

2009年12月22日

NO.09-00060
報道関係者 各位

株式会社 千趣会

ベルメゾン、毎週新商品が登場する4 weeks

第4弾、朝のお弁当づくりに革命『卵一つで卵焼きフライパン』が新登場！
～みんなのアイデアをカタチにするモノづくりサイト“モノレシピ”から～



株式会社 千趣会(本社 大阪市 代表取締役社長 行待裕弘)は、自社が運営するベルメゾンネット内で、みんなのアイデアをカタチにするモノづくりサイト“モノレシピ”<http://kuratama.jp/mono/>において、朝のお弁当づくりに革命をもたらす新商品『卵一つで卵焼きフライパン』を12月22日から販売します。

「毎週新商品が登場する4 weeks」の最終回となる第4弾は、毎朝のお弁当づくりに最適な卵1個で卵焼きがきれいに作れる『卵一つで卵焼きフライパン』です。
きっかけは、モノレシピに寄せられた「お弁当に入れる卵焼きを作るのに、きれいに巻くため卵を2、3個使うと、いつも卵焼きが余ってしまう。卵一つできれいに焼けるフライパンが欲しい。」という、お客様の投稿アイデアからでした。当社スタッフ一同、この投稿アイデアを見て「なんで今までなかったんだろう！」と、まさに目からウロコが落ちるほどの衝撃を受けました。

通常の卵焼き器で、ふっくらした卵焼きを作るには、その幅から卵を2、3個使って作る必要がありました。最近では、“キャラ弁”と呼ばれるかわいい手作り弁当も流行しています。お弁当のおかずに関しては、栄養のバランスを考え、少量で多品種を彩り良く作りたいというニーズもあり、卵焼きは、お弁当のおかずの定番でもあります。
そこで、『卵一つで卵焼きフライパン』は、フライパンの真ん中に、卵焼きを作るのにちょうどいいサイズになるように仕切りを2つ付けました。仕切りがあるので、溶き卵が広がって薄くなることなく、幅が細長いため、卵1個でお弁当のおかずピッタリの2切れ分のふっくらした卵焼きが焼けます。



表面は焦げつきにくいフッ素樹脂加工を施し、両サイドではウインナー炒めや付け合せの野菜など他のおかずも同時に調理することができます。また、複数のおかずを一つの調理器具で済ませることができるため、あとかたづけも簡単になることから、忙しい朝のお弁当づくり時間が短縮できます。

昨今、健康志向や節約志向が高まる中、昼食においては、外食を控えて、手作り弁当を持参する方が増加しています。また、女性のみならず男性もお弁当を手作りしているケースが増えているそうです。時間のない朝に、お弁当作りを効率よく楽しくできる『卵一つで卵焼きフライパン』は、幅広い層のお客様のご支持をいただける商品になることと期待しています。

千趣会は、みんなのアイデアをカタチにするモノづくりサイト“モノレシピ”を通じ、お客様のアイデアをもとに、便利かつ生活に潤いを与えるような商品開発を積極的に推進していきます。



モノレシピ みんなのアイデアで作っちゃいました！

『卵一つで卵焼きフライパン』

<http://kuratama.jp/h04/>

『卵一つで卵焼きフライパン』商品概要

- ◆ 商品名 : 卵一つで卵焼きフライパン
- ◆ 価格 : ￥2,980 (本体￥2,839)
- ◆ 仕様 : 径約 24、長さ約 42、高さ約 8cm
- ◆ 主材 : 本体／アルミニウム合金 (フッ素樹脂加工)
- ◆ 柄／フェノール樹脂
- ◆ 200V (2KW 以下) の電磁調理器を含むオール熱源に対応
- ◆ 製造国 : 中国製
- ◆ 販売サイト : <http://www.bellemaison.jp/mono4>

◎本件に対するお問い合わせ先

株式会社千趣会

東京総務・広報部 東京広報チーム 加藤 浅川

東京都品川区北品川 5-9-11 大崎 MT ビル

TEL : 03-5475-7511 FAX : 03-5475-7516 e-mail : pr@senshukai.co.jp