

素材のおいしさをまるごと味わう。 シロカの電気圧力鍋 おうちシェフシリーズに 大容量サイズの新シリーズ「おうちシェフ PRO L」が登場！

独自技術の「スマートプレッシャー技術」と新搭載の「低温&圧力調理」で食材そのもののおいしさを引き出す

シロカ株式会社（東京都・千代田区）は、電気圧力鍋 おうちシェフシリーズに、大容量かつさらに幅広い調理に対応した新シリーズ「おうちシェフ PRO L」を追加し、2022年11月12日に SP-5D152、2022年11月19日に SP-5D151 を発売します。



製品ページ URL : <https://www.siroca.co.jp/product/ouchichefpro-l/>

シロカでは、2021年9月に電気圧力鍋 おうちシェフ PRO を発売。高圧力を一定にかけることで食材のおいしさを引き出し、自動減圧機能で減圧時間の短縮ができる独自技術、「スマートプレッシャー技術」を搭載し、手軽に本格的な料理を作ることができる電気圧力鍋です。発売以来、ほったらかしで料理ができる点や、食材の柔らかさ・味のしみこみなどの「おいしさ」に好評をいただく一方で、「大人数向けの大容量サイズが欲しい」というお声を多くいただきました。

この度みなさまからのお声に応え、最大6人分を一度に作ることができる5Lの大容量モデル、「おうちシェフ PRO L」を発売します。「スマートプレッシャー技術」を引き続き搭載するとともに、よりおいしさや健康を追求した機能を追加。調理によって縮んだり硬くなったりしやすい食材でも、食材そのもののおいしさを損なわない「低温&圧力調理」や、糖質を抑えつつおいしさにもこだわった「糖質オフ炊飯」などの新たな機能で、調理の幅がさらに広がりました。

おうちシェフ PRO L (SP-5D151) は、フルドット液晶とダイヤルを搭載し、さらに使いやすく、分かりやすい操作性を実現。材料一覧が表示されるなど、便利な機能も搭載しています。

おうちシェフ PRO L (SP-5D152) は、おうちシェフ PRO と同様のデザインで、ひと目で表示を確認できる大きく見やすいLEDディスプレイが特長です。

大容量かつ豊富なメニューで、食材やライフスタイルに合わせた幅広い調理が可能な「おうちシェフ PRO L」。手軽に本格的な料理ができる本製品は、日々の料理をより楽しくしてくれるアイテムとして、ぜひお使いいただきたい製品です。

製品名	型番	カラー		市場想定価格（消費税含む）*	発売日
電気圧力鍋 おうちシェフPRO L	SP-5D151	ホワイト		33,000円前後	2022年11月19日
電気圧力鍋 おうちシェフPRO L	SP-5D152	グレー/ダークブラウン		28,000円前後	2022年11月12日

*「市場想定価格」は、発売前の製品について、市場での販売価格を当社が想定したものです。なお、製品の実際販売価格は、各販売店により決定されます。

おうちシェフ PRO L | 製品特長

1. 5Lの大容量で大人数や食材まるごと調理にも対応
2. 独自技術「スマートプレッシャー技術」でさらにおいしく、さらに時短
3. 「低温&圧力調理」と「糖質オフ炊飯」が新登場！1台12役の調理方法
4. 100種類の豊富なオートメニューで献立選びに悩まない
5. ダイヤルとフルドット液晶で多彩な情報表示と簡単操作（SP-5D151のみ）
6. 「かしこい予約プログラム」で衛生面に配慮した予約調理

1. 5Lの大容量で大人数や食材まるごと調理にも対応

5Lの大容量サイズで、最大6人分の料理を一度に作る事ができるため、大人数のご家庭にはもちろん、作り置きにも便利。丸鶏を使ったサムゲタンやローストチキンなど、食材をまるごと使った料理にも対応可能で、さらに料理の幅が広がります。



【画像】丸鶏のサムゲタン

2. 独自技術「スマートプレッシャー技術」でさらにおいしく、さらに時短

「スマートプレッシャー技術」とは、おいしさと時短をかなえるシロカの独自技術（特許出願中）。業界最高クラス*1の高圧力100kPaを一定にかけ続けることのできる圧力制御により、食材のおいしさを最大限に引き出します。また、自動減圧機能により、高圧力になるほど長くなる減圧時間の短縮も実現しました。高圧力を一定にかけ続けることで、食材がよりやわらかく、味の染み込んだ仕上がりに。魚は骨まで食べられるほど、ブロック肉はジューシーかつホロホロとほぐれるように、白米はふっくら、玄米はもっちり仕上がります。

