

チンしてたったの3分[※]でふっくら煮魚ができる商品が新登場！

『クックパー®レンジで煮魚カップ』 2012年9月1日（土）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：山崎龍磨）は、『クックパー®レンジで煮魚カップ』を、2012年9月1日（土）より新発売いたします。

『クックパー®レンジで煮魚カップ』は、専用レシピに従って、調味料と魚を入れ、電子レンジで約3分[※]加熱するだけで、ふっくらおいしい煮魚を作ることができる電子レンジ調理用カップ（煮魚用）です。

専用レシピは「みそ煮」と「しょうゆ煮」の2種類で、どちらも大さじ1杯ずつの簡単な味付けでおいしい煮魚ができます。さらに、身くずれする心配もなく、煮魚がキレイに仕上がります。

魚の身や調味料の飛び散りを防ぐカバーシート付きで、電子レンジ庫内が汚れにくく、また、鍋などを使わないので、後かたづけが簡単です。

時間がかかる、味付けや火加減が難しい、後かたづけが大変などの理由で、煮魚調理を敬遠していた方にもおすすめの商品です。

商品特長

- ① 電子レンジを使用して、約3分[※]で煮魚をスピード調理。
- ② 大さじ1杯ずつの簡単な味付けで、おいしい煮魚が完成。
- ③ 身くずれせず、煮魚がキレイに仕上がる。
- ④ 調味液の飛び散りを防ぐカバーシート付きで、レンジ庫内が汚れにくく、後かたづけも簡単。

※一部調理できない魚もございます。



※500Wでサバを加熱した場合（みそ煮）

使用方法



① のせる

カップを耐熱皿にのせ、専用レシピに従って、調味液と魚を入れます。



② かぶせる

カバーシートをふんわりとかぶせます。



③ チン!

レンジで加熱すれば出来上がり!

専用レシピと作り方



<みそ煮> 材料
 ・魚……………1切れ(約100g)
 ・しょうが(薄切り)…3~4枚(好みで)

調味液A
 みそ…………… } 各大さじ1
 砂糖…………… }
 酒…………… }
 水…………… }



<しょうゆ煮> 材料
 ・魚……………1切れ(約100g)
 ・しょうが(薄切り)…3~4枚(好みで)

調味液B
 しょうゆ …… } 各大さじ1
 砂糖…………… }
 酒…………… }

<作り方>

- ① 「レンジで煮魚カップ」を水平に置ける平皿(耐熱皿)にのせ、AまたはBを入れてよく混ぜ合わせる。
- ② ①に魚としょうがを入れ、魚の両面に調味液をからめる。
- ③ カップにカバーシートをふんわりとかぶせ、電子レンジで加熱する。加熱後、電子レンジから平皿(耐熱皿)ごと取り出していただく。

電子レンジの加熱時間(1切れ約100g)

	500W	600W
みそ煮	約3分	約2分30秒
しょうゆ煮	約3分30秒	約3分

調理できる魚

サバ、ブリ、キンメダイ、タイ(マダイ)、メガジキ、銀ムツ(メロ)、イワシ

※商品パッケージに記載されている説明や注意事項をよくお読みの上ご使用ください。

商品詳細



【商品名】『クックパー®レンジで煮魚カップ 6セット入』

【規格】 カップ:縦170×横78×高35(mm)
 カバーシート:縦220×横200(mm)

【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。