

じたぱん IH対応丸ごとパスタポット20×27cmを発売中 ～商品特長とワンパンパスタグラタンのレシピをご紹介～

「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対応丸ごとパスタポット20×27cm」を全国の量販店などで2019年9月上旬より発売中です。



～スペック～

- | | | | |
|--------|--|------|----------------|
| ●シリーズ名 | じたぱん | ●サイズ | 約352×232×114mm |
| ●品名 | IH対応丸ごとパスタポット20×27cm | ●重量 | 約990g |
| ●鍋材質 | 本体：アルミニウム合金
内面：フッ素樹脂加工
外面：焼付塗装
鍋底：ステンレス鋼
ハンドルカバー：シリコーンゴム | ●熱源 | IH対応 |
| | | ●価格 | ¥7,000（税抜） |
| | | ●原産国 | 中国 |
| ●蓋材質 | 本体：アルミニウム合金
内面：フッ素樹脂加工
外面：フッ素樹脂加工
ツマミ：フェノール樹脂 | | |



2019年4月下旬に発売した、折らずにパスタを茹でられる「じたぱん丸ごとパスタ」シリーズ第3弾の商品です。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「深さがないとちょっと混ぜにくい」「食卓に出したいが持ち手が邪魔」などのご意見を伺いました。

- ご意見①アクアパッツアを作った時など、そのまま出したいので取っ手を工夫してほしい。
- ご意見②1台でいろいろできるのは魅力的だが、3口コンロで他の鍋と一緒に使えるのだろうか。
- ご意見③収納に困る。

丸ごとパスタパンを実際に使用した時に頂いたご意見が、丸ごとパスタポットを開発するきっかけとなりました。



（和平フレイズ実施：2018年12月座談会「商品の改善点を教えてください」事後アンケートより）

▼底が深くなって汎用性UP！

フライパンの形では、底が浅いことが悩みでした。鍋になったことで底が約2.1mm深くなりました。パスタ料理はもちろんのことアクアパッツアやグラタンなど料理の幅が広がります。アツアツ料理をそのまま食卓へ。



丸ごとパスタポットの特長

▼パスタポット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。丸ごとパスタポット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。



材料を全て
入れる



火にかける



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オーブン対応

本体はオーブン調理が可能です。グラタンなど、幅広い料理にお使いいただけます。



②湯切り穴付き

蓋に大小2種類の湯切り穴が付いています。



③シリコンのミトン付き

取り外し可能なシリコンのミトン付きです。※調理の際は外してご利用ください。



アツアツ料理を食卓へ



+



=



そのまま食卓へ

洗い物削減

湯切り穴付きなので



+



=



野菜を茹でる

冷凍総菜の
湯煎解凍

ワンパンパスタグラタンの作り方

ワンパンパスタグラタン

▼完成イメージ

【材料】3人分 調理時間：約28分

スパゲッティ…150g	B牛乳…300ml
オリーブオイル…大さじ2	Bバター…10g
A玉ねぎ…1/2個	Bコンソメ（顆粒）…小さじ1
A鶏もも肉…1/2枚	B塩…少々
Aアスパラガス…3本	Bこしょう…少々
Aしめじ…1株	ピザ用チーズ…100g
水…350ml	
小麦粉…大さじ3	



【作り方】

●下ごしらえ

玉ねぎは薄切り、鶏もも肉はひと口大に切り、アスパラガスは斜め薄切りにする。しめじは小房に分ける。

●Step1 本体にオリーブオイルを引いて中火で加熱し、Aを炒める。水、スパゲッティを加え、沸騰したら袋に記載の時間で茹でる。※加熱中は、こまめにスパゲッティを混ぜ合わせる。

●Step2 小麦粉を加えて混ぜ合わせ、さらにBを加えてひと煮立ちしたらピザ用チーズをかける。

●Step3 200℃に予熱したオーブンで、10分程度加熱する。焦げ目が付いたら出来上がり。

※スパゲッティを茹でる際は、吹きこぼれるので蓋を外してください。

▼ワンパン・ワンポット調理とは

フライパン・鍋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。

丸ごとパスタパンや丸ごとパスタポットを使うことで、「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。

＼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

■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。