

専用レシピつき！簡単に手づくりおかずができる電子レンジ調理用バッグ 『ジップロック®ジップクッカー®』

2010年9月1日（水）北海道・中京エリアにて新発売！！



旭化成ホームプロダクツ株式会社（本社：東京都千代田区、社長：高見澤 博之）は、『ジップロック®ジップクッカー®』を、2010年9月1日（水）より新発売いたします。当商品は、北海道、愛知県、岐阜県および三重県のエリア限定発売になります。

『ジップロック®ジップクッカー®』は、簡単に手作りのおかずができる電子レンジ調理用バッグです。

現在、節約志向を起因とする、家で食事を楽しむ「内食化」が進んでいます。さらに、生活全体に対する「時短」という考え方が、大きな生活者トレンドとなっています。また、働く女性が増加して「家事にかかる時間はない」けれど「料理は手づくりしたい」という意識、志向性の方が非常に多いことをふまえ、当商品の開発にいたしました。

『ジップロック®ジップクッカー®』の使い方は、とても簡単です。当商品についている『ジップクッカー®専用レシピ』に従って、具材と調味料を『ジップロック®ジップクッカー®』に入れ、電子レンジで加熱すればできあがり。鍋やフライパンを使わないで調理ができるため、後かたづけも簡単です。

『ジップロック®ジップクッカー®』は蒸気口から適度に蒸気を抜くことで、加熱効果の高いスチームがバッグの中で対流を起こします。そのため、通常の電子レンジ調理（マイクロ波のみ）に比べ加熱ムラが少なくなります。マイクロ波による加熱とスチーム対流のWの効果で、短時間でおいしく仕上がります。また、電子レンジ調理のため、鍋での調理に比べてビタミンなどの栄養素が減りにくい特長もあります。野菜料理のほか、通常の電子レンジ調理では難しい肉料理や魚料理も、ぜひ『ジップロック®ジップクッカー®』でお楽しみください。

注)ジップロック®ジップクッカー®は専用レシピにのみご使用できます。

当社調べおよび、総務省統計局『労働力調査』、『社会生活基本調査』を参考にしています。

商品詳細

- 【商品名】 ジップロック®ジップクッカー®
- 【発売日】 2010年9月1日（水）
- 【規格】 （6枚入） 縦200×横203×厚さ0.054（mm）
- 【希望小売価格】 330円（税込347円）

本リリース記載の希望小売価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。

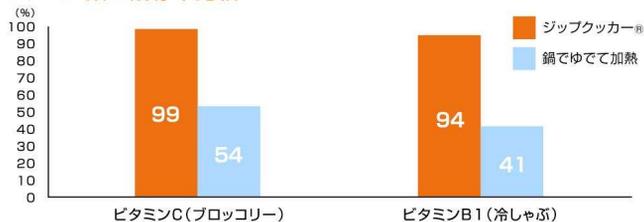
短時間で調理が出来ます。

ジップロック®ジップクッカー®を使用したおすすめレシピ「かぼちゃ煮(かぼちゃ300g)」の調理時間を比較すると、鍋での調理(IHクッキングヒーター)では加熱に約20分かかるのに対し、ジップロック®ジップクッカー®(電子レンジ)を使用すると加熱時間は6分(500W)で済みます。(当社調べ)

鍋やフライパンを使わないため、後片付けも簡単です。

電子レンジ調理なので、鍋での調理に比べてビタミンなどの栄養素が減りにくくなります。(当社調べ)

ビタミン類の残存率比較



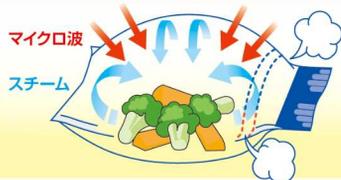
※ブロッコリーのビタミンC残存率測定条件は下記の通り
ジップクッカー®:電子レンジ(500W)で1分30秒加熱したもの
鍋での調理:2Lの沸騰水で3分間ゆでて水けをきったもの

※豚肉のビタミンB1残存率測定条件は下記の通り
ジップクッカー®:電子レンジ(500W)で2分30秒加熱後、
バッグごと流水にさらし水けをきったもの
鍋での調理:2Lの沸騰水で1枚ずつ10秒間ゆてた後、
氷水に入れて水けをきったもの

