

最短2タッチの簡単操作でローストビーフ・サラダチキンが出来る 省手間・省資源・省エネな低温調理器を一般販売開始

デザイン家電・雑貨メーカーの株式会社アピックスインターナショナル（本社：大阪府大阪市、代表取締役社長：木地好美）は、低温調理器スローマイスター（ALC-750）を2023年7月11日より一般販売を開始いたします。



図1 製品イメージ

<スローマイスターの特徴>

スローマイスターは「省手間」「省資源」「省エネ」をコンセプトに「毎日使える」を目指した低温調理器です。今まで低温調理器というと、スティック型の形状のものが主流でしたが、今回新たに発売する製品は、鍋型の形状にすることで「手間」「資源」「エネルギー」を省き「毎日使える」を目指したモデルです。

ここに掲げた3つの『省』とは

- ① 鍋を一体型にすることで、深鍋や鍋敷の道具、収納・調理の場所などの様々な準備を省手間化。
- ② コンパクトな鍋にすることで、使用する水を少なくして省資源化。
- ③ 蓋付きのコンパクトな本体にすることで、エネルギー効率を高め省エネ化。

です。

さらに、低温調理での人気メニューの「ローストビーフ」と「サラダチキン」2つのモードのスイッチを予め本体に配置することで、最短2タッチで調理が出来るモードを用意しました。

このプリセットメニューを使用することで、温度や時間を細かく設定する必要なく人気メニューが作れてしまうので、低温調理が初めてな方はもちろん、忙しくて時間のない方、機械が苦手という方にもお勧めです。

もちろんプリセット以外でも、温度は 1℃単位（40℃～95℃）、時間は 5 分単位（1 分～300 分）と細かく設定できる仕様なので、様々な食材の低温調理、ボイル、保温を行う事ができます。



図2 タッチパネル

<「毎日使える」を目指した 7DAYS RECIPE BOOK 付き>

また低温調理初心者でも、簡単に実践できるレシピブックが付属。

「サーモンのコンフィ」や「リンゴの甘酒コンポート」など、食事メニューからスイーツまで7種の料理をすぐに楽しんでいただけます。



図3 レシピ（左：レシピブック表紙、右：リンゴの甘酒コンポート調理例）

<先行販売でのお客様の声>

一般販売の前に、行ったテストマーケティングとしての先行販売では

- ・使ってみたくて即座に思えました！
- ・離乳食と大人の料理を同時に作るのが楽しみです。
- ・ほったらかしで簡単に作れるのが最高です！
- ・コンパクトで邪魔をしないデザインも魅力的でした！

などといった、コメントを色々いただいていたので、今までの低温調理器に対して不満を解決できる、新しい製品になったと考えています。

<スローマイスターの概要>

- 品名：低温調理器 スローマイスター
- 品番：ALC-750
- 本体サイズ：(約) 幅 206×奥行 172×高さ 160mm
- 本体質量：(約) 990g
- 消費電力：550W
- 電源コード長さ：(約) 1.5m
- 価格：オープン価格 (参考価格 ¥12,980-税込)

●製品画像は弊社サイトからダウンロードできます
(ID/PW は広報担当までお問い合わせください)

<企業概要>

- 【社名】株式会社アピックスインターナショナル
- 【所在地】大阪府大阪市浪速区日本橋 4-7-7 5F
- 【代表者】代表取締役社長 木地好美
- 【設立年月日】昭和 54 年 4 月 5 日
- 【資本金】9,300 万円
- 【事業内容】電化製品・生活雑貨の製品企画・開発・販売
- 【従業員数】29 人
- 【ウェブサイト】<https://www.apix-intl.co.jp>

■ このプレスリリース・広報に関するお問い合わせ先

株式会社アピックスインターナショナル (東京オフィス)

●担当：佐藤 (さとう) ●TEL：03-5816-2270 ●E-mail：sato@apix-intl.co.jp