

**驚くほど、手料理ラクに！
かきまぜパドルで自動調理もラクラク
「ラクラ・クッカー プロ 自動調理鍋」新発売
～おまかせ調理の幅が広がる、圧力調理機能付き～**

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:ジュリアン・メジャー)は、2025年7月、「ラクラ・クッカー プロ 自動調理鍋」を発売いたします。

人気のラクラ・クッカーシリーズから、自動でかき混ぜてくれる自動調理鍋「ラクラ・クッカー プロ」が新登場します。ティファール独自の「かきまぜパドル」が、自動で鍋底から食材をかえしながら混ぜてくれるので、まとめて食材を入れてボタンを押すだけ。炒飯や焼きそばもボタンひとつで調理が可能です。ポテトサラダは茹でる～つぶすまで、おまかせで調理できます。

調理モードは、圧力調理、蒸す、無水調理、マッシュ(つぶす)、ごはん、カレー、肉じゃが、炒め、煮る、バイク、おみそ汁、めん類、煮つめ仕上げの全13種類。そのうち8種類はかき混ぜ調理対応です。さらにスマート予約調理プログラムが付いて、お出かけ前に準備しておくとお帰りにアツアツの出来立てが食べられます。

調理後に蒸気を排出する際も、ボタンをワンプッシュ押すだけの簡単操作で蒸気を排出できます。また、本体は持ち運びしやすい取っ手つきデザインでキッチンでの移動も安心です。前面のパネルには角度が付いて、見やすく、操作しやすくなっています。

内なべにも取っ手が付いており、料理の取り分けやお手入れの際の持ち運びも安心。内なべはセラミックコーティングでこびりつきにくく、フタの設計もシンプルでパーツが少ないのでお手入れしやすいのも嬉しいポイントです。鍋に付いた料理のにおいを除去できる「スチーム洗浄機能」も搭載しています。

2～4人分の調理ができる3Lサイズで、キッチンに置きやすいコンパクト設計。圧力調理から炒め物までおまかせ調理が可能で、毎日の料理を驚くほどラクにしてくれる圧力機能付き自動調理鍋です。



【かきまぜパドル】

ラクラ・クッカー プロ 自動調理鍋 ホワイト

■品番: CY3811J0

■参考価格(税込)*: 45,600円

■製品サイズ WxDxH: 約310 x 326 x 274 mm

■製品重量: 約5.3kg ■内容量: 3.0L ■コードの長さ: 約1.5m

■定格消費電力: 800W ■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

*本リリース記載の価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。

製品特長

1. ティファール独自のかきませパドル搭載

かきませパドルで、幅広い料理をおまかせ調理。圧力調理中もかき混ぜることができるので、煮込み料理はさらにおいしく、ポテトサラダは加熱からつぶすまで6分でできます。



ビーフシチュー

圧力調理中もパドルがかき混ぜるので、全ての食材に旨みが染みわたる



焼きそば

食材を鍋に入れてボタンを押せば、10分で出来上がり、まぜる手間なし！



おみそ汁

具材を鍋に入れて、ボタンを押し15分。味噌を溶く手間なく、ほったらかしで出来上がり！



きつねうどん

かきませパドルが麺をほぐすので、キッチンから離れていても安心。



ポテトサラダ

圧力調理でやわらかくなったジャガイモをかきませパドルでつぶすので、材料を入れて6分でマッシュポテトが完成。



冷凍ブロッコリーとベーコンのガーリック炒め

人気の冷凍食材を入れるだけで、おいしい品に。

2. 13種類の調理モードで、毎日の料理に便利に使える！

圧力調理モード7種と通常調理モード6種、合わせて全13種類の調理モードを搭載。「煮つめ仕上げ」は、ひと手間かけたい煮込み料理を本格的に仕上げることができます。時短調理から本格的な料理まで、幅広い料理をおいしく作れます。