加熱ムラが少ないので、通常の電子レンジ調理では難しい肉や魚も調理できます。

調理のしくみ

ジップクッカー®を使った電子レンジ調理



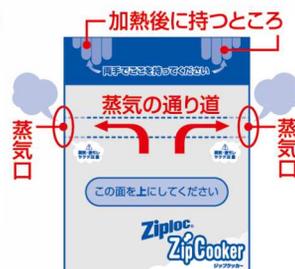
バッグの蒸気口から適度に蒸気を抜くことで加熱効果の高いスチーム対流が起きます。マイクロ波による加熱とスチーム対流とのW効果により、短時間で加熱ムラも少なく調理できます。

通常の電子レンジ調理



マイクロ波による加熱だけでは加熱ムラが発生しがちです。

バッグ構造図



ジップロック®ジップクッカー®の使い方



1 レシピに従って具材と調味料を入れ、しっかりとジッパーを閉めます。



2 バッグを受け皿の上に寝かせて置き、電子レンジで加熱します。



3 加熱終了後1分たってから、電子レンジから取り出し開封します。

●エビとブロッコリーのソテー風



材料(2人分)

ブロッコリー…1/2株(150g)
 エビ……………8尾(150g)
 A 塩……………2つまみ
 こしょう……………少々
 にんにく……………小さじ1
 (みじん切り)
 白ワイン……………大さじ1
 オリーブ油……………大さじ1/2
 パルメザンチーズ……………適量
 あらびきこしょう……………少々

電子レンジ
(500W)
約4分

1人分
134
kcal

●かぼちゃ煮



材料(2人分)

かぼちゃ…小1/4個(300g)
 A しょうゆ……………大さじ1
 砂糖……………大さじ1
 酒……………大さじ1
 だし汁……………大さじ1

※顆粒タイプのだしをお使いの場合は、必ずとastingしてから使用ください。顆粒が残っていると急激に温度が上が、「ジップクッカー®」に穴があく可能性があります。

電子レンジ
(500W)
約6分

1人分
168
kcal

●さんまのしょうが煮



材料(2人分)

さんま……………2尾
 ししとうがらし……………6本
 しょうが(薄切り)…4~5枚
 A しょうゆ……………大さじ2
 酒……………大さじ2
 みりん……………大さじ1
 砂糖……………大さじ1
 針しょうが……………適量

電子レンジ
(500W)
約4分

1人分
378
kcal

●豚肉のねぎ塩蒸し



材料(2人分)

豚ロース肉……………150g
 (しょうが焼き用)
 長ねぎ……………1本(100g)
 A 塩……………小さじ1/4弱
 レモン汁……………大さじ1/2
 ごま油……………大さじ1/2
 しいたけ……………3個(30g)

電子レンジ
(500W)
約4分

1人分
264
kcal

<作り方>

ブロッコリーは小房に分け、エビは背わたをとる。

を「ジップクッカー®」に入れ、Aを順に加えてよく混ぜる。

ジッパーをしっかりとしめ、電子レンジ(500W)で約4分加熱する。

加熱終了後1分たってから電子レンジから取り出し、器に盛りつける。スライスしたパルメザンチーズをのせ、あらびきこしょうをふる。

<作り方>

かぼちゃは皮をとるところどころむき、約3cm角のひと口大に切る。

「ジップクッカー®」に混ぜ合わせたAと を加えて、全体をなじませ、ジッパーをしっかりとしめる。

電子レンジ(500W)で約6分加熱する。

加熱終了後そのまま3分ほどおいて味をなじませ、器に盛りつける。

<作り方>

さんまは1/2に切り、頭、尾、内臓を取り、洗って水けをふきとる。ししとうがらしはヘタをとり、2~3ヶ所包丁の刃先で穴をあける。

「ジップクッカー®」に混ぜ合わせたAと を加えて、しょうがの薄切りを加え、調味液をなじませてジッパーをしっかりとしめる。電子レンジ(500W)で約4分加熱する。

加熱終了後1分たってから電子レンジから出し、中身を器に盛りつけて針しょうがをのせる。

<作り方>

長ねぎは3mm厚さの小口切りにして「ジップクッカー®」に入れ、Aを加えてよく混ぜる。

半分に切り塩、こしょう各少々(分量外)をした豚肉と、石づきをとって半分に切ったしいたけを、 に加え、肉が重ならないように混ぜる。

ジッパーをしっかりとしめ、電子レンジ(500W)で約4分加熱する。

加熱終了後そのまま1分たってから、器に盛りつける。

商品に同封されている「ジップクッカー®専用レシピ」に記載されている使用方法をよくお読みになってからご使用ください。

「ジップクッカー®専用レシピ」には12種のレシピが掲載されています。

また、携帯サイトではその他のレシピも掲載しており、新しいレシピを随時ご紹介する予定です。

ジップクッカー® 携帯サイト <http://zipcooker.jp>