

2019年9月12日

各位

株式会社ドウシシャ

## 新感覚 焼肉とすき焼きのハイブリッド鍋を楽しめる 『ジューシー焼きすき鍋』9月上旬発売

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、新感覚の“焼肉”と“すき焼き”のハイブリッド鍋『ジューシー焼きすき鍋』を、2019年9月上旬より全国の量販店などを通じて発売します。

商品 URL：<https://www.do-cooking.com/live/yakisuki.html>

動画 URL：<https://youtu.be/osmF5VIGFbg>



ジューシー焼きすき鍋

### 【『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】

一般的にすき焼きは各家庭作り方に差はありますが、肉を焼き、そのあとに割り下をかけて楽しめます。最初に焼いたお肉は香ばしいのですが割り下を入れた後は、割り下に浸して食べるしかありません。いつも焼きたてジューシーな“焼き肉”感覚で臨場感のあるすき焼きを楽しんでいただけるように、と開発しました。

## 【特長】

### ◆肉汁を閉じ込めて常にジューシーなすき焼きを楽しめる

中央のグリルスペースには直接火があたるため、そのスペースで焼肉をしながら肉汁を閉じ込めたすき焼きになります。



### ◆肉汁が割り下のうまみに変化

余分な油はグリルスペースから割り下に落ちて、割り下のうまみに変化します。



### ◆鉄製なので食べながら鉄分摂取

全て鉄でできている鍋のため、食べるだけで鉄分を摂取することができます。

### ◆レシピ付き

きりたんぼ風鍋などのアレンジ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。

## 【商品概要】

名称 : ジューシー焼きすき鍋  
型番 : LCSK-12  
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) : φ370\*H80mm  
重量(約) : 4.5kg  
容量(約) : 1.48リットル(満水容量) / 0.74リットル(調理容量)  
付属品 : レシピ×1  
URL : <https://www.do-cooking.com/live/yakisuki.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