【圧力調理モード7種】



【通常調理モード6種】



※●マークはかきませ調理対応

3. スマート予約調理で外出中もおまかせ

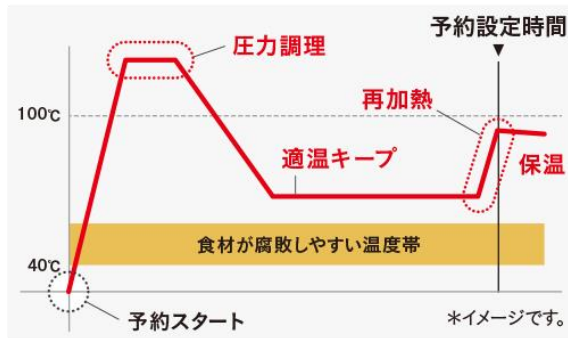
予約開始後すぐに調理を行い、最適な温度を保ちながら、最後に仕上げ加熱を行う「スマート予約調理プログラム」が付いて、お出かけ前に準備しておくとお帰りにアツアツの出来立てが食べられます。

※最大12時間の予約調理が可能。圧力調理のみ対応。

※イメージです。



予約調理中の温度コントロール



※イメージです。

※スマート予約調理はすべてのレシピが対象ではありません。

4. 使いやすいデザイン！

- ・「かんたん圧力排出ボタン」をワンクリックするだけで、ほったらかしで圧力排出ができる
- ・キッチンカウンターなどに設置した際に角度が付いて見やすい＆操作しやすい「パネル」
- ・内なべにも取っ手が付いており、料理の取り分けやお手入れの際の持ち運びも安心



かんたん圧力排出ボタン



見やすい＆操作しやすいパネル



持ち運びも安心な内なべの取っ手

5. お手入れも簡単！

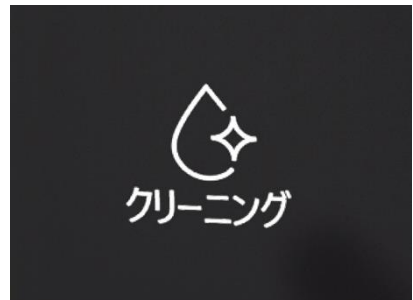
- ・汚れが落としやすい「セラミックコーティングの内なべ」
- ・パーツが少ない「シンプル設計のフタ」
- ・料理後のにおいを除去お手入れできる「スチーム洗浄機能」



セラミックコーティングの内なべ



シンプル設計のフタ



スチーム洗浄機能

6. その他の特長



2～4人分の調理ができる3Lサイズで、
キッチンに置きやすいコンパクト設計



ハイパワー800W



食材を入れて、調理モードを選んで、
ボタンを押すだけのかんたん3ステップ



最大12時間まで保温可能



スチーム洗浄機能で、
内なべについた料理のにおいを除去



専用の蒸し台、炊飯カップ付き



専用レシピブック付き(65レシピ)

ティファール 自動調理鍋

製品名 / 品番	NEW ラクラ・クッカー プロ 自動調理鍋 ホワイト(圧力機能付き) CY3811J0	NEW ラクラ・クッカー CY38 電気圧力鍋用ガラスふた(20cm) XA381J0
製品画像		
参考価格 (税込)*	45,600円	4,560円
調理モード数	13種類	—
製品サイズ W×D×H	約 310×326×274 mm	210×210×23mm
製品重量	約5.3kg	390g
内容量 (満水/調理)	3.0L/2.0L	—
コードの長さ	約1.5m(着脱式)	—
定格消費電力 電源	800W 100V 50-60Hz	—
最大圧力	70 kPa(一定)	—
付属品	蒸し台 炊飯用カップ、レシピブック	—

※ガラスふたは2025年8月発売予定です。(別売)

※本リリース記載の価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。

※かきまぜパドルのない電気圧力鍋「ラクラ・クッカー」もあります。

【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



0570-077-772

《本件の掲載に関する問い合わせ先》

株式会社博報堂Gravity ティファールPR事務局（株式会社PA Communication内）

担当：大木、加藤、野島 Mail: t-fal@h-gravity.co.jp TEL: 03-6447-0395 FAX: 03-6447-0396