

2023年9月22日

水も鍋も使わず手軽に低温調理ができる ポーチ型の「低温調理器 ポケットシェフ」新発売



アイリスオーヤマ株式会社（本社：宮城県仙台市、代表取締役社長：大山 晃弘）は、水や鍋を使わず手軽にサラダチキンやローストビーフなどを低温調理できるポーチ型の「低温調理器 ポケットシェフ」を2023年9月29日より全国の家電量販店、ホームセンター、インターネットサイトを中心に順次発売します。

新型コロナウイルス感染症拡大時の行動制限等により生じていた運動不足や肥満を解消するため、屋内外での運動やジムでの筋力トレーニングで健康的な身体づくりを楽しむ人が増えています。また、家事への時短ニーズや健康志向、物価上昇などの様々な要因から、食費を抑えながら高タンパク質・低カロリーで栄養を補給できるサラダチキンなどの低温調理食品に注目が集まっています。

今回発売する「低温調理器 ポケットシェフ」は、耐熱袋^{※1}に食材を密閉して本体にセット^{※2}し、温度と時間を設定するだけで、初めての方でも手軽に低温調理^{※3}できます。また、水や鍋を使用しないため、準備や片付けの時間を短縮でき、キッチンだけでなくリビングなど場所を選ばず調理できます。本体は約24cm四方、厚さも1cmとコンパクトで、限られたキッチンスペースにも収納できます。

調理温度は5℃刻みで40℃～80℃、調理時間は1分～540分（9時間）^{※4}まで設定できます。細かな設定ができるためサラダチキンだけでなく、魚のコンフィやローストビーフ、チャーシューなどの時間と手間のかかる料理から、ピクルス、もものコンポートなどの前菜やデザートまで20種類の豊富なレシピ^{※5}を手軽に調理できます。

当社は、今後も生活者の暮らしに密着した商品開発を行い、快適な生活の実現に貢献していきます。

- ※1：調理中の液体漏れや破損を防ぐため、耐熱袋はチャック付きの耐熱100℃以上のもので、毎回新しいものを使用してください。
- ※2：調理の際は、なるべく耐熱袋内の空気を抜き、食材を本体にセットする際は、必ず本体の2/3より下に収まるようにしてください。本体内部のセンサーに食材が触れると調理が停止する恐れがあります。詳しくは取扱説明書をご覧ください。
- ※3：低温調理は高温による殺菌ができないため、食中毒となるリスクを伴わないよう、正しい調理方法で行ってください。
- ※4：設定時間により調整できる時間（1～10分は1分刻み、10～120分は5分刻み、120～540分は30分刻み）が異なります。
- ※5：食材の種類や量、厚みにより調理時間等は異なります。レシピに記載している設定温度や設定時間は目安です。

■商品特長

1. 水や鍋を使わず手軽に低温調理できる
2. コンパクトに収納でき、手入れも容易
3. 20種類の豊富なレシピ^{※5}で様々な料理を楽しめる

1. 水や鍋を使わず手軽に低温調理できる

従来の低温調理器とは違い水や鍋を使わず、耐熱袋^{※1}に食材を密閉して本体にセット^{※2}し、温度と時間を設定するだけで、初めての方でも手軽に低温調理^{※3}できます。設定後は温度を一定に保ち、自動で調理するため、他の料理や家事などその他の作業にも時間を活用できます。また、水や鍋を使用しないため、キッチンだけでなくリビングなど場所を選ばずに調理できます。



2. コンパクトに収納でき、手入れも容易

本体は約 24 cm 四方、厚さも 1 cm とコンパクトで、限られたキッチンスペースにも収納できます。本体の内側が汚れた際は、乾いた布やウェットティッシュなどで拭き取る^{※6}だけで容易に手入れできるため、片付けの手間が省けます。



3. 20種類の豊富なレシピ^{※5}で様々な料理を楽しめる

調理温度は 5℃ 刻みで 40～80℃、調理時間は 1 分～540 分（9 時間）^{※4}まで設定できるため、20 種類の豊富なレシピ^{※5}を楽しむことができます。魚のコンフィやローストビーフ、チャーシューなどの時間と手間のかかる料理から、ピクルス、もものコンポートなどの前菜やデザートまで手軽に調理できます。

▼レシピメニュー一覧

肉	サラダチキン	プレーン（むね、もも、ささみ）、 トマト、キムチ、梅しそ、味噌、 タンドリーチキン風、ジェノベーゼ、 ハーブ&スパイス、ラー油&鶏ガラ、 ガーリックペッパー
	その他	ローストビーフ ステーキ チャーシュー 鶏レバー
魚		サーモンのコンフィ まぐろのコンフィ（ツナ）
野菜		ピクルス かぼちゃのサラダ
デザート		はちみつレモン もものコンポート



- ※1：調理中の液体漏れや破損を防ぐため、耐熱袋はチャック付きの耐熱 100℃ 以上のもので、毎回新しいものを使用してください。
- ※2：調理の際は、なるべく耐熱袋内の空気を抜き、食材を本体にセットする際は、必ず本体の 2/3 より下に収まるようにしてください。本体内部のセンサーに食材が触れると調理が停止する恐れがあります。詳しくは取扱説明書をご覧ください。
- ※3：低温調理は高温による殺菌ができないため、食中毒となるリスクを伴わないよう、正しい調理方法で行ってください。
- ※4：設定時間により調整できる時間（1～10 分は 1 分刻み、10～120 分は 5 分刻み、120～540 分は 30 分刻み）が異なります。
- ※5：食材の種類や量、厚みにより調理時間等は異なります。レシピに記載している設定温度や設定時間は目安です。
- ※6：洗剤や漂白剤、シンナー、ベンジン、化学ぞうきんの使用、手洗いや洗濯を含む水洗いをしないでください。

■商品仕様※7

商品名	低温調理器 ポケットシェフ	
型番	PLTC-M01	
画像		
カラー	ブラック	
定格電圧	AC100V	
定格周波数	50/60Hz	
定格消費電力	90W	
設定可能温度	40～80℃	5℃刻み
設定可能時間	1分～540分（9時間）	1～10分：1分単位
		10～120分：5分単位
		120～540分：30分単位
製品寸法	本体	幅 230×奥行 240×高さ 10mm
	操作部	幅 90×奥行 60×高さ 38mm
製品質量	約 240g	
電源コード	約 1.0m	
参考価格	オープン価格	
発売日	2023年9月29日	

■特設サイト

<https://www.irisohyama.co.jp/low-temperature-cooker/pouch-type/>

※7：商品の仕様は予告なく変更することがあります。