

## じたぱん IH対応ガラス蓋付丸ごとパスタパン22×32cmを2019年8月上旬より発売予定 ～約98%の主婦が蓋付きなら、料理の幅が広がると回答～

「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、おいしい時短を提案するシリーズ「じたぱん IH対応ガラス蓋付丸ごとパスタパン22×32cm」を全国の量販店などで2019年8月上旬より発売予定です。



### ▼商品情報

|       |                                                                                                       |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| シリーズ名 | じたぱん                                                                                                  |
| 品名    | IH対応ガラス蓋付丸ごとパスタパン22×32cm                                                                              |
| 材質    | 本体：アルミニウム合金<br>底面：鉄溶射加工（総板厚3.8mm）<br>内面：ふっ素樹脂加工（ダイヤモンドコート）<br>外面：セラミック塗膜塗装<br>蓋：強化ガラス<br>ハンドル：フェノール樹脂 |
| サイズ   | 446×336×123mm                                                                                         |
| 重量    | 約1700g                                                                                                |
| 熱源    | IH対応                                                                                                  |
| 価格    | ¥8,640（税込）                                                                                            |
| 原産国   | 韓国                                                                                                    |

2019年4月下旬に発売した、「じたぱん 丸ごとパスタパン22×32cm」シリーズ商品です。  
今回は、店頭での実演やモニターアンケート、実際に使った声から「IH対応してほしい」「蓋付きならレパートリーが増えそう」というご意見にお応えし、開発しました。蓋付きが欲しいと回答したのは、全体の約98%でした。  
また、アンケートでは長期休暇中の献立でのお悩みも聞きました。

- お悩み①料理のレパートリーがあまりなく、何を作っていいかわからない。いつも同じ様なものになってしまう。
- お悩み②毎食の献立を考えることが大変。子どもが気にいってくれるか、旦那が何を食いたいのかなど気を遣う。
- お悩み③ワンパターンになりがちで炭水化物率が高い。

（和平フレイズ実施：20～59歳女性74名が回答「長期休暇の献立の悩みアンケートより」）

### ▼蓋が付いてより便利に！

従来は蓋がありませんでした。蓋付きになったことで、ハンバーグなどたくさん焼けます。  
シンクに直接つかないので、清潔にお使いいただけます。



▲蓋は立てて置けるスタンド式



### ▼オーバル形状だから折らずにフライパンに入る

乾燥スパゲッティは折ると飛び散ります。  
当社の28cm炒めフライパンと丸ごとパスタパンに乾燥スパゲッティを入れたとき、真上から比べました。



先端がフライパンから  
出てしまい、焦げたり  
食感が偏ってしまう。



丸ごと入るので、  
均等に火が入る。

## 丸ごとパスタパンの特長

### ▼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。丸ごとパスタパンに乾燥スパゲッティが丸ごとすっぽり入ります。基本的な使い方は以下の3ステップです。

step 1



材料を全て  
入れる

step 2



火にかける

step 3



完成！

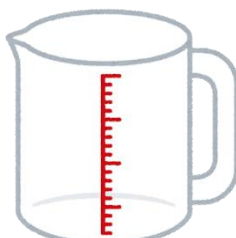
(※材料：下ごしらえした食材、水、乾燥スパゲッティ、調味料)

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。



2アイテム

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。



OK

※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。

### ▼おいしい時短

細切れにならずフォークに絡まるのでお子さまも食べ  
やすいです。乾燥スパゲッティの折れた破片でキッチン  
が汚れることもありません。



茹でやすい

丸ごと入る

### ▼野菜がたっぷり入る

炭水化物ばかりになりがちな昼食も、しっかり栄養補給  
できます。旬の食材を使ってマンネリ脱出です。



マンネリ解消

野菜がたっぷり

### ▼通常のフライパンでは…



折れた破片が  
飛び散る

茹でにくい

折るのが手間



野菜があまり  
入らない

## ワンパンパエリアの作り方

### ワンパンパエリア

【材料】3人分 調理時間：約25分

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| A米…1.5合         | Cコンソメ（顆粒）…小さじ2 |
| A玉ねぎ…1/2個       | C塩…小さじ1        |
| Aにんにく…1/2片      | Cブラックペッパー…少々   |
| Bパプリカ（赤・黄）…各1個  | C水…300ml       |
| Bあさり…12個        | Cサフラン…ひとつまみ    |
| Bシーフードミックス…150g | Cケチャップ…大さじ1    |
| レモン…1個          |                |
| パセリ…適量          |                |
| オリーブオイル…大さじ2    |                |

#### 【作り方】

##### 下ごしらえ

米は洗って水気を切る。玉ねぎとにんにくはみじん切りにし、パプリカは約1cm幅の細切りにする。あさは砂抜きをしておく。レモンはくし切りにする。

Step1 本体にオリーブオイルをひいて中火で加熱し、Aを入れて米が半透明になるまで炒める。

Step2 Cを加えてBを上に乗せ、ひと煮立ちしたら蓋をし、中火で10～12分程度加熱する。

Step3 火をとめてそのまま5分程度蒸らし、レモンとパセリを添えて出来上がり。

#### ▼完成イメージ



### ▼ワンパン調理とは

フライパン1つで作る調理法のことです。

下ごしらえした食材、水、調味料を入れて火にかければ完成します。

パスタを作るなら、湯切りの必要はありません。

丸ごととパスタパンを使うことで、「時短・節水・洗い物」を削減できます。

季節の食材や定番のレシピを、コーポレートサイトやSNSで随時配信中です

＼ワンパンレシピはこちら／



## じたぱん

手抜き感のない、  
おいしい時短。

たまには楽をしたいけど、

手抜き料理って言われるとなんだか罪悪感。

そんな世の中の女性たちに肩の力を抜いてほしい。

そんな想いを込めたシリーズです。



#### 【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

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

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。