

電子レンジでカンタンに温野菜ができる！
『ジップロック®コンテナー 温野菜用』
2010年11月1日（月）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、電子レンジで簡単に温野菜ができる『ジップロック®コンテナー 温野菜用』を、2010年11月1日（月）より新発売いたします。

ジップロック®コンテナーは、冷凍から電子レンジ加熱まで可能なプラスチック製保存容器です。調理時間短縮や栄養価保持のため、電子レンジで野菜の加熱（下ごしらえ）をする人が多いことを受け*、このたび『ジップロック®コンテナー 温野菜用』を開発いたしました。（*旭化成ホームプロダクツ調べ 2010年4月）



商品特長

当商品には、従来の保存容器に専用の穴あきカゴが付いています。カゴの蒸気口からほどよく蒸気が抜け、蒸し効果で温野菜がおいしくできます。カゴを外し、通常の保存容器として使用することもできます。また、カゴは水きりなど簡易ザルとしても使用できます。



商品詳細

- 【商品名】 ジップロック®コンテナー 角型大 温野菜用(1セット入)
- 【発売日】 2010年11月1日（月）
- 【規格】 縦153×横153×高さ107(mm) 88g、946ml
- 【希望小売価格】 400円（税込420円）

当商品は、コンテナー角型大1個と穴あきカゴ1個がセットになっております。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。

1 容器にカゴをセット



2 フタを閉める



3 レンジでチン!



カゴを使わないときの加熱はフタを閉めずにずらしてください。

用途紹介

温野菜だけでなく料理の下ごしらえにも便利です。

サラダに



温野菜が手早くできる

炒め物の下加熱に



根菜を下加熱すれば
炒め物がスピーディー!

簡単マリネに



きのこなどを加熱して漬けるだけ

電子レンジ加熱時間の目安

食材	単位	重量	500W	600W	加水量
かぼちゃ(正味)	1/4個	400g	8分	6分30秒	
じゃがいも	1個	150g	5分	4分	50ml
にんじん(いちょう切り)	1/3本	50g	4分	3分30秒	100ml
ブロッコリー	1株	250g	3分30秒	3分	
ほうれん草、小松菜	小1束	200g	2分30秒	2分	
もやし	1袋	200g	2分30秒	2分	
絹さや、いんげん		100g	2分30秒	2分	150ml
キャベツ	3枚	150g	2分	1分30秒	
グリーンアスパラガス	1束	100g	1分30秒	1分	
きのこ	1パック	100g	1分	50秒	

加水量欄に記載のある食材は、よりおいしく仕上げるため水を加えてから加熱してください。
 にんじんは発火するおそれがありますので、必ず水を浸るまで加えてから加熱してください。
 食材が発火するおそれがありますので、過加熱しないでください。
 加熱時間はあくまで目安です。食材の状態などにより熱の通り具合が違うので、様子を見ながら加減してください。