

シロカ、食卓を囲む時間を楽しむ
卓上調理家電「おうちいろり」を発売。
会話が弾むおいしさで日々の食事に特別感を

こだわりのプレートで普段の食事から特別な日のおもてなしまで、楽しみ方無限大

シロカ株式会社（東京都・千代田区）は、昔ながらの「囲炉裏」をモチーフとした、食卓を囲む時間を楽しむ卓上調理家電「おうちいろり」を2023年12月1日に発売します。



製品ページ : <https://www.siroca.co.jp/product/ouchiirori/>

熱密度の高いヒーターを搭載し、高い火力で調理ができるため、いつもの食材もサッと火を通すだけでおいしく仕上がる「おうちいろり」。炙り焼きが楽しめる焼き網や、炒め料理や焼き物、煮込み料理にも活躍する深皿、高い蓄熱性と保温効果を備えた伊賀焼窯元・長谷園の土鍋^{*1}など、さまざまな料理に使えるこだわりのプレートがセットになっており、用途に応じてプレートを使い分けることで、普段の食事から特別な日のおもてなしまで幅広いシーンで活躍します。蓄熱性に優れた厚手のプレートは「おうちいろり」の高い火力をさまざまな料理に活かすことができ、食材のおいしさを引き出します。さらに付属のレシピブックでは、普段の食事に役立つ基本のレシピから、食事をしながらプレートをのせ換えることで楽しめるコース料理まで幅広くご提案。シーンに合わせた多彩な料理を卓上でお楽しみいただける製品です。

製品名	型番	プレート	カラー	市場想定価格（消費税含む）*	発売日
おうちいろり	SQ-D151D	焼き網、深皿、ボールプレート、土鍋、蒸し皿	ブラック	40,000円前後	2023年12月1日
	SQ-D151	焼き網、深皿、ボールプレート		25,000円前後	

*「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。

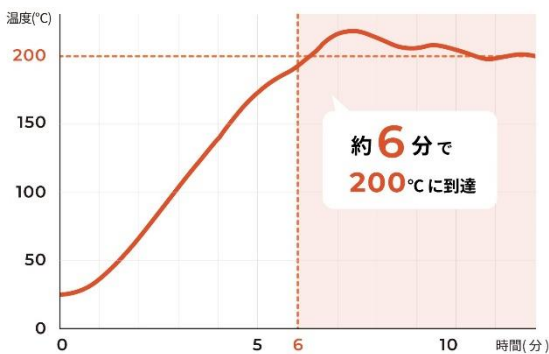
製品特長

- 1.“食卓を囲みたくなる”3つのこだわり
- 2.「作る」も「食べる」も楽しむ。料理の幅が広がる多彩なプレート
- 3.コース料理もこれ1台で。全63種のレシピをご提案
- 4.お手入れ簡単&収納もらくらく

1. “食卓を囲みたくなる”3つのこだわり

1台で多彩なおいしい料理を作ることができる「おうちいろり」。食卓を囲む時間をより一層楽しんでいただくために、各種プレートや本体には、おいしさや、使いやすさのためのこだわりが詰まっています。

◆すばやく ムラなく焼き上げる、高火力のヒーター&蓄熱性の高いプレート



高火力ですばやくプレートをあたため、安定した温度で調理ができるのが「おうちいろり」の大きな特長。熱密度が高く、プレートを効率よく熱することができます。高火力のヒーターによりすばやく設定温度に到達し、食材をすばやく焼き上げます。(深皿を使用した際、200℃に到達するまでの時間は約6分^{*2}) また、鋳物のプレート(深皿・ボールプレート)は蓄熱性にも優れているため食材をのせても表面温度が下がりにくく、食材をムラなく美味しく仕上げます。温度は料理に合わせて、1~5の5段階で設定可能です。

◆気になる煙をおさえる「減煙構造」



卓上で焼き物調理をする際のお悩みとして多く挙げられるのが、「煙が出て家の中のおいが気になる」というお声。「おうちいろり」では、焼き網を使用した調理の際、油受けに水を張ることで煙をおさえる「減煙構造」を採用。煙のおいを気にせず料理を楽しめます。また、深皿使用時は、マイコンで温度を一定に保つことで煙をおさえます。

◆食材のおいしさを最大限引き出し、健康にもうれしい「ヘルシーモード」



深皿使用時には、マイコンによる精密な温度制御で温度を200℃で一定に保つ「ヘルシーモード」を選択可能。200℃で調理することで、焼きすぎによる焦げを抑えるとともに、おいしさの要素となる“香ばしさ”を感じる香り成分を最大化^{*3}し、食材のおいしさを引き出すことができます。特に厚みのあるステーキ肉では適切な温度で焼くことで肉汁をぎゅっと閉じ込めることができ、旨味を逃さずにおいしく焼き上げます。

