

温度管理が難しい低温調理、これ1台にまるとおまかせ

日本初※1！食材の“中心温度”を測ってやわらかく、おいしく仕上げる家庭用低温調理器

「芯温スマートクッカー TLC70A」Makuakeにて5月6日(金)よりテスト販売開始

美容家電や調理家電を中心に小型家電製品の開発・製造をするテスコム電機株式会社(本社:東京都品川区 代表取締役:楠野 寿也、以下テスコム)は、テストマーケティングを目的に、家庭用向けでは日本初※1となる食材の芯温(中心温度)を測定して確実な低温調理ができる低温調理器「芯温スマートクッカー TLC70A」を、応援購入サービス「Makuake」にて2022年5月6日(金)よりテスト販売します。 *Makuakeでの公開は5月6日(金)10時を予定しております。



昨今、注目を集めている低温調理。一般家庭でも使いやすい低温調理器が登場し、食材を低い温度でじっくり加熱することで肉や魚などがやわらかくおいしく仕上がると人気です。しかし、食材の大きさや種類によって変わる温度管理の難しさから、加熱条件を満たさない調理事例や、加熱不足を危惧して火を入れすぎてしまい失敗するといった事例が多く聞かれます。

そのような問題を解決し、環境や条件に左右されない安定した低温調理を実現したいという社員の想いから、「食材の中心温度」を測れば理想の加熱を実現できるのでは？」という結論に達し、芯温スマートクッカーが誕生しました。

芯温スマートクッカーは、**食材自体の温度を直接測って調理する、日本初※1の家庭用低温調理器**です。本体に付属する芯温温度計を食材に刺して中心温度(芯温)を測定し、狙った中心温度に到達後、加熱制御しながら設定した時間で調理できます。

例えば、生の鶏肉を最低限の温度で加熱したい場合、食材の中心温度が63℃に達してから30分以上の加熱が推奨されています。条件通りの加熱のためには芯温温度計やタイマーで測って確認しなくてはなりませんが、そのような調理も、**芯温スマートクッカーなら耐熱フリーザバック※2に入った食材を庫内に入れて、あとはすべておまかせ。鍋も水も不要で、誰でも簡単に調理できます。**

「レシピ通りにやってもうましくない」「おいしさの反面、加熱不足の不安がある」といった低温調理のお悩みを解決し、特別な日のお祝いや毎日の食卓に、低温でじっくり仕上げたおいしい料理を安心して楽しんでいただければ幸いです。当社は、当プロジェクトの結果をふまえて、新たな調理家電への展開を検討し、食文化と食卓コミュニケーションの発展に貢献してまいります。



芯温スマートクッカー TLC70A



調理イメージ

*調理中はフタをします。

各種お問い合わせ先

<掲載時のクレジット・読者の方からのお問い合わせ>
テスコム 03-4531-3932
URL: <https://www.tescom-japan.co.jp/>
〒141-0031 東京都品川区西五反田5-5-7
テスコム五反田ビル

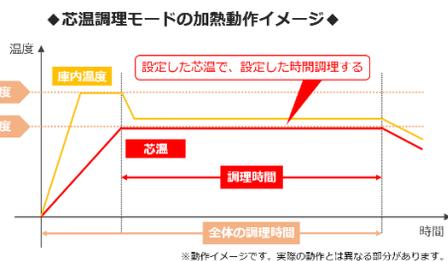
<本リリースについて・製品の詳細お貸し出し等>
株式会社テスコム
広告宣伝PRグループ PR担当: 森下/立原/熊谷
〒141-0031 東京都品川区西五反田7-20-9 KDX西五反田ビル
TEL: 03-4531-3932 Fax: 03-5719-2087
Mail: prteam@tescom-japan.co.jp

《製品特長》

①日本初※1！食材の中心温度を測定し、最適な温度で調理する低温調理器

食材に刺した芯温温度計で食材の中心温度を測定。設定した中心温度に到達後、その温度を維持しながら調理します。中心温度を測って加熱を自動調整するため、難しい温度管理は不要。しっとりやわらかいサラダチキン、チャーシュー、ローストビーフなどが、ほったらかしで簡単においしく作れます。

中心温度は1℃単位(40～85℃の間)で、設定した中心温度に到達してから加熱したい時間を1分単位(最長12時間まで)設定が可能です。



②鍋や水の用意は不要！本体庫内で加熱調理するだけ

水に浸さず、チャック付きポリ袋※2に入った食材を庫内に入れて、庫内を加熱して食材を包み込むように加熱調理します。鍋や水の用意や、面倒な後片付けは不要です。※3



本体庫内の加熱イメージ

③初心者も扱いやすいシンプルな操作性

芯温を測定しながら調理する「芯温調理モード」と、庫内の加熱のみをする「調理モード」の二つのモードを搭載。ダイヤルスイッチとボタンで操作できる、シンプルなインターフェイスになっています。モードを選択後、使用する加熱温度・時間を設定し、スタートボタンを押したら、あとはほったらかしで出来上がりを待つだけです。

