PRESS RELEASE
2020 年 4 月吉日

NEW!

毎日の調理をかしこくサポートする電気圧力鍋

「ラクラ・クッカー コンパクト 電気圧力鍋」新発売！

1 台 10 役で時短＆カンタン！

株式会社グループセブ ジャパン（本社：東京都港区／代表取締役社長：アンドリュー・ブバラ）は、2020 年 4 月、「ラクラ・クッカー コンパクト 電気圧力鍋」を新発売します。

共働き世帯の増加など忙しい現代では、家事を簡単で時短にしたいというニーズが多くあります。特にティファールの「クックフォーミー」が発売された 2016 年頃から、簡単に美味しい時短料理ができる“電気圧力鍋”に注目が集まっています。そんな中、“電気圧力鍋”に「興味がある」人は約 76%と人気の高い調理家電ですが、持っている人は約 10%とまだ少数です（※1）。

この度新発売の「ラクラ・クッカー コンパクト 電気圧力鍋」は、1 台 10 役で、忙しい平日は手間なく時短で調理ができ、時間のある週末は時間をかけてじっくり調理ができる電気圧力鍋です。10 種類のモード（調理モード：5 種類／炊飯モード：2 種類／レシピモード：3 種類）がデジタルディスプレイで簡単に選択できるため、作りたいレシピに合わせてモードを選ぶだけ（※2）。

圧力調理モードは、通常の鍋と比べて最大 1/3 まで調理時間を短縮することができます。また、低温でじっくり加熱する低温調理モードでは、58～90℃まで 1℃毎に設定可能です。お肉料理は、柔らかくジューシーに仕上がり、甘酒などの発酵調理もできます。

その他、人気の定番料理（カレー、角煮、肉じゃが）は、レシピモードを押すだけ。さらに白米と玄米にも最適なモードがあります。ティファール独自の球状型ポット（内鍋）の優れた熱循環により、短時間でお米の芯まで均等に熱が伝わり、ムラなくふっくら仕上がります。最大 12 時間の予約調理機能や調理後は最大 24 時間の自動保温機能もついて、食事の時間に合わせた使い方ができます（※3）。

ポット（内鍋）はコンパクトなのに料理は最大 4 人分、炊飯は 4 合まで対応した 3L サイズ。均一に熱が広がるティファール独自の球状型ポット（内鍋）で、熱ムラなく調理ができるのも美味しく仕上がる重要なポイント。また、こびりつきにくいふっ素樹脂加工で、お手入れもサッと簡単です。さらに、ふた、内蓋とパッキン、ポット（内鍋）を本体から取り外すことができるため、お手入れもしやすくなっています。

※1 出典：「サンケイリビング新聞社（2019 年 8 月）電気圧力鍋についてのアンケート」
※2 10 種類のモード（調理モード：圧力調理、蒸す、煮る、炒める、低温調理／炊飯モード：白米、玄米／レシピモード：カレー、角煮、肉じゃが）
※3 予約調理の場合：炒める、低温調理、保温を除く。保温の場合：炒める、低温調理を除く。

ラクラ・クッカー コンパクト 電気圧力鍋
CY3501JP

税抜希望小売価 ： 24,000 円
製品サイズ W×D×H ： 260×285×283 ㎜
製品重量 ： 4,180g
内容量 ： 3.0L
コードの長さ ： 約 1.5m
定格消費電力 ： 700W
電源 ： 100V 50-60Hz
最大圧力 ： 70kPa（一定）
付属品 ： 蒸し台（蒸し料理用）、炊飯用カップ、レシピブック

株式会社コスモ・コミュニケーションズ ティファール PR 担当 ： 野島・辻 Mail： t-fal@comnet.co.jp TEL：070-4505-3325 FAX：03-3405-9730