おいしさのための独自技術 スマートプレッシャー技術

食材のおいしさを最大限に引き出し、
栄養成分を逃がさない

高圧でも減圧時間を短縮
時短ができる

高圧力

※最高圧力100kPa

一定圧力制御

特許出願中

+

自動減圧機能

3. 「低温&圧力調理」と「糖質オフ炊飯」が新登場！1台 12 役の調理方法

圧力調理や無水調理、蒸し調理、炊飯、スロー調理、温めなおしといった機能に加え、加圧せず低温でお好みの時間（最大 24 時間）調理を行う「低温調理」、内なべで下ごしらえができる「炒め」、発酵のプロ・マルコメ株式会社監修の「発酵」、温度をお好みで設定可能な「温度調理」が可能。さらに本モデルからは、「低温&圧力調理」と、糖質オフでもおいしさを実現した「糖質オフ炊飯」が新たに加わり **1台 12 役**に。幅広い調理方法で、さまざまな料理に活躍します。



低温調理後、自動で圧力調理に切り換わる「低温&圧力調理」では、牡蠣などの調理によって縮んだり硬くなったりしやすい食材も、食感やおいしさを損なわず、食材のおいしさをそのまま楽しめます。



【画像】牡蠣カレー

付属の蒸しかごを使って調理する「糖質オフ炊飯」では、通常の白米に比べ糖質が約 11%オフ。糖質はおさえながらも、無理せず毎日続けやすい、おいしいごはんが楽しめます。



【画像】糖質オフごはん

4.100 種類の豊富なオートメニューで献立選びに悩まない

おうちシェフ PRO で好評をいただいていた、日々の定番料理から作り置きおかず、世界の料理といったメニューに加え、「低温&圧力調理」で作る「牡蠣カレー」など食材そのもののおいしさを味わえるメニュー、「ベジタブルブロス」などフードロスの削減にもつながる食材を無駄にしないメニューといった、100種類の豊富なメニューを搭載。付属のオリジナルレシピブックには、オートメニューに対応する100レシピを掲載しているため、気分に合わせて「食べたい」を見つけることができ、毎日の献立選びにも役立ちます。



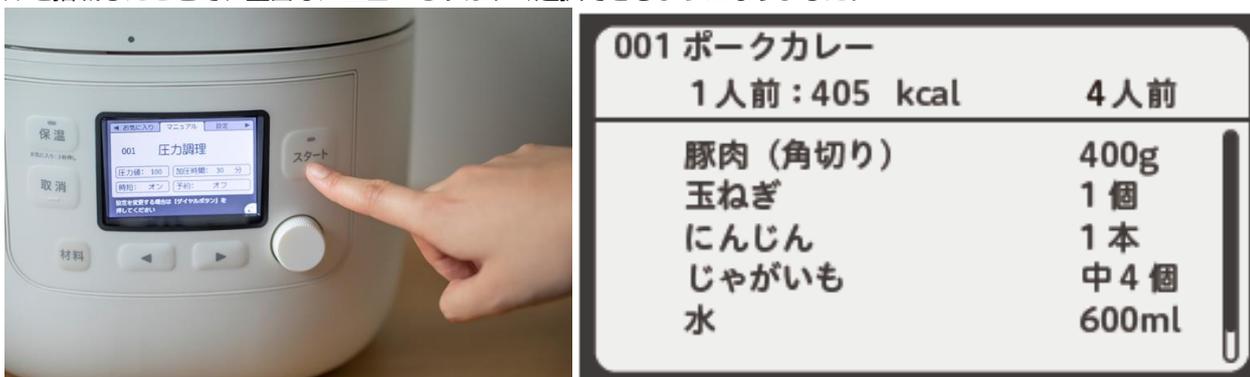
【画像】オリジナルレシピブック



【画像】野菜の皮やすじなどで作る野菜出汁「ベジタブルブロス」

5.ダイヤルとフルドット液晶で多彩な情報表示と簡単操作（SP-5D151のみ）

操作部分のダイヤルとフルドット液晶により、操作がよりわかりやすく、簡単に。メニュー名や材料一覧、現在の調理工程、残りの調理時間などを確認できるだけでなく、次に必要な操作を教えてくれる操作ガイド付きで、迷うことなく操作できます。ダイヤルを搭載したことで、豊富なメニューもすばやく選択できるようになりました。

