

2018年9月4日

各位

株式会社ドウシシャ

**卓上で一人焼き肉を臨場感たっぷりに楽しめる  
『じゅーじゅー石焼きプレート』9月下旬に発売**

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、2018年9月に新たに立ち上げるブランド『LIVE (ライブ)』より『じゅーじゅー石焼きプレート』を、2018年9月下旬より全国の量販店などを通じて販売します。

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

動画 URL：<https://www.youtube.com/watch?v=XFNmPa5B2r0>



じゅーじゅー石焼きプレート

【『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】

現在個食化が進んでいる中で、1人焼肉が増えていることに着目し、旅館で出てくる懐石料理にヒントを得て、商品を開発しました。

## 【特長】

### ◆溶岩石を使用

石には溶岩焼用品専門店の株式会社 み尋監修による溶岩石を使用しています。



### ◆遠赤外線効果で食材を美味しく焼きます

溶岩石は熱を加えると遠赤外線を発します。放射された遠赤外線が、お肉の中まで入り込み、表面だけではなく、内部までふっくらと焼き上げます。

併せて、溶岩石は蓄熱による輻射熱と食材の接触部による直接熱の「3つの熱」を利用する、熱効率の高い調理法です。



### ◆余分な油を吸収

溶岩石には無数の気泡があり、これが余分な油を吸収します。

### ◆動画映えする臨場感

固形燃料で目の前で肉が焼かれていく様は、動画映えします。

### ◆手軽に楽しめるコンパクトタイプ

コンパクトなつくりで、お好きな分だけ焼くことができます。

### ◆レシピ付き

料理研究家 坂口もとこ先生監修による、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。野菜ソムリエ資格を活かし、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などが好評を得ています。



## 【商品概要】

名称	: じゅーじゅー石焼きプレート
型番	: LCSP-03
販売開始日	: 2018年9月下旬
希望小売価格	: オープンプライス
サイズ(約)	: 128×121×105 mm
重量(約)	: 0.75kg
付属品	: レシピ×1
URL	: <a href="https://www.do-cooking.com/live/ishiyaki.html">https://www.do-cooking.com/live/ishiyaki.html</a>

## 【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せようお願い申し上げます。