

災害時にも温かい料理が作れる  
**ビストーニ（減圧鍋）を使って、短時間で煮込み料理を作ろう！**  
2サイズをカタログ通販などで発売中

「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、短時間でひと晩寝かせた鍋を作れる「ビストーニ IH対応真空煮込み鍋」をカタログ通販などで発売中です。減圧鍋ですので、しっかり味の染み込んだ料理を短時間で作ることができます。今回は、モニターの声や漫画でレシピや使い方を表現した取扱い説明書&レシピブックをご紹介します。



	ビストーニ IH対応真空煮込み鍋19cm	ビストーニ IH対応真空煮込み鍋24cm
商品名		
材質	本体：アルミニウム合金、内外面加工；セラミック塗膜加工 底面：ステンレス鋼、蓋：強化ガラス	
サイズ	約315×221×210mm	約356×270×227mm
重量	約1,540g	約2,170g
価格	¥10,000+税	¥12,000+税
原産国	韓国	

### 減圧とは…圧力を減らすこと

火を止めた瞬間から減圧が始まります。減圧は鍋の中が真空になって余分な空気を抜くことが目的です。その過程で食材を柔らかくし、味が染み込んでいきます。

### <モニターAさんの声>

最近災害続きで、北海道では大規模な停電もありましたがオール電化の我が家も他人事ではありません。我が家ではもしもに備えてカセットコンロを用意していますが、ガスも限られるなか、**短時間の加熱でここまでの料理やお米が炊けるのはとても魅力的に感じました。**もしもの備えにもビストーニは強い味方になってくれそうです。  
(ブログ 一部抜粋) モニターAさんのある日の食事画像→

ゆでたまごと手羽先煮込み



## しっかり煮込めるビストーニの特長3つ

ビストーニの特長を、付属の取扱い説明書&レシピブックの画像を用いてご紹介します。

### ①減圧方法は2ステップ

蒸気弁は余分な圧力を逃すと同時に真空状態を解除するときに活躍します。蓋は次の2ステップ外せます。

1. 蒸気弁を傾け、空気を入れる 2. 蒸気弁を傾けたまま蓋を外す  
蓋を開け閉めする際に必ずご使用ください。

(※蒸気弁を傾けた状態でないと蓋は外れません。)

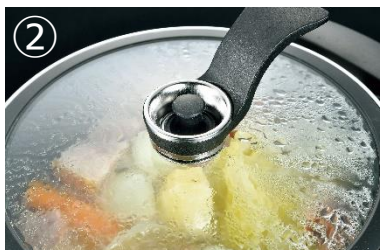


### ②安心・安全な蓋の構造

蒸気弁とロックをしない蓋の構造のため、減圧中に噴き出す危険がありません。さらに、ガラス蓋なので調理中に中の様子を確認できます。

### ③味の染み込みが良好

減圧による真空効果で食材に味がじっくり染み込みます。栄養分の流出を最小限に抑え、旨味を逃さない煮込み料理を作れます。



### ④地球とお財布に優しい鍋

加熱時間が短い真空煮込みが可能のため、光熱費の節約や二酸化炭素の排出を抑えます。

## 初チャレンジ！レシピブックを漫画風に

今回は、文字だけの取り扱い説明書より、絵でわかりやすく伝えたいという想いから、レシピブックを漫画風にしました。当社では初の試みです。弊社でビストーニのモニターを募集したところ、数個あるレシピの中から、ご飯の炊き方が注目を集めました。今回は取扱い説明書&レシピブックの一部を抜粋し、ご紹介します。

※以下は読む順番です。  
①番から順にお読みください。

②		①
⑤	④	③

### <新米はうんまい 編>



30分程度浸水させる

中火で加熱

【米(豆)知識】

近年は精米技術の発達により、ヌカ等が米についていることはほとんど無いので「研ぐ」というより「洗う」位の感覚でOK！  
水が透明になるまで研いでしまおうとせつかくのデンプンまで落としてしまいがみと旨みが少なくなります



お米が一番初めの水を多く吸収するので、汚れ取りの水もきれいなものを使うのがおすすめです



通常気圧に一気に戻ると水分を抱き込むんだよ！



だからモチモチツヤツヤのごはんが炊けるの

#### ごはんの炊き方

【材料】白米…3合  
<ポイント>

- ①水に30分以上浸す
- ②それぞれ、5分程度の加熱・減圧

#### 【作り方】

1. 研いだ白米(3合)を鍋に入れ、水540mlに30分以上浸す。
2. 蓋をし、中火で加熱する
3. 蒸気弁から蒸気が出始めたら、弱火にして5分程度加熱する
4. 火を止めて、5分程度減圧しながら蒸らす。

#### 玄米入りごはんの炊き方

【材料】白米…2合  
玄米…1合

#### <ポイント>

- ①水煮30分以上浸す
- ②それぞれ、8分程度の加熱・減圧

#### 【作り方】

1. 研いだ白米と研がない玄米を鍋に入れ、水540mlに1時間程度浸す。
2. 蓋をし、中火で加熱する。
3. 蒸気弁から蒸気が出始めたら、弱火にして8分程度加熱する
4. 火を止めて、8分程度減圧しながら蒸らす。

この中に、  
11レシピを掲載中



#### 【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 広報

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

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。