

2019年6月27日

## 定番料理から発酵まで、簡単おまかせ 電気圧力鍋「ヘルシーマルチポット」新発売！

エムケー精工株式会社(本社:長野県千曲市、代表取締役:丸山将一)は、圧力調理から発酵調理まで行うことができる電気圧力鍋「ヘルシーマルチポット」を7月5日より発売します。



圧力鍋で調理された豚の角煮や煮物は、煮崩れせず、やわらかく、味が染み込むため、人気のメニューです。近年では、圧力鍋の課題でもあった火加減の調整や、蒸気の噴出による怪我の恐れなどを解決する商品として電気圧力鍋が発売され、火を使わず安全に、ボタン一つでおいしく簡単に調理できることから注目を集めています。

そこで、当社のヨーグルトメーカー・ホームベーカリーのノウハウを活かし、健康をサポートする発酵コースや甘酒コースを搭載した電気圧力鍋「ヘルシーマルチポット」を開発しました。

### 【製品特長】

#### 1. 定番料理だけでなく、甘酒や発酵調理が可能

1台で炊飯・圧力調理・蒸し調理・スロー調理・発酵調理・温め直しができます。材料を入れてボタンを押すだけの基本メニュー<sup>1</sup>を8つ搭載。当社が持つ知見を取り入れた発酵コースはパン生地発酵だけでなくヨーグルトや納豆、栄養価の高い発芽玄米を作ることもできます。甘酒コースは基本メニューで作ったおかゆをそのまま甘酒にできるなど、家庭での健康的な食事作りをサポートします。

<sup>1</sup>白米、玄米、おかゆ、肉じゃが、カレー、鯖の水煮、水煮大豆、蒸し鶏



#### 2. マイコン制御で簡単調理

マイコンがレシピにあわせて火力や圧力を自動制御します。材料を入れてボタンを押せば自動で料理ができあがります。調理中にもう一品作るなど、時間的有效に使うことができます。



#### 3. お手頃な価格と高いデザイン性

通常の電気圧力鍋の機能に加え、発酵などヘルシーメニューを搭載しながらも、リーズナブルな価格を実現しました。また、キッチンに映えるスタイリッシュなデザインです。

以上

### 【本件に関するお問合わせ】

エムケー精工株式会社 コミュニケーションデザイングループ 担当:中村

電話番号:026-272-8301 E-mail:[haruka.nakamura@mkseiko.co.jp](mailto:haruka.nakamura@mkseiko.co.jp)

URL: <https://www.mkseiko.co.jp/>

## 【参考資料】

### ■製品情報

商品名	電気圧力鍋 「ヘルシーマルチポット」
品番	EA-130K
色相	ブラック
サイズ	巾 304 × 奥 275 × 高 278mm
質量	約 4kg
希望小売価格	13,230 円(税込)
発売日	2019 年 7 月 5 日
操作部	<p>操作部には「スロー調理」「甘酒」「発酵」「圧力調理」「予約」「加熱」「保温」「メニュー」のボタンがあり、簡単に操作が可能。「メニュー」ボタンから基本メニューを選択すれば、簡単に調理が可能。</p> 
付属品	<p>しゃもじ、おたま、計量カップ、ガラスふた、蒸し台、掃除用ピン、電源コード、取扱説明書(保証書、レシピ付き)</p> 

### ■様々な料理が簡単調理

基本メニューの使い方はもちろん、豚の角煮やラタトウイユなどすぐに試せる料理集が取扱説明書に掲載されています。



調理イメージ

### ■お手入れも簡単

圧力ふた、鍋は取り外して丸洗いできます。鍋は汚れがつきにくいフッ素加工がされており、毎日清潔にご使用いただけます。



### ■商品紹介ページ URL

<https://www.mkseiko.co.jp/seikatu/products/ea/ea-130k.php>