

今年の秋冬はおうちパーティーで温まろう  
「みんなでチアーズ(乾杯)」の家電(ポット&プレート)の特長をご紹介します!  
～各商品に合わせたレシピを当社HPにて公開中～

「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、パーティーがもっと盛り上がる調理器具の「みんなでチアーズ」シリーズを全国の量販店などで発売中です。追加レシピは11月下旬頃順次、当社HPにて公開予定です。今回は、自宅で気軽に冬パーティーを楽しめる「電気パーティーポット」と「電気パーティープレート」の家電2商品をご紹介します。どちらもテーブルを彩る商品です。あえて小ぶりサイズにし、食卓に料理を並べやすくしました。



ホームパーティーでよく作られる料理は鍋がダントツ!

パーティーでよく作るメイン料理は鍋や粉物料理などが多いことはご存知でしょうか?

『冬といえば鍋』が定番というように、『パーティーといえば鍋』も定番のようです。当社でホームパーティーに関するアンケートを行ったところ、ホームパーティーで困ることの約7割は「準備と後片付けに時間がかかる」という結果でした。鍋系の料理は、作るのも後片付けも楽なのでホームパーティーの料理にも好まれるようです。

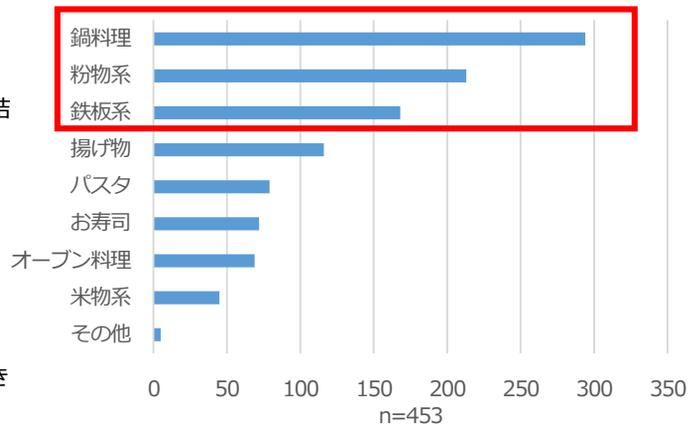
鍋料理の良い点として、

- ・準備が楽
- ・みんなでワイワイ楽しめる などがあります。

次のページでは、アンケート上位メニューを作ることが出来る「電気パーティポット」と「電気パーティープレート」の特長をご紹介します。

どちらの商品も1台で幅広いパーティーメニューに挑戦できるようなレシピをHPにて公開しています。

よく作るパーティー料理は?(メイン)※3つまで



<家電シリーズのスペック>

商品名	家電	
	電気パーティープレート	電気パーティーポット
材質	本体:ポリプロピレン プレート:アルミニウム合金(ふっ素樹脂塗膜加工) 蓋:鉄(粉体塗装) つまみ:フェノール樹脂	本体:鉄(粉体塗装) プレート:アルミニウム合金(ふっ素樹脂塗膜加工) 蓋:鉄(粉体塗装) つまみ:フェノール樹脂
サイズ	約330×255×130mm	約240×200×170mm
重量	約1,200g	約1,100g
価格	¥8,000	¥8,000
原産国	中国	中国
定格	AC100V - 800W (50/60Hz)	AC100V-600W (50/60Hz)
コード長さ	1.8m	1.8m

## 電気パーティープレート/電気パーティーポットの特長

### ▶アツアツの料理をお届け！電気パーティーポット

電気パーティーポットの特長を4つご紹介します。

#### ①プレート部分は取り外しが可能

本体・鍋・蓋の3つに分解ができます。フォンデュ系をした際も取り外して洗えるので清潔にお使いいただけます。鍋部分はふっ素樹脂加工を施しているため、お手入れが簡単です。



#### ②食卓の上で安定

底面の四隅に滑り止めが付いているため、食卓に置いた際にポットが安定します。



#### ③温度調節付き

食卓でいつでも温かい料理が楽しめます。



#### ④コードの長さが1.8m

テーブルから延長コードの差し込み口がぶら下がらない長さです。



### ▶鉄板&粉物系もおまかせ！電気パーティープレート

電気パーティープレートの特長を4つご紹介します。

#### ①プレート部分は取り外しが可能

本体・プレート・蓋の3つに分解ができます。餃子などの油をたくさん使用した際も取り外して洗えるので清潔にお使いいただけます。プレート部分はふっ素樹脂加工を施しているため、お手入れが簡単です。



#### ②油跳ねの心配なし

蓋付きだから、油跳ねが気になる餃子などを作る際にも安心してお使いいただけます。また、蒸し焼きにも最適です。



#### ③オンとオフの簡単操作

電気パーティープレートは、食材を並べて電源をオンにするだけで簡単調理ができます。



#### ④コードの長さが1.8m

テーブルから延長コードの差し込み口がぶら下がらない長さです。



## 当社HPにてレシピを公開中！

レシピは**当社HP**や**右のQRコード**からご覧いただけます。商品紹介はもちろんのこと、パーティーメニューの悩みとして、マンネリ化や簡単に作りたいが難しそうなどがあります。もし、パーティーメニューで何がいいか迷っている方がいましたら、みんなでチーズページを一度覗いてみてください。



使い方動画なども紹介中です。今後、季節のイベントに合わせたレシピも追加予定です。

### ◆最後までとろ〜りチーズフォンデュのレシピをご紹介します！

温度調節機能が付いているので、途中で固まってしまうと再度スイッチを点ければ最後までとろとろのフォンデュが楽しめます。

(※加熱中は本体が大変熱くなりますので、持ち運ぶ際は、赤丸部分の持ち手を使用し、やけどには十分注意してください。)



### 電気パーティポットで作る♡チーズフォンデュ作り方 (2~3人分)

【材料】 (14枚分)

- ・ピザ用チーズ…300g
- ・コーンスターチ…大さじ1
- ・牛乳…150ml
- ・ブラックペッパー…少々

・好みの食材

(唐揚げ・ロースハム巻きアスパラガス・ウィンナー・むきエビ・ミニトマト・ブロッコリー・食パン…など)

【作り方】

1. ピザ用チーズコーンスターチをまぶしておく。
2. ポットに牛乳を入れて中温で加熱する。煮立ったら(1)を加えて混ぜ合わせながら溶かす。
3. なめらかになったら、ブラックペッパーをふって出来上がり。
4. お好みに食材をつけていただく。



▲ 2. 煮立った牛乳にチーズを加えた状態



▲ 3. 1分半程度加熱すればあっという間になめらかになります



▲ 4. 温度調節が付いているから、最後までとろ〜りチーズが楽しめます

※チーズが焦げつかないよう温度調節してください。

### ▶ 広報担当で作ってみました

実は、わたくし河村はチーズが大大大好きでございまして、今回ニュースリリースにチーズフォンデュを選びました。

**牛乳を沸騰させて、チーズを加えたら出来上がり**です。とっても簡単でした。

あまり強火で調理しますと、底面のチーズがこげてしまいますが、おこげもおいしいです。温度調節ができるので、お好みでおこげもお楽しみください♪

フォンデュ食材は出来合いのものを調達すればすぐにチーズフォンデュが楽しめます。

社内では、ブロッコリーとウィンナーが人気でした。

おうちだから、二度付けOK！チーズをたっぷりつけてお召し上がりください。

取り外せる鍋内面はふっ素樹脂を施しているため、パーティー後のお手入れもしやすいです。



【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](mailto: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。