

食材の“中心温度”を測って調理する業界初※1の  
家庭用低温調理器「芯温スマートクッカー TLC70A」  
2022年11月1日より正式発売！10月20日より予約受付を開始

～応援購入サイトMakuakeにて目標金額の635%を達成し発売を決定～

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、応援購入サイトMakuakeにて家庭用低温調理器「芯温スマートクッカー TLC70A」をテスト販売し、目標金額の635%を達成して完売しました。このたび、テスコム公式楽天市場店にて2022年11月1日(火)より正式発売が決定し、本日2022年10月20日(木)より予約受付開始します。



■開始後わずか52時間※2で完売。追加のリターンも含め応援購入総額2,200万円を集めた業界初※1の食材の“中心温度”を測って調理する家庭用低温調理器

芯温スマートクッカーは、「食材の条件に左右されない安定した低温調理を実現したい」という社員の思いから生まれた業界初※2の家庭用低温調理器です。

2022年5月6日から6月6日までの1ヶ月間、テストマーケティングを目的に、応援購入サイトMakuakeにてテスト販売を実施しました。その結果目標の6倍以上、2,200万円を超えるご支援をいただきと共に、開発者の想いに多くの共感をいただきました。

「調理方法が理にかなっている」「水不要で、このコンパクトさは画期的」「圧倒的な手軽さと、絶対的な安心感!」「最高の味に仕上がる」といった支援者の方々からのご意見を数多くいただいたことで、このたび正式発売を決定いたしました。



芯温スマートクッカー TLC70A

■環境や条件に左右されない、安定した低温調理を実現する芯温スマートクッカー

低温調理において、食材の中心温度と調理時間は美味しさ、火の通りを左右する、重要な要素です。しかし、多くの低温調理器は実際に食材の中心温度が何℃で何分加熱されているのかわからず、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ています。

芯温スマートクッカーは食材の芯温を測って、設定した中心温度・時間で加熱するため、食材の大きさや種類に関係なく、いつでも、だれでも、美味しく調理できます。安心と美味しさを兼ね揃えた、低温調理を極めた調理家電です。



調理イメージ  
\*調理中はフタをします。

※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ーにおいて(自社調べ)  
※2: 初回分900台

各種お問い合わせ先

<掲載時のクレジット及び

読者の方のお問い合わせ先>

テスコム 03-4531-3932

URL: <http://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>

テスコム電機株式会社

マーケティングコミュニケーション課 PR担当: 森下/立原

〒141-0031 東京都品川区西五反田5-5-7 テスコム五反田ビル

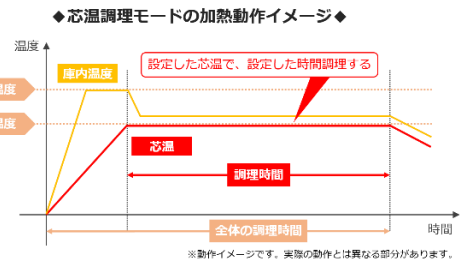
TEL: 03-4531-3932 Fax: 03-5719-2085 Mail: [prteam@tescom-japan.co.jp](mailto:prteam@tescom-japan.co.jp)

## 《製品特長》

### ①業界初※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※3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。※4



※イメージ図

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。※5

### 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。

※2:2022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ーにおいて(自社調べ)

※3: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®フリーザーバッグSサイズ/Mサイズ推奨。

※4: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。

※5: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  
販売ページURL : <https://item.rakuten.co.jp/tescom-japan/tlc70/>  
製品紹介動画 : [https://youtu.be/bB\\_U74Y9HLw](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。
- 価格 : オープン 市場想定価格 ¥16,500 (税込)  
\*価格を表記する際は「編集部調べ」とご記載ください。
- 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)	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)
庫内寸法	H190×W69(底部 58)×D190(底部 178)mm		
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®フリーザーバッグを使用可能

## ■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/>