

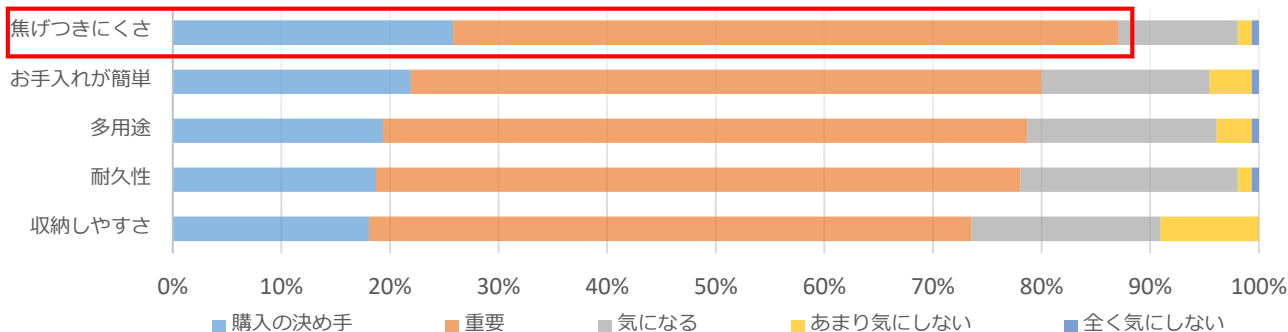
**フライパン購入時に重視する機能 1 位は“焦げつきにくさ”
毎日使えて長持ちする！
イーノ（6 サイズ）を全国の量販店などで発売中**

「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、ダイキン工業の「シルクウェアEZ」を採用した強度と耐久性に優れたフライパン「イーノ」シリーズを全国の量販店などで発売中です。



フライパン購入際に“重視する機能”1位は焦げつきにくさ

フライパンを購入する際に重視する機能は N=875



上のグラフは、弊社が生活用品を自分で購入する10～60代、875名に調査したアンケートの結果の一部です。フライパンを購入する際に重視する機能を13項目お聞きし、上位5項目は、焦げつきにくさ、お手入れが簡単、多用途、耐久性、収納しやすさでした。**フライパンを購入する際に最も重視する機能は「焦げつきにくさ」**です。

毎日使用する道具だからこそ、一番に焦げつきにくさが続き長く使えるフライパンが好まれるようです。今回は、ダイキン工業株式会社の「シルクウェアEZ」というコーティングを使用し、金属ヘラOKでスペック重視のフライパン「iino（イーノ）」をご紹介します。

<iinoを主婦の方々に知ってもらいたい！4つの特長>

①内面は「シルクウェアEZ」特殊ふっ素樹脂加工を使用

こびりつきにくく、長持ちするフライパンです。

朝の一分一秒を争う主婦には心強いフライパンです。

②軽くて使いやすい

本体はアルミニウム製なので、軽くて扱いやすいです。

26cmの場合約620gなので、毎日使うのに疲れにくい重さです。

③熱伝導率が高い

底面は厚くて丈夫に、側面は薄く軽く仕上げています。

そのため、熱伝導率がよく、おいしく調理ができます。

④外面はサテン仕上げ

「イーノ」シリーズのフライパン外面は、素材感を活かしたアルミサテン仕上げなので、光沢があり洗練されています。



シックな見た目のイーノのラインナップ

※全て税別価格です。

①イーノ IH対応フライパン20cm ¥3,500
 ②イーノ IH対応フライパン26cm ¥4,000
 ③イーノ IH対応フライパン28cm ¥4,500

④イーノ IH対応ディープパン24cm ¥4,000
 ⑤イーノ IH対応いため鍋28cm ¥5,000
 ⑥イーノ IH対応玉子焼15×18 ¥3,500



◆材質 本体：アルミニウム合金
 底面：ステンレス鋼（総板厚2.9mm）
 内面：ふっ素樹脂加工（シルクウェアEZ）
 外面：サテン仕上げ

◆原産国 中国
 ◆発売場所 全国の量販店など
 ◆発売時期 発売中

イーノ26cmを実際に使用したモニターの感想

一般消費者の方にイーノのモニターの募集を行ったところ、273名の方から応募がありました。当選者の一部の声をご紹介します。

30代 主婦Aさん

夕食でハンバーグを作るときに、使用。①～⑧はその順序。

⑤はキッチンペーパーで拭いて再度使用した画像。

洗ったのは、タレを作った画像（⑧）の後。

イーノを使って焼いたハンバーグ



＜主婦Aさんの声＞

- ・焦げ付きがなく、金属ヘラが使えるのでとっても返しやすかった。
- ・キッチンペーパーでサッと拭くだけで汚れが取れ続けて焼くことができた。
- ・お皿によそる時もフライパンが軽いから安定する。
- ・こびりつきがないから洗うときも汚れがサッと落ちて手入れしやすい。
 （ブログ 一部抜粋）



【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。