T-fal

「ラクラ・クッカー　コンパクト　電気圧力鍋」の使い方

カンタン！　3 ステップで手軽にラクラク調理

べんり！　シンプルな
操作で選ぶだけ！

平日 はやワザ

※料理写真の調理時間は、いずれも予熱調理時間を含みません。

調理モード　圧力調理

調理時間を最大 1/3 まで短縮

密閉して 100℃以上の高温で加熱する圧力調理だから、普通の鍋と比べて調理時間を最大 1/3 まで短縮。
※114℃（最大 30 分）

筑前煮

鶏肉のクリームシチュー

調理モード　炒める

フタを開けたまま炒めものができる

120℃～150℃まで 10℃単位で温度設定ができ、高温・短時間で炒め物ができます。
※120、130、140、150℃（最大 59 分）

ガーリックシュリンプ

チャーハン

調理モード　蒸す

付属の蒸し台を使って手軽に蒸し料理！

水蒸気の対流により加熱するので短時間で調理ができ、食材が型崩れせず、柔らかい仕上がりになります。
※114℃（最大 30 分）

茶碗蒸し

炊飯モード　白米　玄米

球状型のポットで白米も玄米もふっくら

ティファール独自の球状型ポット（内鍋）は側面の角度を 62° にすることで、優れた熱循環を実現。お米の芯まで熱が均一に伝わり、熱ムラなくふっくら炊きあがります。

【独自の球状型ポット】
球状型ポット（内鍋）の側面の角度を 62°（ティファール独自のゴールデンアングル）にすることで、優れた熱循環を実現。

白米

玄米

レシピモード　カレー　角煮　肉じゃが

人気の家庭レシピをカンタンに調理

3つの定番レシピは、細かい設定をせずに調理ができるので時間がない時にぴったり！

カレー

角煮

肉じゃが

株式会社コスモ・コミュニケーションズ　ティファール PR 担当 ： 野島・辻 Mail： t-fal@comnet.co.jp　TEL：070-4505-3325　FAX：03-3405-9730

T-fal

週末 じっくり

※料理写真の調理時間は、いずれも予熱調理時間を含みません。

調理モード **煮る**

一定の温度を保ち、焦がさず煮込める

100℃以下の一定した温度で食材を焦がすことなく煮込めます。味がしっかりしみ込むから、圧力調理や炒め調理の後の仕上げ調理に最適です。
※約 90～95℃（最大 3 時間）

真鱈の洋風煮込み

煮込みハンバーグ

調理モード **低温調理**

おいしさを逃さずジューシーな仕上がりに

肉汁の流出がおきない 65℃以下に設定できるので、おいしさをしっかり閉じ込め、ジューシーな仕上がりに。
※58～90℃（最大 22 時間）

ローストビーフ
65℃ 1時間30分

発酵調理も簡単に

58～90℃で 1 度毎に設定できるので、発酵調理も簡単に作れます。
※58～90℃（最大 22 時間）

甘酒
63℃ 6時間

その他の便利な機能

■オリジナルレシピブック付き
（50 レシピ）

予約調理

ねらった時間にできあがり
12 時間まで予約調理が可能。
※炒める、低温調理、保温を除く。

保温再加熱

いつでもサッと温かい料理を食卓に
調理後は 63℃で自動保温（24 時間）
※炒める、低温調理を除く。
再加熱 114 度（最大 3 分）も可能。

お手入れ簡単

洗うのだってラクラク！
ポット（内鍋）はこびりつきにくく洗いやすい、ふっ素樹脂加工。毎日のお手入れもラクラクです。

安心

ボタンを押して排気できるから安心！
ボタンを押すだけで簡単に蒸気を排気できるので、やけどの心配もありません。

■3L（2～4 人分）のコンパクトサイズで、日本のキッチンにもぴったり。
■ハイパワーの 700W。
■着脱式の電源コード。
〇付属品：蒸し台、炊飯用カップ、レシピブック（50 レシピ）

株式会社コスモ・コミュニケーションズ　ティファール PR 担当 ： 野島・辻 Mail： t-fal@comnet.co.jp　TEL：070-4505-3325　FAX：03-3405-9730

ティファール　電気圧力鍋

製品名 / 品番	NEW ！ **ラクラ・クッカー コンパクト 電気圧力鍋** CY3501JP
製品画像	
税抜希望 小売価格	24,000　円
製品サイズ W×D×H	260×285×283 ㎜
製品重量	4,180g
内容量	3.0L
コードの長さ	約 1.5m
定格消費電力 電源	700W　100V 50-60Hz
最大圧力	70ｋPa（一定）
付属品	蒸し台（蒸し料理用） 炊飯用カップ レシピブック

【ティファール】　https://www.t-fal.co.jp/
ティファールの製品情報・生活に役立つ楽しいコンテンツやレシピがいっぱい！

※写真、イラストはイメージです。印刷のため、実際の色と多少異なる場合がございます。また、このリリース記載の情報（製品価格、製品仕様、デザイン、サービスの内容、発売日、お問い合わせ先、URL 等）は、発表日現在の情報です。予告なしに変更され、情報が異なる可能性もありますので、あらかじめご了承ください。

≪読者の方のお問い合わせ≫
株式会社グループセブ ジャパン ティファールお客様相談センター　ナビダイヤル　0570-077-772
≪本件の掲載に関する問い合わせ先 ≫
株式会社コスモ・コミュニケーションズ　ティファール PR 担当：野島・辻　Mail：t-fal@comnet.co.jp
〒107-0061　東京都港区北青山 2-5-8　青山 OM-SQUARE4F　TEL 070-4505-3325　FAX 03-3405-9730