<報道関係各位>
プレスリリース

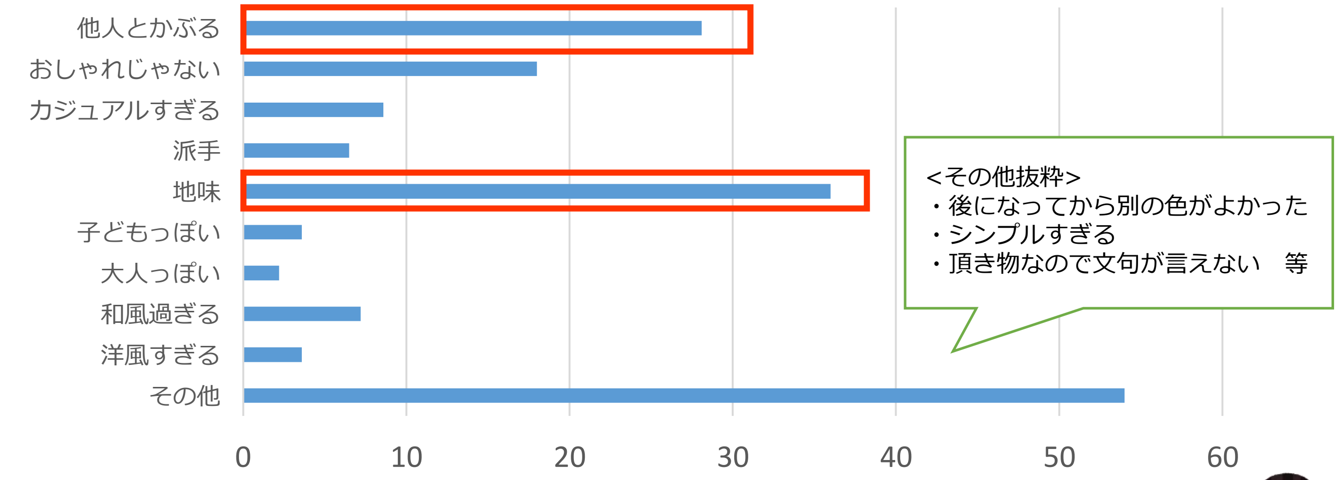
2019年10月吉日
和平フレイズ株式会社

鍋デザインの悩み1位は「地味」さ
辛さを引き立たせるデザインの「魅せ盛り鍋シリーズ」を発売中
～トレンドの“悪魔の○○ ”をご自宅で～

「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、スパイシー食品をイメージした「魅せ盛り」シリーズを全国の量販店などで2019年9月上旬より発売中です。

鍋デザインの悩み1位は「地味」であること

本商品のターゲットは、インスタ映えやワイワイ楽しく集まって楽しく食べることを意識している20～30代の独身男女です。生活用品を自分で購入する、20代の男女に調査しました。
Q.購入した鍋のデザインについての不満点を教えてください。（和平フレイズ実施：n=139名が回答）



20代の若者には、思い切ったデザイン鍋のニーズがあることがわかりました。
シンプルデザインの鍋が多いため、柄が選べないことが悩みのようです。
また、宅飲みや鍋パなどでSNSなどに投稿することが想定されます。魅せ盛りシリーズは蓋のデザインまでこだわり、食卓に乗せて蓋を開けるシーンから鍋パをお楽しみいただけます。

～スペック～

商品名：魅せ盛り　シビ辛鍋23cm
サイズ：305×260×146mm
重量　：約1010g

商品名：魅せ盛り　スパイスカレー鍋23cm
サイズ：305×260×140mm
重量　：約1020g

材質（共通）
本体　：アルミニウム合金
底面　：ステンレス鋼（総板厚2.8mm）
内面　：ふっ素樹脂加工
外面　：焼付塗装
蓋　　：アルミニウム合金
内面　：ふっ素樹脂加工
外面　：焼付塗装
原産国：韓国

魅せ盛り鍋シリーズの商品特長

鍋蓋デザインが特徴的なシリーズです。

①こだわりのデザイン
インドを感じさせる華やかなエスニックデザインと辛さを引き立てる悪魔デザインに仕上げました。
②お手入れしやすいふっ素樹脂加工
内面はこびり付きにくく、お手入れしやすいふっ素樹脂加工を施しています。色やにおいが付きやすい辛い料理に最適です。
③IHクッキングヒーターに対応
IHとガスコンロに対応しています。どのご家庭でもお使いいただけます。

激辛！悪魔のもつ鍋の作り方

【材料】1台分

牛もつ(生)…350g
キャベツ…200g
ニラ…1/2束
もやし…1袋
赤唐辛子(乾燥)…30g
青唐辛子(生)…100g
小麦粉…150g

【A】水…400ml
【A】しょうゆ…大さじ2
【A】味噌…大さじ2
【A】豆板醤…大さじ2
【A】めんつゆ(希釈後)…100ml
【A】すりおろしにんにく…小さじ1
【A】一味唐辛子…小さじ2

【作り方】
1. 牛もつに小麦粉をまぶしてよくもみ、水洗いをして小麦粉をきれいに落とす。ペーパーで水を切り、軽く湯通しする。キャベツはザク切りにし、ニラは5cm程度の長さに切る。
2. 鍋に【A】と赤唐辛子を6,7本割入れて混ぜ合わせ、蓋をして中火で加熱する。
3. 外側の枠に下から白菜、もやし、ネギの順に敷き詰めていき、手で形を整える。この時、飾り用にネギを残しておく。
4. ひと煮立ちしたらキャベツ、もやしを加え、牛もつ、ニラ、唐辛子を上に並べて再度蓋をする。
煮立ったら弱火にし具材に火が通ったら出来上がり。

～魅せて満足 食べて満足～
簡単で、美味しく"映える"香辛料の効いたレシピ（各商品3レシピずつ）合計6品を当社コーポレートサイトにて配信中です。
https://www.wahei.co.jp/recipe/recipe_0004/19677.html
ぜひ、ご覧ください。

魅せ盛り
MISEMORI

＼配信中／

【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。