＜報道関係各位＞
ニュースリリース

2018年9月吉日
和平フレイズ株式会社

10月10日はお好み焼きの日！
本場関西の味をご自宅で楽しめる「元祖ヤキヤキ屋台」シリーズで作るレシピ4品をご紹介
～商品情報など公式HPで公開中～

「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：林田雅彦）は、発売20年周年を迎える当社のロングセラーシリーズ「元祖ヤキヤキ屋台」の新商品として、お好み焼きプレート2種を2018年9月に全国の食品スーパーなどで発売致しました。本商品には、日本初のとんかつソースを完成させたソースの老舗、オリバーソース株式会社（神戸市中央区、社長・道満雅彦）と共同開発した特製レシピを付属します。同社の「どろソース」は、ウスターソースを熟成する過程で発生する沈殿物を使用した濃厚ソースで、野菜や果実、香辛料のなどの成分が豊富に含まれています。少しピリ辛でやみつきになります。

お好み焼きをひっくり返す際に、崩れてしまった！そんな経験がある方は多いと思います。しかし、お好み焼きプレート2種は、本体をひっくり返すだけで両面焼けるので、誰でもコツいらずで焼くことが出来ます。
今回は、10月10日のお好み焼きの日(※)に、作って楽しい♪食べて美味しいレシピを4品ご紹介します。
※ オタフクソース株式会社が制定。お好み焼きを鉄板やホットプレートで焼く音「ジュージュー」を「1010」と語呂合わせした。

基本の使い方
①生地を流し込む　②焼き色が付くまで焼く　③反対面も焼く　④完成！

上手に焼くポイント
1.ジューッと音がしてきても途中で開けず、時間通り焼く
2.プレートに油を塗る
3.取っ手についたリングをひっかけ、ロックする

はっぴーお好みメーカー（4個取）を使ったレシピ

ワンハンドお好み焼き　レシピ名をクリックすると詳細ページに飛びます　**ピリ辛お好み焼き**

片手で食べられるお好み焼き。
ソースは、オリバーソースのお好み焼きソース関西35gとどろソース5gの配合がおすすめ！

生地にどろソースを加えた、少し大人なピリッとした味。辛みがアクセントになり、お箸が進む！

はっぴーお好みメーカーのポイント
1、均一サイズで、同時に4個焼ける
2、着脱できるので、洗いやすい
3、お弁当にも持参しやすいサイズ

オリバーソースの商品情報はこちら

＜報道関係各位＞
ニュースリリース

2018年9月吉日
和平フレイズ株式会社

簡単お好みプレート(17cm)を使ったレシピ

お好み焼き

レシピ名をクリックすると
詳細ページに飛びます

広島焼き風お好み焼き

基本のレシピ。一食分にちょうど良いサイズ！

麺入りでボリュームがあって、お腹が空いている時におすすめ。蒸し焼きにするので、麺もモッチリ仕上がる

ポイント１
直径約17㎝のお好み焼きを、
コツいらずで焼ける

ポイント２
一食分にちょうど良いサイズ！

スペック表

商品名	①元祖ヤキヤキ屋台 簡単お好みプレート(17cm)	②元祖ヤキヤキ屋台 はっぴーお好みメーカー（4個取）
原産国	中国	韓国
販売価格(税抜)	￥3,500	￥7,000
材質	本体：アルミニウム合金 内面：ふっ素樹脂塗膜加工 外面：焼付け塗装	本体：アルミニウム合金 内面：ふっ素樹脂塗膜加工 外面：焼付け塗装
サイズ	約390×180×32(mm)	約308×180×49(mm)
重量	約497g	約937g

①

②

【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。