

2019年9月12日

各位

株式会社ドウシシャ

**一人でも楽しめる！卓上で臨場感たっぷりの調理ができる
『カリふわたこ焼きプレート』 『ぐつぐつ鉄なべミニ』
9月上旬に発売**

株式会社ドウシシャ(大阪本社：大阪市中央区、代表取締役社長：野村 正幸)は、5感で楽しむ調理器具『LIVE(ライブ)』シリーズから『カリふわたこ焼きプレート』 『ぐつぐつ鉄なべミニ』を、2019年9月上旬より全国の量販店などを通じて販売します。

<商品 URL>

カリふわたこ焼きプレート：<https://www.do-cooking.com/live/takoyaki.html>

ぐつぐつ鉄鍋ミニ：<https://www.do-cooking.com/live/mininabe.html>

<動画 URL>

カリふわたこ焼きプレート：<https://www.youtube.com/watch?v=Zt7jilUpZ2A>

ぐつぐつ鉄鍋ミニ：<https://www.youtube.com/watch?v=qfxFfoGSxsg>



『カリふわたこ焼きプレート』



『ぐつぐつ鉄なべミニ』

【『LIVE(ライブ)』とは】

「5感で楽しむ」をコンセプトに“臨場感”をシェアするひとときを“スパイス”として提供する新ブランドです。

【開発の経緯】

昨今、生活環境・食生活が変わり個食化が進んでおり、外食シーンでも一人でも楽しめる焼肉店や、食品でも小容量タイプの鍋つゆの素などが人気です。おつまみや晩酌の時間をちょうどいいサイズでお楽しみいただけるように開発しました。

【特長】

『カリふわたこ焼きプレート』

◆蓄熱性の高い鉄プレート

調理するほどなじんで使いやすくなる、蓄熱性の高い鉄製のたこ焼きプレートでカリッと焼くことができます。

◆コンパクトサイズ

食卓に置いても邪魔にならないコンパクトサイズです。約4cmのたこ焼きを一度に7個焼くことができます。

◆目の前で調理可能

固形燃料を使用するため、目の前で調理を楽しむことができ、使う場所を選びません。

◆レシピ付き

たこ焼き以外にもスイーツ等のレシピが掲載された料理研究家 坂口もとこ先生監修によるレシピ付きです。



『ぐつぐつ鉄なべミニ』

◆蓄熱性の高い鉄なべ、鉄ふた

鉄製で蓄熱性があり、熱を閉じ込めておいしく煮込むことができます。

◆コンパクトサイズ

食卓においても邪魔にならないコンパクトサイズです。

◆目の前で調理可能

固形燃料を使用するため、目の前で調理を楽しむことができ、使う場所を選びません。

◆レシピ付き

トマト鍋や、ココナッツカレー鍋等のレシピが掲載された料理研究家 坂口もとこ先生監修による、5レシピ付きです。



【商品概要】

名称 : カリふわたこ焼きプレート
型番 : LCTP-09
販売開始日 : 2019年9月上旬
希望小売価格 : オープンプライス
サイズ(約) : W140*H120mm
重量(約) : 1,010g
付属品 : レシピ×1
URL : <https://www.do-cooking.com/live/takoyaki.html>

名称 : ぐつぐつ鉄なべミニ
型番 : LCSY-08
販売開始日 : 2019年9月上旬
希望小売価格 : オープンプライス
サイズ(約) : W190*H160mm
重量(約) : 750g
付属品 : レシピ×1
URL : <https://www.do-cooking.com/live/mininabe.html>

【会社概要】

商号 : 株式会社ドウシシャ
代表者 : 代表取締役社長 野村 正幸
所在地 : <大阪本社> 〒542-8525 大阪府中央区東心斎橋 1-5-5
<東京本社> 〒108-8573 東京都港区高輪 2-21-46
<東京本社第1ビル> 〒140-0011 東京都品川区東大井 1-8-10
設立 : 1977年1月
資本金 : 49億93百万円
URL : <http://www.doshisha.co.jp/>

【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社ドウシシャ お客様相談室
Tel : 0120-104-481