

週末は2人でつくってわらおう。 スキレットライクなフライパンシリーズ「Dish&Chill」で作る 手抜きでも映えるキャンプごはんのアイデアをお届け！

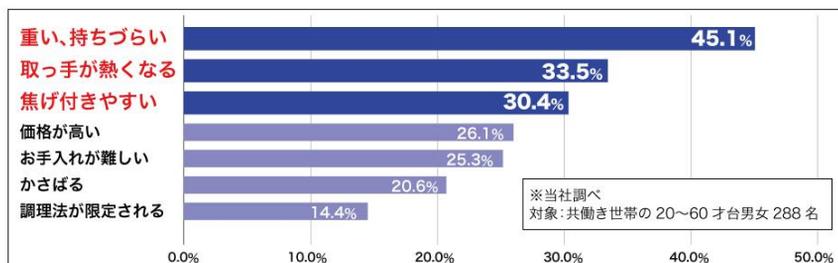
「食卓からココロ豊かに」をミッションに掲げ、調理用品の企画・開発・販売を行う和平フレイズ株式会社（営業本部：東京都荒川区 代表取締役社長：林田雅彦）は、日常使いができるスキレットライクなフライパンシリーズ「Dish&Chill（ディッシュアンドチル）」を、2019年1月初旬に発売致しました。当シリーズは増加傾向のセグメントであるDINKSをターゲットに設定し、開発いたしました。今回はフライパンシリーズと、手抜きでも映えるキャンプごはんのアイデアをお届けします。



今やアウトドア、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ー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。

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。

◆Dish&ChillフライパンのPOINTをご紹介します

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、汚れを落とすしやすくなっています。

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。

◆細かな点にも使いやすさを考えました

しっかり握りやすい
きのこ形状つまみ

ジャストサイズの
専用ガラス蓋付

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



お皿のようなテーパ
形状で食卓になじみやすい

火傷を防ぐストッパー



ねじ山がなく洗しやすい



◆手抜きでも映えるレシピを考えてみた

テント設営で疲れてぐったり。
なるべく食事は手抜きしてゆったりしたい！
「でも夕食がインスタントは味気ない・・・！」

簡単+見栄え+栄養バランスが揃ったメニューをいろいろと考えた結果、パエリアを作る事にしました。
Dish&Chillオンザテーブルパン26cmを使って作ります。

材料と道具はこちら→



◆材料の詳細

- ・パエリアの素（お米2合分と調味スープが入っています）
- ・とりもも肉（唐揚げ用にカット済み）
- ・玉ねぎ
- ・しめじ（カット済み）
- ・カラーピーマン（パプリカの代わり）
- ・カセットコンロ
- ・Dish&Chill（ディッシュアンドチル）オンザテーブルパン26cm

◆作ってみた！

- 1.玉ねぎとカラーピーマンを切る。しめじ、とりもも肉はカット済みのものを選んで購入しました。気持ちと体力の余裕があるときは、お家で材料を全て切ってくるのもいいですね。
- 2.フライパンに油を入れて中火で熱する。
チューブのニンニクを加えます。刻むのが面倒でチューブニンニクを使用しました。本当は刻んだニンニクが良いですね。でもチューブでも十分美味しいです。
- 3.ニンニクの香りが立ってきたら、刻んだ玉ねぎを炒めます。
- 4.玉ねぎが透き通ってきたら火を止めて、一旦お皿に取り出します。
同じフライパンをまた中火で熱して、鶏もも肉・カラーピーマン・しめじを炒めます。

1



2



3



4



つづき

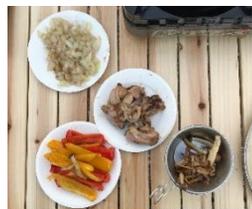
5.火を止め、それぞれ分けてお皿に取り出します。

6.引き続き同じフライパンで油を足して熱し、生米を投入します。お米が透き通るまで炒めます。

7.フライパンに、先ほど炒めた玉ねぎと、付属のスープを追加して混ぜます。

8.お米の上に野菜とお肉を、パエリアっぽく放射状に並べ、蓋をして弱中火で20分くらい炊いていきます。

5



6



7



8



9.水分が無くなり炊き上がったたら、10分くらい蓋をしたまま蒸らし、完成！

出来上がったパエリアは、フライパンのままオンザテーブルしました。
好きな分だけ取り分けて、いただきます。

冷めたらそのまま温め直せるのも便利なところ。綺麗な星空の下でお酒と一緒に楽しみました。



◆番外編

出来合いのものを、ササッと焼くだけでも！

熱伝導が良く、熱ムラが少ないDish&Chillのフライパン26cmでチルドの餃子をササッと焼いて、好きなお酒を飲むのも格別です。



キャンプごはんWEB版はこちら <http://wahei-j.jp/magazine/142>

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

2019年2月発売



商品名 バンブー鍋敷 (丸型)
重さ 約510g、約260×260×15mm
上代 ¥ 2,000-



商品名 バンブー鍋敷 (角型)
重さ 約360g、約190×210×15mm
上代 ¥ 2,000-

鍋敷共通
【本体】竹 【原産国】中国



商品名 たっぷりつかめるシリコントング
重さ 約120g、約42×35×275mm
上代 ¥ 2,000-
【本体】ステンレス鋼 【木部】天然木
【ゴム部】シリコンゴム (耐熱温度200℃)
【原産国】中国

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

【本件掲載に関するお問い合わせ先】

和平フレイズ株式会社 広報

〒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

■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。