

一度試すと鍋炊きご飯の虜に！

1台7役調理の「To May（トゥーメイ）マルチポットM/L」は炊飯もできる +便利な商品特徴もご紹介

「食卓からココロ豊かに」をミッションに掲げ、調理用品の企画・開発・販売を行う和平フレイズ株式会社（営業本部：東京都荒川区 代表取締役社長：和平稔夫）は、1台で7役の調理が可能なTo May（トゥーメイ）「マルチポット」2サイズ4色を2018年1月初旬に発売致しました。今回はトゥーメイを使った炊飯の方法と便利機能もご紹介します。

広報担当の木戸は、「3合炊きの炊飯器で炊いたご飯を冷凍すると、温めた際お米同士がベタついて美味しくない！」そんな悩みを抱えていました。そこで鍋炊きご飯の美味しさを実感すべく、マルチポットで炊飯に挑戦しました。一番の違いを感じるのには「冷凍したごはんを食べた際」。炊きあがりの美味しさはもちろん、冷凍後の味の違いに驚きました。また、**1台で7役調理（茹でる・沸かす・炒める・煮る・揚げる・炊く・和える）**ができるので、調理の幅が広がり、狭いキッチンでも大活躍中です！



マルチポットなら30分(*)でご飯が炊ける！炊飯方法をご紹介

マルチポットを使えば、**加熱+蒸らして30分以内**に炊飯が出来ます（※米1合、浸水時間除く）。浸水をしたご飯を加熱し、蒸らすだけで時短&簡単に炊き立てごはんを味わうことが出来ます。ガス火により鍋の中で**対流**がおきることで、お米一粒一粒に熱が伝わりご飯がおいしく仕上がります。

Mサイズ分量	米1合	米2合	Lサイズ分量	米1合	米2合	米3合
水	200ml	400ml	水	200ml	400ml	600ml
加熱時間	弱火で10分	弱火で12分	加熱時間	弱火で10分	弱火で12分	弱火で14分

※無洗米の場合はHPをご覧ください https://www.wahei.co.jp/recipe/recipe_tomay/6177.html

手順

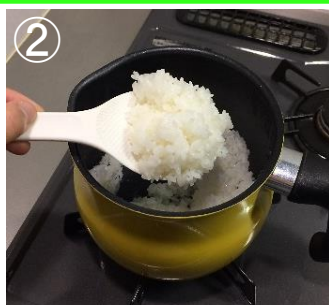
- ①米は洗って30分以上水（分量外）に浸けて、水気を切る。
- ②マルチポットに(1)と炊く分量の水を入れて蓋をし、中火で加熱する。
- ③沸騰したら弱火にする。（上記分量の加熱時間参照）
- ④15分蒸らして出来上がり。



★POINT★

沸騰中、水滴が噴き出すことがありますので、気になる場合はとろ火にして上記時間よりも2~3分長く加熱し、火を止めて15分程度蒸らしてください。焦げ付き防止機能がついているガスコンロ等で加熱し、途中で自動消火した場合はそのまま20分程度蒸らしてください。

マルチポットで炊飯+調理したくなるポイント



- ①土鍋で炊いた場合、熱くてミトンが必要になりますが、取っ手付きなので炊飯後、安全によそえます
- ②対流がおきることで、ご飯がおいしく仕上がります。冷凍し、ごはんを温めた際のベタツとした感じが少ないです
- ③深さを活かしてチャーハンのあおりがしやすく、リゾットも注ぎやすいです

人数に合わせて！2サイズ展開



1～2人用

商品名 : To May IH対応マルチポット Mサイズ (イエロー、ライトブルー)
 サイズ : 約W245×D170×H175mm
 重量 : 約783g
 原産国 : 中国製
 価格 : ¥2,500前後 (税抜)
 材質 : 本体 (アルミニウム合金) 蓋 (全面物理強化ガラス)
 内面 (ふっ素樹脂塗膜加工)



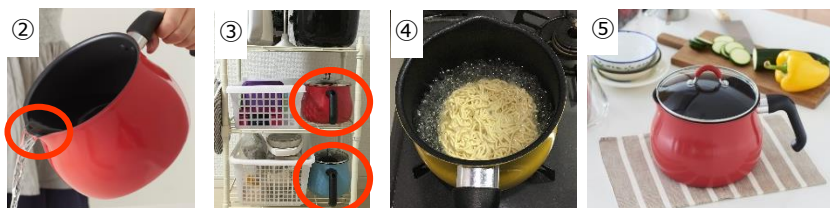
3～4人用

商品名 : To May IH対応マルチポット Lサイズ (レッド、ネイビー)
 サイズ : 約W265×D189×H184mm
 重量 : 約944g
 原産国 : 中国製
 価格 : ¥3,000前後 (税抜)
 材質 : 同上

商品特徴



① 深さがあるので、油はねする揚げ物やタレをからめる料理がしやすい！



- ② 注ぎ口付きなので、汁物も注ぎやすい
- ③ 狭い部屋でもコンパクトに収納できるので、場所を取らない
- ④ 対流が起きやすい形で、麺をゆでるのに最適
- ⑤ 生活感が出やすいキッチンの差し色に

トウメイの願い



働く女性にとって、毎日料理を頑張るのは大変なこと。
 忙しくても料理を作りたい、決して料理上手と言えないけど、頑張りたい気持ちがある。
 そんな女性の背中を押せるような、シリーズでありたいと思っています。
「To May」シリーズを活用しながら、家事上手な女性になりましょう。
 お料理を楽しんで、仕事もプライベートも輝く女性が増えますように！

HPにて季節野菜のインナービューティーレシピ/スペック/販売店舗一覧など公開中！

<https://www.wahei.co.jp/products/tomay/6086.html#concept>



【プレスリリースに関するお問い合わせ先】

和平フレイズ株式会社

住所：〒116-0014 東京都荒川区東日暮里6丁目60番10号 日暮里駅前中央ビル6FB室

TEL：03-3805-7534 (広報専用ダイヤル) FAX：03-5604-7476

担当：木戸、河村

Mail：press@wahei.co.jp

■ 各種撮影用小道具としての製品の貸出、プレゼント企画につきましても、お気軽にお問い合わせください。