



2020年9月吉日 PRESS RELEASE

仏鑄物ホーロー鍋ストウブ 「ラ・ココット de GOHAN」と「土鍋」お米の炊き比べ実証実験を実施

ツヴァイリング J.A. ヘンケルス ジャパン株式会社(所在地:岐阜県関市、代表取締役:アンドリュー・ハンキンソン)の鑄物ホーロー鍋ブランド ストウブでは、『「ラ・ココット de GOHAN」でお米を炊くとなぜ美味しいのか?』という理由を探るため、一般的な土鍋と白米を炊き比べる実証実験を実施しました。

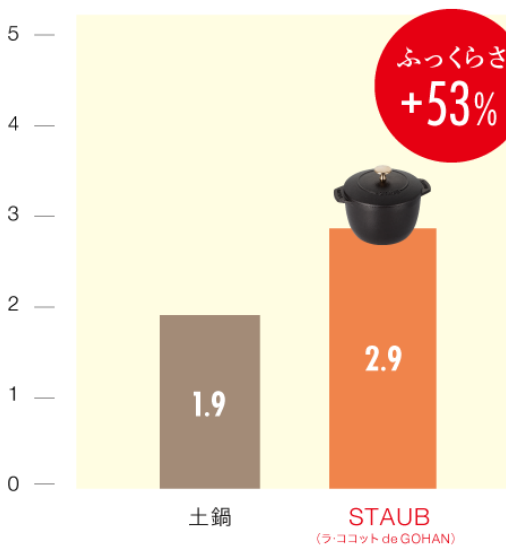
「ラ・ココット de GOHAN」でごはんを炊くとなぜ「美味しい」のか!? ～ 土鍋と比較・検証実験 ～

土鍋よりお米の芯までふっくら炊きあがるから「美味しい」

新米をよりおいしく炊く方法として人気の鍋炊き。

鑄物ホーロー鍋「ラ・ココット de GOHAN」で炊くと、一般的な土鍋で炊くよりも、ふっくらと炊き上がることがわかりました。

ふっくら
柔らか
↑
↓
硬い



【柔らかさ・ふっくらさ評価*】

*外部分析結果における「硬さ評価 (5点満点)」の尺度を「硬さ」から「柔らかさ・ふっくらさ」に置換した当社独自基準 (5点満点)

*試験検体には、どちらも令和1年産 新潟県産コシヒカリを使用。浸水時間・水分量は同じで、それぞれ一般的な加熱時間・火加減で炊飯。

【分析結果】

試験依頼先：株式会社サタケ穀物分析センター

報告書発行年月日：2020年9月2日

報告書発行番号：K200350-01

なぜふっくらするの？

加熱してから沸騰するまでの間、そして一定時間沸騰を維持する間に、米内部まで水分が浸みこみ、お米一粒一粒にムラなく熱が加わると、お米のアルファ化（糊化）が進みやすくなり、芯までふっくらと炊き上がります。

<美味しさの秘密 その1> 羽釜のような丸くカーブのある底形状だから「美味しい」

羽釜のような、丸くカーブのある底形状で、鍋底から大きな対流を生み出し、鍋全体でお米をムラなく加熱します。

<美味しさの秘密 その2> 厚みのある鑄鉄製だから「美味しい」

本体・蓋ともに厚みのある鑄鉄製。鍋全体がゆっくり均一に温まるので、お米の芯まで水分がしっかり浸透します。そして、高い蓄熱性のおかげで、火加減を細かく調節しなくても沸騰中の細かな対流を維持できるので、お米一粒一粒にムラなく熱が伝わります。

さらに、密閉性の高い蓋で蒸気を逃さず、鍋内部で循環させるので、蒸らしの間にもお米の芯までしっかり熱が入り、ふっくらした炊き上がり。

「ラ・ココット de GOHAN」なら、約30分*でふっくら甘みのあるごはんが楽しめます。

*浸水時間除く

「全国のおいしいGOHAN、食べたい！」Instagramキャンペーンのお知らせ

「全国のおいしいGOHAN、食べたい！」と題したキャンペーンを Staub 公式 Instagram アカウントで2020年9月25日（金）より開始いたします。

新米の出回る季節に、1合からでもふっくらおいしく炊ける、Staub「ラ・ココット de GOHAN」を使って、鍋炊きでの新米のおいしさを SNS で共有し、「もっとおいしい白いごはんを楽しみたい人たちの輪」を大きくつなげていきます。

ラ・ココット de GOHAN での料理を囲んだ、新米の食卓風景をぜひご投稿ください。優秀賞には豪華商品もご用意しております。

【キャンペーン概要】

期間： 2020年9月25日(金)～11月30日(月)23:59まで

概要：

Staub 公式 Instagram アカウント (@staub_japan) をフォロー。

#Staub #Staubごはん部 #ごはんのおとも

3つのハッシュタグをつけて、Staub 公式 Instagram アカウントをタグ付けし、テーマに合わせて投稿してください。

その中から、優秀賞 5名を決定。

選ばれた方には新米 (1kg) をプレゼントします。

お一人様何度でもご応募可能です。

～投稿テーマ～

以下の2つがわかる画像を投稿ください。

- ラ・ココット de GOHAN で炊いた白米
(地元の銘柄米やお薦め銘柄米)
- 白米にあわせたい“ごはんのお供”
(地元ならではのおかずや、こだわり・お気に入りのおかず)

※賞に選ばれた写真は、webメディアやブランドのSNSに掲載させていただく場合がございます。



詳細ページ： <http://media.zwilling.jp/11229>

賞品： お米農家やまざきが育てたお米
「ひなたの粒」1kg

お米農家やまざき
<https://www.okome-yamazaki.com/>

Staub 公式 SNS でご紹介

※受賞者の方へは2020年12月中旬頃から、InstagramのDM（ダイレクトメッセージ）にてご連絡させていただきます。