【ボーンチャイナについて】

高純度の骨灰（ボーンアッシュ）を含んだ高級磁器のこと。18世紀ごろイギリスで作られるようになり、透光性に優れた乳白色の磁器は、長い間製法を秘密にされ、当時の王室や貴族の間で珍重されていました。

「NARUMI ボーンチャイナ」は、骨灰を精選された良質な磁器原料（長石、粘土、カオリンなど）に多量に含まれているのが特徴です。高品質な素材を作り出す原料とも言える骨灰ですが、これを加えることによって土に粘りが少なくなり、成形が一般の磁器より難しくなるため、成形されるまでに永年の経験によって計算しつくされた工程が不可欠となります。薄く繊細でありながら丈夫な「NARUMI ボーンチャイナ」は、結晶構造が緻密なことが強さの秘密。素材の強さとボーンアッシュの含有率は世界でもトップクラスです。その滑らかな艶とあたたかみのある白が人の心を惹きつけてやみません。



【DIECI GINZA 概要】

名称 DIECI GINZA (ディエチ ギンザ)
 所在地 東京都中央区銀座6丁目8-7 交詢ビル3F
 営業時間 11:00 ~ 19:00
 店舗面積 延べ床面積 約192㎡

2009年11月に銀座にオープンしたNARUMI初のコンセプトショップ。「Dining」「Living」「Gallery」の3つのシーンで、テーブル周りの上質なライフスタイルを提案します。また、フランスの巨星ジョエル・ロブションとのコラボレーションアイテム『プリアージュ』ラインや、日本をはじめ海外でも多くの有名ホテルやシェフに使用されているプロライン（業務用）の食器やカトラリー、グラスも紹介し、一般のお客さまが国内で唯一、プロラインの器をお求めになれる場所ともなっています。



10 DIECI GINZA 

【NARUMI 鳴海製陶株式会社について】

いいものとの出逢い。

NARUMIは、ボーンチャイナをコアとして培った伝統を大切に育み、長く受け継がれたものの素晴らしさを伝え、また技術とデザイン力を活用して、お客様のニーズに応えた高品質な商品・サービスを提供しています。生活に喜びをもたらす、生活をより豊かなものにすることに貢献するため、常に新たな領域へチャレンジし続けます。食文化の一端を担う企業として、製品の完全無鉛化を行い、安心・安全への取り組みにも力を入れてきました。

これからもNARUMIは、環境保全など地球環境を総合的に考慮し、循環型社会へ対応できる企業活動を行ってまいります。

【会社概要】

鳴海製陶株式会社
 (Narumi Corporation)

本社 愛知県名古屋市長区鳴海町
 字伝治山3番地
 電話 052-896-2200（総合案内）
 創業 1946年2月1日
 代表者 代表取締役社長 松川力造
 資本金 5億4千万円
 従業員数 343名
 URL: <http://www.narumi.co.jp/>