

1台7役調理鍋のToMay（トゥーメイ）シリーズより 焼き調理が得意な「スクエアパン」新発売 ～特長とレシピをご紹介～

「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（営業本部：東京都荒川区 代表取締役社長：林田雅彦）は、ToMay（トゥーメイ）シリーズより、焼き調理に特化した「IH対応スクエアパン」を2019年12月に発売予定です。今回は商品の特長とレシピをご紹介します。商品詳細ページは[こちら](#)です。



「収納スペースが少ない」「狭いキッチンで料理をするのが大変」という声を活かし生まれたToMayシリーズのマルチポット（写真右）。1台で「茹でる・沸かす・炒める・煮る・揚げると・炊く・和える」の7役調理が可能です。しかし、ToMayマルチポットは深さがある分、ハンバーグや餃子、玉子焼きの「焼き調理」には、挑戦しづらいということがありました。そこで今回開発したのが、「焼き」調理に特化したToMay IH対応スクエアパンです。



ToMayマルチポット
詳細は[こちら](#)

●ToMayスクエアパンの特長

1、「焼く」に特化

冷凍餃子12個（1パック）が一度に焼けます。ToMay IH対応マルチポットでは調理しにくい、焼くことに特化したスクエア形状です。四角いので玉子焼きも作ることができます。

2、焼き面積が大幅UP

丸形フライパン18cmと比べ、約30%UPになり、丸形フライパン22cmに相当する焼面積となります（当社商品比較）。本体は少し深めに設計しているので、炒め物や揚げ焼きにも使うことができます。

3、1～2人分の料理にちょうど良いコンパクト設計

狭いキッチンでも隣接しすぎず、同時調理ができるコンパクトサイズ。短めのハンドルなので、調理中も洗う際も取っ手が邪魔になりにくいです。ファミリーでも、少量の調理に対応できるサイズ感です。

4、使いやすい内面コート

内面は耐摩耗性に優れた「ファインダイヤモンドコート」を使用。金属へらも使え、耐摩耗試験は30万回をクリアしています。



商品名	ToMay IH対応スクエアパン レッド・イエロー
原産国	中国
販売価格(税抜)	¥4,500
材質	本体：アルミニウム合金 底面：ステンレス鋼 内面：ふっ素樹脂加工（ファインダイヤモンド） 外面：焼付塗装 蓋：強化ガラス
サイズ (mm)	約350×189×110
重量	約870 g

●レシピ

広めの焼き面と形状を活かしたレシピが多数！詳しくは[こちら](#)をクリック



ケーキ・サレ

フランス生まれのおかずケーキです。甘くないので、朝食におすすめです。



とん平焼き

ソースの味が食欲をそそる一品です。野菜もたっぷり入っています。



簡単チーズハンバーグ

成形いらずのハンバーグです。断面からチーズがとろ～り



フルーツロールケーキ

一口サイズのロールケーキです。ホットケーキミックスを使うので手軽に作れます。

●マルチポットとの合わせ使いもおすすめ

私の自宅ではキッチンの火が2個あるので、このように配置して使っています。

写真右のToMayマルチポットでは、スープやカレーなどの汁ものを作りながら、写真左のToMayスクエアパンで、餃子やお肉を焼いて、同時調理ができます。

お互いにコンパクトなので狭いキッチンでも隣接しすぎず、忙しい平日の夜でも料理はかどります。



この日は、デミグラスソースの煮込みハンバーグを作りました！

ハンバーグを4つに成型して、両面に焼き目がついたらマルチポットで煮込んだデミグラスソースを投入して煮込みます。つつい欲張って大きく成形してしまいましたが、すっぱり入りました。

【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

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

■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。