

電子レンジでもう1品をスピード調理！2～3人前がこれ1枚でOK！

『ジップロック®レンジでお料理バッグ』

2012年3月1日（木）新発売！



旭化成ホームプロダクツ株式会社



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®レンジでお料理バッグ』を、2012年3月1日（木）より新発売いたします。

『ジップロック®レンジでお料理バッグ』は、材料と調味料を入れ、電子レンジ加熱するだけで、2～3人前のおかずを1品作ることができる電子レンジ調理用バッグです。

通常のレンジ調理では加熱ムラが発生しがちですが、『ジップロック®レンジでお料理バッグ』は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るため、炒め煮や蒸しもの、煮ものなどが短時間で調理できます。また、鍋やフライパンを使わず調理でき、バッグは使い捨てタイプなので後かたづけも簡単です。

「かぼちゃ煮」や「切り干し大根煮」といったおなじみの料理をはじめ、「鶏肉とアスパラガスの中華風」、「サバのゆずみそがけ」などが専用レシピで調理できます。商品にはこれらのレシピを紹介したレシピ集が入っています。また、その他のレシピは弊社ホームページやモバイルサイトで見るすることができます。

PCサイト(<http://www.asahi-kasei.co.jp/saran>)、専用モバイルサイト(<http://zipcooker.jp>)

商品特長

（図1）

「かぼちゃ煮（かぼちゃ300g）」の調理時間比較

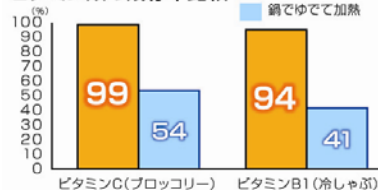


① 忙しいときにも短時間で調理可能。（図1）

② 鍋やフライパンを使わず、後かたづけが簡単。

（図2）

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
 ●レンジでお料理バッグ / 電子レンジ (500W) で2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
 ●レンジでお料理バッグ / 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秒間ゆでた後、氷水に入れて水けをきったもの
 （当社調べ）

③ ビタミンなどの栄養素が減りにくい。（図2）

④ 加熱ムラが少ないので、肉や魚も調理可能。

使用方法



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。

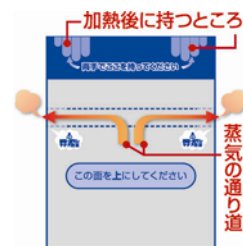
※同封のレシピ集に記載の「使用方法」および「取り扱い上のご注意」を必ずご覧の上ご使用ください。

※バッグの耐熱温度を超えるおそれがありますので、専用レシピでのみご使用ください。

調理のしくみ／バッグの構造



<バッグ構造図>



商品詳細



【商品名】『ジップロック®レンジでお料理バッグ 4枚入』

【規格】 縦200mm×横203mm 厚さ0.054mm

【希望小売価格】 220円(税込231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。