

2020 年 8 月 25 日

「ほわっ」せいろが食卓に豊かなおいしさを届けます 電気せいろ「TEGARU=SEIRO」新発売

エムケー精工株式会社(本社:長野県千曲市、代表取締役:丸山将一)は、電気せいろ「TEGARU=SEIRO」(手軽にせいろ)を9月8日から雑貨店、通販サイトで発売します。



「TEGARU=SEIRO」

蓋を開けるときのわくわく感、「ほわっ」と立ちのぼる湯気とともにほんのり漂う木の香り。せいろが並ぶ食卓はいつもよりも温かみがあり、ほっこりと癒される時間を演出します。

「せいろ」は昔からある親しみ深い調理道具ですが、「扱いが難しそう」と購入をためらう方が多いのではないのでしょうか。今回発売する「TEGARU=SEIRO」(手軽にせいろ)は火を使わずに電気で温めることができる製品です。コンロを使わず、火加減の調節も不要。材料をセットすれば、蒸しあがるまでほったらかしでOK。蒸しあがったらそのまま食卓へ。食卓が豊かで素敵な空間になります。使えばハマるせいろ生活、新たに始めてみませんか。

【製品特長】

1. 簡単・便利で幅広く使える

食材を入れてタイマーをセットするだけで簡単に調理できます。直径18cmのせいろ採用でコンパクト化を実現し、上下に重ねて2品同時調理ができる使い勝手のよい家電です。さらに、独自に開発した延長輪を使えば高さの必要な調理もでき、幅広く使用可能です。

2. 本格的な蒸し料理ができる

せいろで本格的な蒸し料理を簡単に美味しく作ることができます。水分を程よく加えながら均一に熱を入れるので、野菜はより甘く、肉や魚はジューシーに。食材がふっくらしっとり仕上がります。

3. 絶品レシピブック付き

朝食から夕食、おかずやおつまみ、デザート、おもてなし料理まで、すぐにせいろ生活を始めることができる24種類のレシピ+蒸し料理に合うタレ8種類のレシピブック付きです。



レシピブック

以上

【本件に関するお問い合わせ】

エムケー精工株式会社

ライフ&サポート事業本部 TEL:026-272-4112

メールでのお問い合わせは[こちらのお問い合わせフォーム](#)からご連絡ください。

【参考資料】

■製品情報

商品名	電気せいろ「TEGARU=SEIRO」
品番	EM-185K
色相	ブラック
サイズ	巾221×奥行240×高さ298mm(せいろセット含む)
質量	約1.5kg(せいろセット含む)
希望小売価格	オープン価格
発売日	2020年9月8日
付属品	せいろ 2 個、延長輪 1 個、ふた 1 個、レシピブック、取扱説明書(保証書付き) (せいろは深さ 4cm。延長輪使用で深さ 8cm。) 

■24種類のレシピが掲載されたレシピブックを付属

掲載されているレシピの調理例



洋風せいろの朝ごはん



うなぎの蒸し寿司と
あさりのお吸い物



茶碗蒸し
(和風・中華風・洋風)



おつまみせいろ

■商品紹介ページURL

<https://www.mkseiko.co.jp/ls/products/em/em-185k.php>