＜芯温調理モード例＞



耐熱フリーザーバックに入った食材に芯温温度計を刺して、庫内に入れてフタをする。



「芯温調理モード」を選択し、温度・時間を設定してスタートボタンを押す。



設定した芯温到達後、芯温を維持しながら設定した時間まで加熱。



料理が完成。

④本体幅約124mmとキッチンのすき間にも置きやすいスリムなサイズ

本体幅はA4縦半分とほぼ同じ大きさで、省スペースで使えます。※4

⑤旭化成ホームプロダクツ公認！ジップロック®使用可能

耐熱温度100℃以上の食品用チャック付きポリ袋が使用できます。調理後はジップロック®に入った食材を取り出すだけで手間がかかりません。



芯温スマートクッカー TLC70Aの設置イメージ

⑥お気に入りの調理条件を登録できるメモリー機能付き

芯温調理モードと調理モードに、それぞれ3種類の温度と時間の設定を登録できるメモリー機能を搭載。調理の度に設定する手間を省きます。初期の芯温調理モードには、肉料理、生食用の魚介類の調理を想定した目安設定が登録されています。

⑦メニューの幅が広がるレシピブック付き

チャンネル登録者数40万人超えの人気YouTuber大西哲也氏監修のレシピブックを付属。バリエーションにとんだ21レシピを掲載。低温調理の楽しさが広がります。

※1:2022年3月時点で発売されている民生用低温調理器カテゴリにおいて(自社調べ)

※2:耐熱温度100℃以上の食品用チャック付きポリ袋が使用できます。チャック付きポリ袋ジップロック®フリーザーバックSサイズ/Mサイズ推奨。

※3:芯温温度計を使用した場合、芯温温度計センサー部分の洗浄が必要となります。

※4:設置時には本体左右・後方をそれぞれ3cm以上離してください。フタ開閉のため、フタより上は前面以外に2方向以上開放してください。

*子供などの免疫力の弱い方、妊娠している方は避けてください。

《製品概要》

- 製品名 : 芯温スマートクッカー
品番 : TLC70A
製品ページURL : <https://www.tescom-japan.co.jp/products/tlc70A>
*2022年5月6日(金)10時にプロジェクトページのリンクを追加いたします。
製品紹介動画 : https://youtu.be/bB_U74Y9HLw
*芯温スマートクッカーの使い方はこちらからご覧いただけます。
カラー : -K(ブラック)



TLC70A 製品仕様

製品寸法	H229×W112×D306 mm(本体のみ) H270×W124×D306 mm(芯温温度計取り付け 収納時) H190×W69(B58)×D190(B178)mm(庫内)	設定可能 温度	【芯温調理モード】 ・芯温:40℃～85℃(1℃単位) ・庫内温度:設定芯温温度+5℃～95℃(1℃単位) 【調理モード】 ・庫内温度:40℃～95℃(1℃単位)
電源	AC100V 50/60Hz	消費電力	360W
電源コード長さ	1.4 m	本体質量	1.8kg(芯温温度計・フタ含む)
付属品	芯温温度計 / レシピブック	使用環境温度	0～35℃
芯温温度計 表示範囲	0℃～99℃	調理可能時間	1分～12時間
スイッチ	スタート/停止スイッチ 選択/設定ダイヤルスイッチ	その他	ジップロック®使用可能

《プロジェクト概要》

- プロジェクト名 : 芯温で美味しさ極まる! 食材の中心温度を測って調理する「芯温スマートクッカー」
期間 : 2022年5月6日(金)～2022年6月6日(月)
プロジェクトページ: 応援購入サービス「Makuake」にて、5月6日(金)午前10時に公開いたします。
目標金額 : 3,500,000円
支援金額 : 11,880円 *超早割フリーザーバッグ付きプランの場合、20%OFFの9,500円～
リターン :

- ・超早割フリーザーバッグ付きプラン(芯温スマートクッカー1台・フリーザーバッグMサイズ5枚付き):50名様/9,500円(税込・送料込)
- ・早割フリーザーバッグ付きプラン(芯温スマートクッカー1台・フリーザーバッグMサイズ5枚付き):70名様/10,690円(税込・送料込)
- ・マクアケ限定フリーザーバッグ付きプラン(芯温スマートクッカー1台・フリーザーバッグMサイズ5枚付き):100名様/11,880円(税込・送料込)
- ・通常セットプラン(芯温スマートクッカー1台):640名様/11,880円(税込・送料込)
- ・二台セットプラン(芯温スマートクッカー2台):20名様/19,000円(税込・送料込)

【芯温スマートクッカー TLC70A 開発秘話】

本製品の企画担当者:テスコム電機株式会社 プロダクト事業本部 戸谷 成俊

この商品の企画は、自分自身の経験がきっかけになっています。「低温コンベクションオープン」の開発にかかわる過程で、低温調理にどんだんのめり込み、気づけばことあるごとに低温調理の良さを社内に刷り込もうとする存在になっていました。

