

週末は2人でつくってわらおう。

## On the tableを演出するスキレットライクなフライパンシリーズ「Dish&Chill」で作る 3 STEPで完成！簡単なのにプロみたいに映える魔法のレシピをご紹介します

「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、日常使いができるスキレットライクなフライパンシリーズ「Dish&Chill（ディッシュアンドチル）」を2019年1月初旬より発売致しました。当商品は増加傾向のセグメントであるDINKS夫婦をターゲットに設定し、開発いたしました。当社がターゲット夫婦100名を対象に実施したアンケートによると、料理を作る時に約7割が「簡単」、約5割が「時短」という言葉に惹かれるという結果になりました。

このニーズを実現する為、簡単なのに3STEPでテーブル映えるレシピを開発しました。

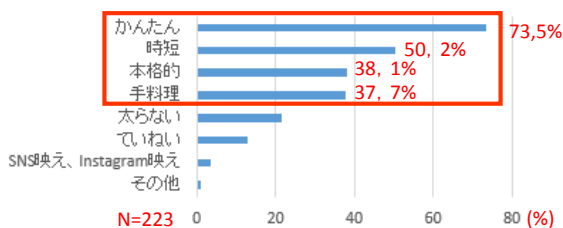
今回は自宅でプロみたいに映える魔法のレシピと、商品特長をご紹介します。



### ◆手料理を作りたいけど、時短レシピを求めるDINKS

当社がDINKS夫婦を対象に実施したアンケートによると、「かんたん、時短、本格的、手料理」という言葉に惹かれるということが分かりました。この事から、時間に余裕がない共働き世帯でも、時短簡単を叶えつつ、本格的な手料理を作りたいというニーズがあると分かりました。

あなたが料理を作る時に  
どのような言葉に惹かれますか？



更に、作ってみたい・作ってあげたいと思う料理は、

洋食屋さんのメニュー（50,2%）家飲み/パーティーメニュー（30,9%）時短メニュー（27,4%）と、**洋食寄りの簡単且つ、パーティー映える料理を作ってみたい/あげたい**ということがわかりました。

これらの結果から、本商品のレシピコンセプトを「**3STEPで簡単に作れるPUB風レシピ**」としました。街で見かけた美味しそうなあの料理を、自宅で作るのには難しそう…なんて考えないで、2人でとびきりのメニューを作って笑えたら素敵ですよ。オリジナルレシピは、手が込んで見えるように見えるけれど、実は簡単で自宅で再現しやすいように作りました。

今回はおすすめレシピ2つを紹介します！ ※分量/手順の詳細は[こちら](#)

### 贅沢シーフードのアヒージョ



20cmを使用しました。  
アヒージョといえば鉄スキレットに盛り付けますが、木柄なので持ち手も熱くならず、テーブルまで安全に持ち運びできます。

### ワンポットパスタ～えびのトマトクリーム～



26cmを使用しました。パスタを折らずに茹でやすいサイズです。周囲の曲線がソースを絡めやすいです。

## ◆フライパンのPOINTをご紹介

### 1.重さは鉄スキレットの約1/3 丈夫で扱いやすいアルミダイカスト製

26cmフライパンで約770g と鉄より軽く、片手で扱いやすいです。  
熱伝導が良く底厚が約4mmあるので熱ムラが少なく調理できます。

2.鉄スキレットのような表面を醸し出す、「デコラタッチ」特殊ふっ素樹脂加工 \*当社オリジナル樹脂塗装による凹凸のため焦げ付きにくく、汚れを落としやすいです。

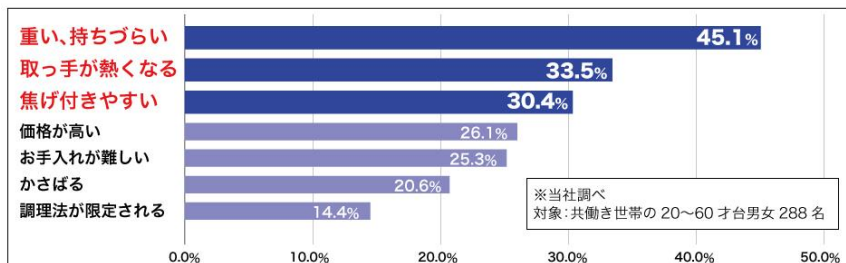
### 3. On the tableしやすい約12.5cmの短めハンドル

マホガニウッド材を使ったハンドルでミトン要らず。料理ができたならそのままテーブルへ！  
ハンドルは一般的なフライパンより約3~5cm短い為、卓上で邪魔になりにくく気軽にOn the Tableできます。



今やパーティーシーンで欠かすことが出来なくなった「鉄スキレット」。オンザテーブル（作ってそのままテーブルにのせること）すると絵になり、街のレストランでも見かけることが多いのではないのでしょうか？

蓄熱性に優れ、料理がおいしくなり、鉄の魅力は沢山あります。しかし、使用するにあたり油慣らしをする手間、錆（さび）の発生、重量があるなど日常使いではハンドルが高くなりがちです。そこで鉄スキレットとアルミ製フライパンの良いところを取ったのが、本シリーズです。



参考  
Q.スキレットを購入する際に不安な点はどこですか？

結果より↓  
1位 重い、持ちづらい  
2位 取っ手が熱くなる  
3位 焦げ付きやすい

扱いやすさに不安の声が多数でした。  
そのため、スキレットの不安点を解消しました。

## ◆細かな点にも使いやすさを考えました



鉄溶射加工でIH対応。これによりフライパンの内側が膨らみづらく、平らになるので油がまんべんなく広がりやすい



## ◆Dish&Chillのお手入れ法

市販の中性洗剤を使いスポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取り乾燥させる

(ポイント)

- ・傷がつきやすいスチールたわし、磨き粉等を使用しない
- ・取っ手/つまみは木製なので、なるべく水分が入らないよう拭き取り保管する



## シリーズ名 : Dish&Chill (ディッシュアンドチル)

### ◆ラインナップ

2019年1月初旬発売 (全てIH/ガス火対応)



商品名 オンザテーブルパン20cm  
重さ 約510g、約375×211×65mm (全長×横幅×高さ)  
上代 ¥3,000-



商品名 オンザテーブルパン26cm  
重さ 約770g、約438×271×69mm  
上代 ¥4,000-



商品名 スクウェアパン14×19cm  
重さ 約460g、約374×150×55mm  
上代 ¥3,000-



商品名 ガラス蓋付オンザテーブルパン20cm  
重さ 約900g、約375×211×103mm  
上代 ¥4,000-



商品名 ガラス蓋付オンザテーブルパン26cm  
重さ 約1,380g、約437×272×112mm  
上代 ¥5,000-



商品名 ガラス蓋付グリルパン27×27cm  
重さ 約1,760g、約448×284×134mm  
上代 ¥6,000-

#### 全ラインナップ共通

【本体】アルミニウム合金【底面】鉄(底の厚さ約4.0mm) 【内面】ふっ素樹脂加工(デコラタッチ)  
【外面】焼付塗装【蓋】強化ガラス【原産国】韓国

公式HPは[こちら](#)「ひと手間がいい」をコンセプトに、キッチン周りのモノ、コトを発信します。

**DAYWEAR**  
WAHEI



公式Instagramはこちら  
[daywear\\_wahei](#)

【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

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。