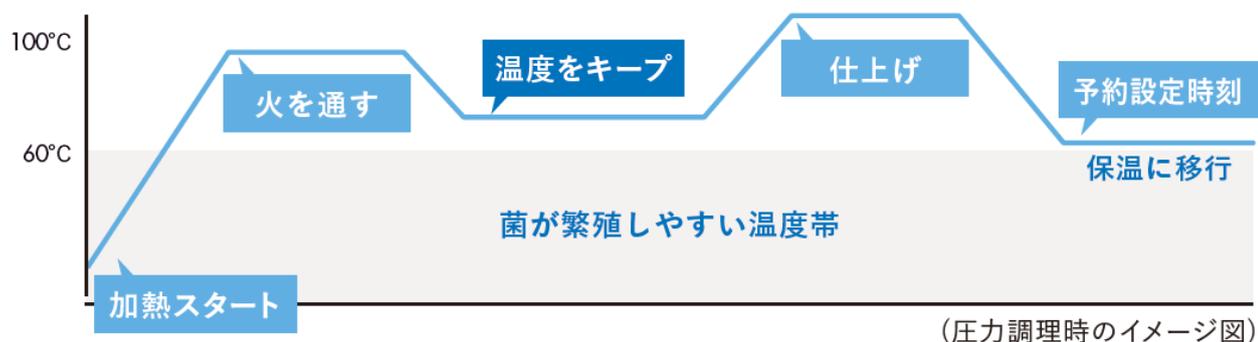


【画像】材料もひと目で分かる

6. 「かしこい予約プログラム」*2 で衛生面に配慮した予約調理

外出前に食材を仕込んでセットすれば、帰宅後にはできたての料理が食べられる予約調理。

「かしこい予約プログラム」*2 なら、最初に加熱し、菌が繁殖しにくい約 75℃で保温するから、食材が傷みやすい時季の長時間予約も衛生的です。さらに、設定時間から逆算して仕上げ調理に取りかかり、味をしみ込ませてから完成と、おいしさも妥協しません。



*1 【調査方法】 2022年8月時点で発売されている電気圧力鍋カテゴリーにおいて（自社調べ）

*2 食材や調理法によって、ご使用いただけないメニューもございます。

おうちシェフ PRO L (SP-5D152) のご紹介

おうちシェフ PRO L (SP-5D152) は、グレーとダークブラウンの2色展開。

操作部と液晶画面は「おうちシェフ PRO (SP-2DM251/SP-2DP251)」と同様のデザインです。（一部、ボタンと表示が追加されています。）

より操作性に優れた SP-5D151 と、すっきりとしたデザインの SP-5D152、それぞれお好みに合わせてお選びいただけます。



【画像】 左：SP-5D152・グレー／右：SP-5D152・ダークブラウン

製品概要

製品名	電気圧力鍋 おうちシェフPRO L	
型番	SP-5D151	SP-5D152
製品画像		
カラー	ホワイト	グレー／ダークブラウン
電源	交流100V、50/60Hz	
消費電力	1200W	
本体重量（約）	5.8kg	
サイズ（約）	幅27.5cm×奥行34.5cm×高さ28.7cm	幅27.5cm×奥行34.4cm×高さ28.7cm
コード長（約）	1.2m	
容量	調理容量：3.5L／満水容量：5L	
使用最高圧力	100kPaゲージ圧	
オートメニュー数	100	
最大予約設定時間	最大15時間	
自動減圧機能	○	
かしこい予約プログラム	○	
操作方式	ダイヤル式	ボタン式
表示部	フルドット液晶	白色LED
セット内容	計量カップ、蒸しかご、パッキン（内ふた用・予備）、レシピブック	

製品ページ URL : <https://www.siroca.co.jp/product/ouchichefpro-l/>

・「おうちシェフ」、「おうちシェフ PRO」、「スマートプレッシャー技術」はシロカ株式会社の登録商標です。

【参考】

電気圧力鍋 おうちシェフ PRO／おうちシェフ プレスリリース
<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000082.000041147.html>

シロカの電気圧力鍋「おうちシェフ PRO」が『Goods Press』の Goods Press Award 2021 自動調理鍋部門で最優秀賞を受賞！
<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000093.000041147.html>

シロカ株式会社について

“心豊かな暮らしを築くー ていねいに、うつくしく、こだわって”
あたりまえに過ぎてしまう毎日のひとつひとつを、心身ともに潤う豊かなものに変えていきます。
お客様の心が豊かになるような家電製品をお届けしています。

シロカ公式サイト : <https://www.siroca.co.jp/>

【報道関係者様からのお問い合わせ先】

シロカ株式会社 広報担当：加藤・金子・佐々木

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 2 丁目 4 番地 東京建物神保町ビル 5 階

TEL : 03-3234-5490 / Mail : pr@siroca.co.jp

報道関係者様お問い合わせフォーム : <https://www.siroca.co.jp/pressroom/>