

パスタを折らずに茹でられる！ じたぱん 丸ごとパスタパン22×32cmを2019年4月下旬より発売予定 ～横幅が広いからフライパン1つで調理できるオーバル形状～

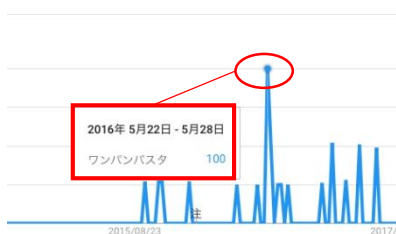
「食卓からココロ豊かに」をミッションに掲げ、調理用品の企画・開発・販売を行う和平フレイズ株式会社（営業本部：東京都荒川区 代表取締役社長：林田雅彦）は、丸ごとパスタが入るオーバル形状のフライパン「じたぱん 丸ごとパスタパン22×32cm」（※知的所有権出願中）を全国の量販店などで2019年4月下旬より発売予定です。

じたぱん



フライパン1つでパスタを作る“ワンパンパスタ”

ワンパンパスタという調理法をご存知ですか？フライパン1つで作るパスタのことを指します。アメリカでは確立された調理法で、日本でも2016年5月頃から知られるようになりました。（参考：Googleトレンド）



近頃、大手レシピサイトなどもワンパンパスタのレシピが多く紹介されています。

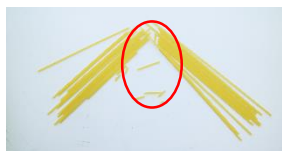
一般的なワンパンパスタの作り方

- ①食材を切り、半分に折ったパスタ・食材・水・調味料をまとめて入れる
- ②加熱し、水気が飛んだら完成、という手順です。

フライパン1つで作れるワンパンパスタの良い点は2つあります。

- ・鍋にたっぷりのお湯を沸かす必要がない（※通常パスタ100gにつき水1L）
- ・重い鍋を持ち上げて湯切りをしなくてよい

▼ワンパンパスタの最大の悩み「折ると破片が飛ぶ」



一般家庭でよく使用するフライパンのサイズは26cmです。折らずにそのまま入れるとフライパンからはみ出したパスタが焦げる恐れや、折った時はバラバラと破片が飛び散る可能性があります。



丸ごとパスタパンはフライパンの底幅が約32cmあるので、折らずにパスタを調理することができます。パスタを入れても、フライパンにゆとりがあります。

▼商品情報

シリーズ名：じたぱん
品名：丸ごとパスタパン22×32cm
材質：本体 アルミニウム合金
内面：ふっ素樹脂加工（ダイヤモンドコート）
外面：焼付塗装
ハンドル：フェノール樹脂
サイズ：445×337×90mm
重量：約900g
熱源：ガスコンロ
価格：¥4,320（税込）
原産国：韓国

▼オーバル形状だから折らずにフライパンに入る

フライパン1つで調理可能

最大の特長は、パスタを折らずに調理できる点です。フライパンにパスタが丸ごとすっぽり入ります。



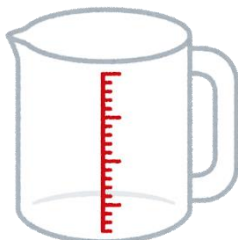
丸ごとパスタパンの特長

丸ごとパスタパンの特長を3つご紹介します。

①洗いが少なく済みます。
使用する道具は、トングと丸ごとパスタパンのみです。



②2人分に必要な水は500ml
湯切りをする必要がないので、計量カップで計れる量です。



③金属ヘラ・トングOK
内面はダイヤモンドコーティングを施しているため傷つきにくいです。



※角のつがった金属製のヘラなどの使用は避けてください。

トマトとバジルのワンパンパスタの作り方

トマトとバジルのパスタ

【材料】2人分

- ・スパゲッティ…200g
- ・ミニトマト…8個
- ・玉ねぎ…1個
- ・ベーコン…100g
- ・にんにく…2片
- ・赤唐辛子…1本
- ・水…500ml
- ・バジル…適量
- ・塩…少々
- ・ブラックペッパー…少々
- ・コンソメ（顆粒）…小さじ1
- ・オリーブオイル…大さじ2