ある時、社員から「低温コンベクションオープンでローストビーフを作りたいのだが、取扱説明書と肉の大きさが違う。この場合何℃で何時間加熱したらよいか?」と聞かれました。その際は調理条件を伝えることができませんでしたが、のちにほかの低温調理を行う社員にヒアリングを実施したところ、やはり火入れの難しさや、加熱不足の不安を抱えていました。

低温調理の仕上がりを左右するのは中心温度と加熱時間です。「理想の加熱を実現するには芯温を測るしかない」という思いから、芯温スマートクッカー商品化へのアイデアが生まれました。

初挑戦となる「芯温を測って低温調理をする」という商品を開発するにあたり、当社で過去に経験があり、形状としてスペースを取らず左右均等に熱を加えることができるポップアップトースターで試作ができないかを考え、開発を開始。庫内の温度が設定値より上昇する現象によりフリーザーバッグが溶けてしまうなど、理想とする低温調理器の実現には困難もありましたが、食材に温度データを取るためのセンサーを刺して何度も実験を繰り返しました。食材の芯温が安定した後の温度制御においても、「低温コンベクションオープン」で培ったノウハウを活かして、繰り返し検証と微調整を行い、やっと「これなら美味しい低温調理が安心してできる!」と確信し、商品化にたどり着くことができました。

環境や条件に左右されない、確実な低温調理ができる芯温スマートクッカーで、もう加熱の不安を感じることなく、低温調理の楽しさ、おいしさを感じていただけることを期待しています。

■大西哲也氏による芯温スマートクッカー最速レビュー動画公開！

YouTube「COCOCOROチャンネル」にて、5月7日(土)に芯温スマートクッカーを使用したレビュー動画を公開します。

チャンネル名 : COCOCOROチャンネル

URL : <https://www.youtube.com/channel/UCBzHLiBZWSn7AmaW0AOAIWg>

動画公開日 : 2022年5月7日(土)19時頃

【クッキングエンターテイナー 大西哲也氏 プロフィール】

料理家・クッキングエンターテイナー。自動車整備士・添乗員など様々な社会人経験を経て、独学で学んでいた料理で『人に喜んでもらう』をテーマに起業。飲食店経営とYoutubeにて、料理とエンターテインメントを届ける活動を続けている。ジャンルに囚われず、世界中の料理を専門店レベルにするため調理法を、科学的視点からわかりやすく伝えることに定評がある。近年は調理器具の開発・プロデュースも手掛け幅広く活躍中。Youtube『COCOCOROチャンネル』は登録者数41万人。



【大西氏インタビュー】

昨今、料理好きの中では『低温調理』もすっかり普及してきました。100℃以下の指定の温度で調理することで、タンパク質の変性や酵素の働きをコントロールし、とても美味しい料理を作ることができるようになりましたが、ここで改めて加熱の一番の役割は、食中毒の回避であり、おいしくすることは必ずその後を考えるべきだと思います。低温調理は『ギリギリ必要十分な加熱をする』ことを求めている調理であり、食肉の『十分な加熱』は『食材の表面だけではなく中心温度』が【75℃1分以上】・【63℃30分以上】を温度計とタイマーでしっかりと確認する必要があります。『よりおいしい料理が最短の時間で正確に』作れる未来への道を切り開く調理家電であると、登場を心から喜んでいきます。

■Makuake(マクアケ)について

「Makuake」は、「生まれるべきものが生まれ広がるべきものが広がり残るべきものが残る世界の実現」をビジョンに掲げる、アタラシイものや体験の応援購入サービスです。全国100社以上の金融機関との連携により日本各地の事業者が活用しているほか、国内外の流通パートナーとも連携し、プロジェクト終了後も事業が広がるよう支援しています。



Makuake

■テスコムについて

キレイをつくる



テスコムは、ヘアードライヤーやヘアアイロンなどの理美容製品から、ミキサーや低温コンベクションオープンなどの調理器具、毛玉クリーナーなどのリビング製品まで、「キレイをつくる」をコンセプトに開発・製造・販売を行う企業です。アウタービューティーもインナービューティーも叶えることで、内から溢れ出る美しさを実現したい。プロの現場でも、日々の生活の中でも、みなさまの「キレイ」を支えたい。次の50年も、さらに「キレイをつくる」会社を目指します。

会社概要

テスコム電機株式会社

本社：東京都品川区西五反田5-5-7

テスコム五反田ビル

松本工場：長野県松本市和田4217-1

資本金：90,000千円

代表者：代表取締役 楠野 寿也

事業内容：美容家電や調理家電などの開発及び製造

URL：<https://www.tescom-japan.co.jp/>

株式会社テスコム

所在地：東京都品川区西五反田7-20-9

KDX西五反田ビル6階

資本金：30,000千円

代表者：代表取締役 楠野 寿也

事業内容：美容家電や調理家電などの販売