

【新商品情報】

レミパン史上最大！直径28cmの「レミパンワイド」を新発売

「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（東京都荒川区 代表取締役社長：林田雅彦）は、「大きさ」と「軽さ」を兼ね備えた、直径28cmの「レミパンワイド」（監修：平野レミ）を8月下旬に発売予定です。3～4人の家族にぴったりの直径28cmワイドサイズなので、焼き物や炒め物に強く、大人数向けの食材も、手早く、ムラなく調理できます。



レミパンが登場したのは2001年のこと。

フライパンと深型鍋を融合させた斬新な形状と、黄色いボディにオレンジのハンドルは、発売当初、大きな話題を呼びました。いまでも、深型フライパンは珍しくなくなりましたが、当時はとても目新しいものでした。以降、フライパンひとつで「炒める、煮る、揚げる、蒸す」をこなす調理方法が一般化し、レミパンはその先駆者として、不動の支持をいただくようになりました。

深型フライパンを発明し、市場を牽引し続けたレミパン。そのレミパンが、もう一度、フライパンの新しいスタンダードをつくりたい。remy公式サイトは[こちら](#)

●特長

☑フタが立つ

キッチンでの省スペース性能を発揮する“立つフタ”は、レミパンが愛される大きな理由のひとつです。

☑蒸気を逃がす

ガラス蓋の中央部には、蒸気穴を設置。吹きこぼれを抑制します。



☑美しく返せる

食材をスムーズに返せるように計算された、フライパン内面のカーブ。調理のしやすさを追求して辿り着いた、ひとつの答えです。



☑水滴を受ける

フタの裏に溜まった水蒸気は、受け皿がキャッチ。フタを立てた時でも水滴がこぼれにくい設計です。



☑ツールがくっつく

ハンドルにはマグネットを内蔵。お玉やヘラなどのキッチンツールをピタッと置けるので、調理中場所を取らず、汚れをキッチンに落としません。



調理前後は、フタをした状態でツールを置くことも。

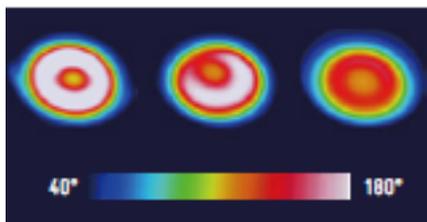


早く作れる

レミパンの本体は、軽く、熱伝導率の高いアルミ鋳造によって作られています。だから、スピード・クッキングはお手の物。食材に均一に火が通り、どんな料理も手早く調理ができます。底面積の大きいレミパンワイドなら、より多くの食材をより早く調理することができます。

きれいに焼ける

底面に厚みを持たせたので、熱むらの少なさはシリーズ随一。底面いっぱい食材を広げても、より均一に火を通すことができます。蓄熱性も高く、焼き物/炒め物を作る際、食材の旨味(水分)を逃しにくいのも特長です。



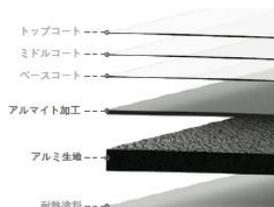
同一コンロ、同一火力で加熱し、中心温度が100°Cに達した状態での熱ムラ比較
(メーカー調べ)
他社A 製品(28cm)
他社B 製品(28cm)
レミパンワイド(28cm)

ヘルシーに作れる

内面には、レミパン史上最高グレードのコーティングを採用しました。上質で滑らかな3層ふっ素コーティングは、ほんの少量の油でも食材がこびりつかず、ヘルシーな調理が可能です。もちろんPFOAフリーなので、長い間安心してお使いいただけます。

長く使える

「どうすれば、1日でも長くコーティングを長持ちさせることができるのか？」その飽くなき探究心から、独自のコーティングは生まれました。一般的なフライパンが避けて通る面倒な下地加工が、高い耐久性の秘密です。



下地: アルマイト加工 アルミの腐食防止と耐久性向上のため、特殊加工(アルマイト加工)を施しました。これにより、万が一ふっ素樹脂に傷がついても、剥がれを防止します。



品名	レミパンワイド28cm
上代	10,000円+税
材質本体	アルミニウム合金(アルマイト加工) 底面:鉄溶射加工(底厚3.8mm)
塗装	内面:ふっ素樹脂塗膜加工 外面:焼付け塗装
商品サイズ	(約) 480×292×142mm (約) 1,600g



平野レミ氏
料理愛好家。「キッチンから幸せ発信」をモットーに、テレビ、雑誌で数々のアイデア料理を発信。“シェフ料理”ではなく“シュフ料理”を応援し、著書は30冊以上に及ぶ。

【プレスリリースに関するお問い合わせ先】画像の提供など、お気軽にお問い合わせください。

和平フレイズ株式会社 〒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6F6B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

●remy立ち上げにあたって

2014年、キッチンウェアブランド「remy」の立ち上げを機に新型レミパン・プロジェクトがスタート。「時代に合わせて、レミパンを発明し直そう」そんな想いを胸に、まず、綿密なユーザー調査を実施。従来モデルの好意点、課題点を徹底的に洗い出し、新型レミパンで実現すべき3つのポイントを抽出しました。「調理性能の向上」「耐久性の向上」「卓越した新機能」。そして、これらをより美しく製品に落とし込むため、オムロンの「けんおんくん」等を手がけるプロダクトデザイナー、柴田文江氏をチームに迎え入れました。

そして、レミパンの生みの親である料理愛好家の平野レミ、アルミダイカスト製品のプロフェッショナル、和平フレイズ、3者が一丸となり、新型レミパンは生まれました。消費者目線を第一に考えて開発された商品特性は、第三者機関でも高く評価され、グッドデザイン賞、HCDベストプラクティス賞、人間工学会グッドプラクティス賞など3つの賞を受賞。プロダクトとしての美しさのみならず、その利便性が科学的に証明されたのです。

●レシピ

多くの食材を広げて調理できるレミパンワイド。

その魅力を最大限に引き出す、平野レミ考案のレシピは[公式サイト](#)にて紹介中です。



(左から)揚げないさつまあげ、クリスピーれんこんピザ、やみつきパリパリ餃子、ごはんバーグ

●remyとは？

「幸せはキッチンから」

「調理のストレスをなくし、笑顔に満ちたキッチンライフを。」

レミパンは、そんな想いで生まれたクックウェアです。快適調理をサポートするさまざまな機能は、発売から20年が経つ今なお、進化を続けています。

●アイデア満載の関連グッズでレミパンシリーズはさらに便利に。



① レミパンプラス

2トーンカラーが特徴の24cmスタンダードサイズ。1台6役。これひとつでどんな料理もスピードクッキング。

②レミパンミニ

直径20cmのコンパクトサイズ。レミパンプラスの便利な機能はそのままに、小回りの効く利便性をプラス。

③かさなるスチーマー

レミパンプラスに重なる大容量スチーマー。全面ふっ素コーティングにより、こびりつきにくくお手入れも簡単。



④キッチンツール

レミパンプラス/ミニのハンドルにぴたっとくっつく4種のキッチンツール。調理に役立つアイデアも満載。

⑤ツールホルダー

キッチンツールを、S字フックや冷蔵庫、お好きな壁にぴたっと吊るせる便利なマグネット式ツールホルダー。（公式サイト限定商品）

⑥プラスのコルク

プラス（+）形状のコルクの鍋敷き。レミパンにフィットするのはもちろん、熱した器の避難場所としても最適。

【本資料に関するお問い合わせ先】画像の提供など、お気軽にお問い合わせください。

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