

グリドルを使って鉄板料理を楽しもう！ 味覚探訪（韓国編）グリドル32cmが新登場

「食文化創造企業」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（新潟県燕市 代表取締役社長：和平吉弘）は、2023年9月におしゃれなデザインとマルチな扱いやすさを兼ね備えたグリドル「味覚探訪（韓国編）グリドル32cm」を新発売しました。今回は商品特長とレシピをご紹介します。



グリドルとは、調理用の鉄板のことです。英語 “griddle” からきています。円形や四角形の鉄板で、焼き物や炒め物などマルチに活躍する道具のことを指します。鉄板は鉄を延ばして板状にしたもので「重い」「手入れが大変そう」「サビそう」など扱いにくいイメージがあるのではないのでしょうか。そこで、軽くて扱いやすいアルミ製のグリドルをご紹介します。ご自宅のフライパンのようなお手軽さとホットプレートのような広い焼き面を併せ持つグリドルを使って、ご家庭ではもちろん、話題の韓国料理やアウトドア料理を堪能してみませんか？

■ マルチに使える
グリドルは、お肉や野菜の調理にぴったりです。メインからメの料理、スイーツ系まで幅広くお使いいただけます。



味覚探訪 グリドル32cmの特長

1. たくさん焼ける
32cmの大きなサイズで、一度にたくさんの食材を調理することができます。ご家庭やアウトドアでマルチに大活躍です。



2. 本体は約580g
たくさん焼けるのに本体は片手で持てる超軽量。お手入れや持ち運ぶ際の負担になりません。



3. 安定して使える
カセットコンロや五徳の上で安定して使える溝付き。五徳から滑り落ちる心配がないので片手で調理ができます。



4. お手入れ簡単
内面はおしゃれな石目模様のふっ素樹脂加工。お皿のように簡単に汚れを落とせます。



焼き鳥とチーズがあれば作れる!! タッコチ (韓国風焼き鳥) の作り方

タッコチ (韓国風焼き鳥)

- 材料(2~3人分)
焼き鳥串 (お好みのもの) …16本
ピザ用チーズ…50g
サラダ油…大さじ1

- A
- コチュジャン…大さじ2
 - ケチャップ…大さじ1
 - しょうゆ…大さじ1
 - はちみつ…大さじ1
 - すりおろしにんにく…小さじ1

●作り方

- ①グリドルにサラダ油を引いて中火で加熱し、焼き鳥串を並べます。
- ②焼き鳥に火が通ったら、グリドルの中央部にピザ用チーズを加えて溶かします。
- ③Aを混ぜ合わせ、焼き鳥に絡めてお召し上がりください♪



味覚探訪(韓国編) グリドル32cm



サイズ	約385×320×39mm/約580g
材質	本体：アルミニウム合金 内面：ふっ素樹脂加工 (マーブルコート)、外面：焼付塗装
原産国	中国
熱源	カセットコンロ・ガスコンロ専用
価格	3,960円 (税込) ※店頭参考価格

■和平フレイズ公式SNS 広報で運営しています。

Instagram	: キッチン道具の和平フレイズ [公式]	@daywear_wahei
X(Twitter)	: 和平フレイズ [公式]	@waheifreiz
YouTube	: 和平フレイズ公式チャンネル	WAHEIFREIZCORP
TikTok	: 和平フレイズ [公式]	@wahei_freiz

【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3FB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。