

NEWS RELEASE

2020年3月18日

各位

株式会社ドウシシャ

累計販売台 60 万台のかき氷器がバージョンアップ 冷凍フルーツも削れるようになったとろ雪かき氷器を リニューアル発売

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、『電動ふわふわ とろ 雪かき氷器 DTY-20』を、2020年3月下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/toroyuki/index.html



電動ふわふわ とろ雪かき氷器

【開発の経緯】

当社は 2016 年より、自宅で簡単に台湾風かき氷を楽しめる「電動ふわふわ」とろ雪かき氷器」を販売しており、累計で販売台数が 60 万台を突破するヒット商品となりました。 このたび更なる使いやすさを求めて、デザインの良さはそのままにリニューアル販売します。

【リニューアルポイント】

◆冷凍フルーツを使うことで簡単スイーツ

氷を削る刃の強度をアップし、今まで削る事のできなかった冷凍フルーツを そのまま削れることができるようになりました。そのため更に簡単にスイーツ かき氷を楽しめるようになりました。



◆回転速度が約80%にダウンし、更に削りやすくなりました。

従来のモーターの回転速度を見直し、約80%に遅くすることで、氷をゆっくりと削る事ができ、更にふんわりとした食感になりました。

◆カラーラインナップ

今年から、カラーがブラックとグリーンの2色展開になりました。

【特徴】

◆削りやすいスイーツかき氷専用仕様

スイーツかき氷は糖度が高く、氷が柔らかいため、従来のかき氷器では作りにくいものでした。本製品は、氷をしっかりと固定できる設計にし、柔らかい氷が削れるようにしました。



◆刃の高さ調節機能付き

刃の高さ調節機能がついているので、氷を薄くしたり厚くしたり自由自在です。



◆ボタンを押すだけの簡単操作

氷を入れてセットしたら、電源スイッチをポンと押すだけで簡単にかき氷を作ることができます。また、刃の高さ調節ネジを回し、お好みの削り方をお楽しみいただくことも可能です。



◆お手入れが簡単!

パーツを簡単に外すことができ、丸洗いができます。手入れが簡単なので、毎日でも気軽にお使いいただけます。

更に刃のお手入れをより安全にできるように、お手入れ用ブラシを付属品に追 加しました。



◆レシピ付き

料理研究家 坂口もとこ先生監修による、定番の台湾風かき氷のマンゴー氷、スイーツ感覚のチーズ ケーキ氷、夏にぴったりの塩レモン氷などのレシピ付きです。

料理研究家 坂口もとこ先生:プロフィール

季節感を意識した家庭料理をテーマに、講座開催やレシピ開発など幅広い活動を展開。

野菜ソムリ工資格を活かし、バランスのよい食事を実践するための食べ方、 選び方、調理法、栄養学などを中心に講演活動も行う傍ら、消費者、生活者 目線での実生活に基づいたレシピ提供、書籍出版、企業メニュー開発、食イ ベントプロデュース等が好評を得ている。



【商品概要】

名称: 電動ふわふわ とろ雪かき氷器

型番 : DTY-20

カラー: ブラック/グリーン 販売開始日: 2020年3月下旬 希望小売価格: オープンプライス サイズ(約): 145×200×355 mm

重量(約) : 1.2kg

付属品 : レシピ×1、製氷カップ M サイズ 2 個+製氷カップハーフサイズ 1 セット付き、お手入れ

用ブラシ付き

URL: https://www.do-cooking.com/toroyuki/index.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 大阪市中央区東心斎橋 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

※プレスリリース記載の情報は、発売日現在の情報です。

※内容は予告なしに変更されることがございますので、予めご了承くださいますようお願い申し上げます。