

できたてをテーブルにそのままサーブ！

スキレット風フライパンシリーズ「Dish&Chill」を使った マンネリがちな休日のファミリーごはんにアイデアをお届け

「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、スキレット風なフライパンシリーズ「Dish&Chill（ディッシュ&チル）」を2019年1月初旬に発売致しました。

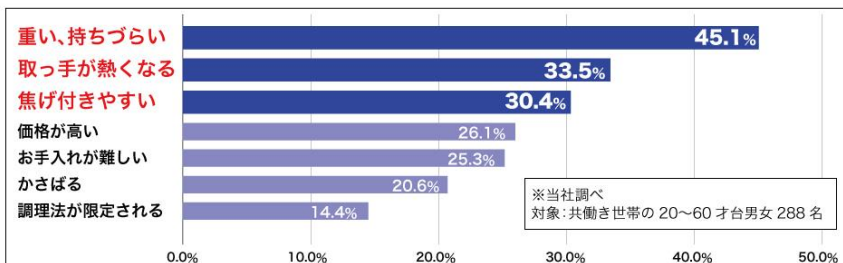
ディッシュ&チルは、鉄スキレットのおしゃれさをそのままに、扱いにくい点をアルミ素材により解消したフライパンです。今回は、一度に沢山料理を作りたいファミリーに、ラクしてテーブル映える休日ごはんのアイデアをお届けします。



「鉄スキレット」は映えるけれどハードルが高い！

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、サビやすさ、重くて持ちにくいなど日常使いではハードルが高くなりがちです。

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

1.鉄スキレットの約1/3の軽さ

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。
アルミダイカスト製で鍋底が約4mmあり、じっくりこんがりムラが少なく熱が伝わります。

2.お手入れはスポンジと洗剤のみ

当社オリジナル「デコラタッチ」特殊ふっ素樹脂加工により、こげついた汚れもラクに洗い落とせます。

3. 食卓に置いても邪魔になりにくいショートハンドル

マホガニウッド材を使ったハンドルでミトン要らず。一般的なフライパンより約3～5cm短いハンドルで、IHコンロ上でも邪魔になりにくいです。

◆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

焼き加減が見やすい
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



◆ファミリーごはんアイデア①

キャベツ1玉を使った「巻かないロールキャベツ」

グリルパンにオリーブオイルとニンニクをいれ、ミンチ肉を投入。ざく切りにしたキャベツを入れ、トマト缶と、ローリエ、ケチャップ、ソース、仕上げに砂糖と塩コショウを入れたら完成！

テーブルでサーブすれば、お子様の食も進みやすくなるかも！

キャベツを大量消費したい際にもおすすめです



深く面積が大きいので、
鍋のように使えます

使用アイテム

ガラス蓋付グリルパン27×27cm

▣グリル溝付きで大判の肉料理にぴったりです。深さが約7cmあるので蒸し料理にも使えます。



◆ファミリーごはんアイデア②

迫力満点の「羽根つき餃子」

お子様がいるご家庭では、休日の昼食はラーメン、うどん、やきそばなどローテーションになりがちではないですか？

そんな時に「羽根つき餃子」がおすすめです

いつもの餃子に羽根がついてるだけで、迫力満点になります



ファミリーサイズを
たっぷり焼けます

パリパリの羽も
するんとはがれます♪



ホットケーキやお好み焼きも
ムラなく焼けておすすめ！

使用アイテム

ガラス蓋付オンザテーブルパン26cm

▣焦げ付きにくくて軽いスキレット風なフライパン。パスタやピラフなど、メイン料理にピッタリなサイズ。



◆ファミリーごはんアイデア③

ぜいたくな気持ちになれる「カリカリベーコンエッグ」

・平日の朝は、バタバタと朝食を済ませることが多いので、休日はいつちよりちょっといいベーコンと卵を焼いてぜいたく朝ごはんを味わうことができます

・フライパンの表面に「デコラタッチ」特殊ふっ素樹脂加工を施しているので、焦げ付きにくく、おこげが綺麗に作れます

・後片付けもラクラク。一日のスタートに潤いを与えてくれます



卵が偏らずに
焼けます



焦げ付きにくく
おこげがきれいに
作れます



トロッと上手に
焼きました！

使用アイテム

ガラス蓋付オンザテーブルパン26cm

☐焦げ付きにくくて軽いスキレット風なフライパン。パスタやピラフなど、メイン料理にピッタリなサイズ。



～まとめ～ 家族の反応が楽しいテーブルサーブ

「ワンパンレシピ」や「フライパンをそのまま卓上へ」など、雑誌で見ても、いざフライパンをテーブルには置けない…。

ただでさえ、手抜き料理かな？と思っているのに、フライパンのままサーブしてもいいのかなという小さな罪悪感を持つことはありませんか？

Dish & Chillのフライパンは、作っている時からなんだか気分が上がります。

焼き上がりは本格的に、後片付けはラクに行えます。食卓で映える佇まいなので、自信を持ってサーブすることができます。そして、なにより、テーブルに持って行った時の家族の反応が楽しみになりますよ。



【写真中央】当社社員のお子様も、お料理デビュー。大切なお肉は自分で焼きたいのだそう。

【写真右】こんなに大きくても、お子様でも持てる軽さ！

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

【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

〒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。