▼完成イメージ



【作り方】

- 1.ミニトマトはくし切り、玉ねぎは薄切り、ベーコンは短冊切り、にんにくは薄切り、赤唐辛子は小口切りにする。
- 2.本体に下ごしらえした1と全ての材料を入れる。
- 3.中火で加熱し、沸騰したら記載通りの茹で時間で茹でる。
※加熱中はこまめにスパゲッティを混ぜ合わせてください。
- 4.水分が残っていたら中火で加熱して飛ばす。塩、ブラックペッパーで味を調え、バジルを添え、お好みでオリーブオイルをかけたらできあがり。

▶パスタポットと比較

丸ごとパスタパンでは上記分量（パスタ:200g、水:500ml）、パスタポットでは一般的な分量（パスタ:200g、水:2L）を使用し、掛かった時間を計測しました。項目は、沸騰時間・茹で時間・追加時間・洗浄時間です。

共通条件

トマトとバジルのワンパンパスタを作る、火力は中火設定、パスタは7分茹でを使用

①トータル調理時間（洗浄時間も含める）

丸ごとパスタパン：約17分 パスタポット：約28分



②パスタを茹でる～皿に盛りつけるまでに使用した道具

丸ごとパスタパン： パスタポット：
丸ごとパスタパン+トング パスタポット+ザル+トング



約11分時短を実現！

洗いが少なくして節水！

昨年、モニター体験&座談会を開催しました

昨年の12月に一般消費者を東京支店にお招きし、モニター体験&座談会を開催いたしました。新商品「丸ごとパスタパン」を使って、子供のいる専業主婦・ワーキングママに「ワンパンパスタ」を調理していただきました。その過程で商品に対するレビューや普段の食事の実態などを、フリートーク形式でディスカッションを行いました。お昼は「丸ごとパスタパン」を実際に使用し、試食していただきました。以下はディスカッションで集めた意見を一部抜粋しました。

調理前の商品の印象

- ・火の通りが気になる端の方もちゃんと加熱される？
- ・こんな形初めて見たし、使ったこともない
- ・重い

調理後の商品の印象

- ・パスタを折ったり抑えたりしなくて良いので楽
- ・コンロに置いたまま調理して、盛り付けもトングを使ったので重さは全く気にならなかった



フライパン自体は約900gあり、軽いとは言い難い。
湯切りをするときは結局重いと半信半疑。

「あとは水を入れて火を点けるだけにしておき、家族が食べる時に調理を任せて私はお出かけしてもいいわね」といった声も生まれた。

<モニター体験中>



丸ごとパスタパンを使った特設サイトを公開予定です

パスタが検索されやすい時期は春と夏です。

春：春キャベツ、新玉ねぎなどの春野菜を使ったパスタの紹介が増える

夏：料理番組やチラシなどでパスタが紹介される機会が増える

この2つの時期に共通していることは、どちらもお子さまが**長期休暇時**という点です。手軽に作れて子どもが喜ぶランチとしてパスタが人気です。

■シリーズ名に込められた想い

じたぱんシリーズは、「手抜き感のない、おいしい時短」を提案するシリーズです。

女性の社会進出により、忙しいから手抜きとは言い切れず、

「本当は家族のために手作りしたいけど、できない」という理想と現実のギャップに苦しむ女性が増加しているという背景があります。

時短・簡便調理でも、旬の野菜を入れた・ひと手間をかけたなどの満足感で、手抜き調理の罪悪感を軽減させられます。

旬の野菜や人気パスタを手軽に作れる「丸ごとパスタパン特設サイト」を2019年4月下旬に公開予定です。

～仮ページはこちら～→<https://www.wahei.co.jp/products/jitapan/>



じたぱん

【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。