2. 「作る」も「食べる」も楽しむ。料理の幅が広がる多彩なプレート



焼き鳥などの串料理や焼肉、炙り焼きまで楽しめる焼き網、炒め料理や煮込み料理にも活躍する深皿など、付属のプレートを使い分けることで普段の料理からおもてなしまで幅広い料理に対応。プレートごとの楽しみ方はさまざまで、「作る」も「食べる」も、食卓を囲むみんなと一緒に食事の時間を楽しめます。

焼き網	深皿	ボールプレート
		
<ul style="list-style-type: none"> ・焦げ付きにくい線径1.6mmの極太網 ・煙をおさえる「減煙構造」に対応 	<ul style="list-style-type: none"> ・蓄熱性が高い厚手のプレート ・4.5cmの深さで幅広い料理に対応 ・温度を一定に保つ「ヘルシーモード」に対応 	<ul style="list-style-type: none"> ・熱が均一に伝わる厚手のプレート ・直径45mmの大玉たこ焼きができる ・たこ焼きを回転させやすい独自の形状

プレートは、種類の豊富さだけでなく、それぞれおいしさや使い勝手にもこだわっています。焼き網は、食材が網にくっつくストレスなくおいしく焼けるよう、焦げ付きにくい線径 1.6mm の極太網を採用。深皿は、蓄熱性が高い厚手のプレートで、肉厚なステーキも焼きムラをおさえて焼き上げます。ボールプレートも厚手にすることで熱が均一に伝わるため、外はカリッとした仕上がりに。穴のふちを 5mm ほどまっすぐ立ち上げることで、たこ焼きを返しやすく、綺麗な丸型に成形しやすい点にもこだわりました。

さらに、付属の取っ手を使えばスムーズにプレートを乗せ換えることができるため、1 食の中で複数のプレートを使い分けたいときにも便利です。

- 「土鍋／蒸し皿」付属のモデルも



3種のプレートに加え、伊賀焼窯元・長谷園の土鍋と、蒸し料理にも便利な蒸し皿（陶製すのこ）が付いたモデルもご用意しています。長谷園の土鍋は高い蓄熱性と保温効果を備えており、蒸し皿とあわせて使えばさらに料理の幅が広がります。

3. コース料理もこれ1台で。全 63 種^{*4}のレシピをご提案



「おうちいろいろ」では、食事をしながらプレートの種類を変えることで1食に何通りもの使い方が楽しめる“コース料理”をはじめ、さまざまなシーンに寄り添う幅広いメニューをお楽しみいただけます。付属のレシピブックには、普段の食事に活躍する基本の料理から、週末に家族や友人みんなで集まる際など、特別感のある食事をしたときにおすすめのおもてなし料理、自宅にいながらにして異国の風を感じられる世界の料理など、テーマに合わせた全 63 種^{*4}の多彩なレシピを掲載しています。

〔掲載レシピ例〕

▼こだわりプレートを付け替えて楽しむ、コース料理（抜粋）

おうち居酒屋コース

魚介の炙り



油揚げ炙り



もんじゃ焼き



タイ風コース

ガイヤーン（タイ風焼き鳥）



エビパン



パッタイ



▼テーマやシーンに合わせた多彩なレシピ（抜粋）



4.お手入れ簡単&収納もらくらく



従来の卓上調理家電のお悩みとして多く挙げられるのが、「お手入れが大変」「収納場所に困る」といった声。「おうちいろり」なら、本体パーツをヒーターから外して洗うことができるためお手入れも簡単。また、土鍋を除く付属品はスタッキングでき、すべて重ねても高さは約 17.2cm と、場所をとらずにコンパクトに収納することができます。

*1 SQ-D151Dのみ

*2〔試験方法〕電圧：100V/60Hz、使用プレート：深皿、モード：ヘルシーモード（自社調べ）

*3〔試験機関〕工学院大学〔測定方法〕ガスクロマトグラフィ・質量分析計

*4 63レシピのうち14種は土鍋/蒸し皿用のレシピです。

土鍋/蒸し皿をセットに含まないSQ-D151には、土鍋用のレシピブックは付属しません。

「おうちいろり」に込めた想い



かつての日本家屋にあった「^{いろり}囲炉裏」をモチーフとして、囲炉裏が担っていた「食」と「コミュニケーションの場」を現代の生活になじむ形で再提案した「おうちいろり」。みんなで食卓を囲みたくなる、食事の時間が楽しみになるこだわりを詰め込んでいます。会話や視線を妨げない本体の高さを抑えた設計や、食卓になじむシンプルなデザインも特長で、まさに「囲炉裏」のように、一人でじっくり楽しむのはもちろん、みんなで食卓を囲むことでより一層食事の時間を楽しんでいただきたいという想いを込めています。

働き方の変化やコロナ禍によって、家庭でも個々で食事をとることが増えたという方も多いのではないのでしょうか。以前までの暮らしに戻りつつある今、“誰かと過ごす時間の価値”や“みんなで食卓を囲むことの大切さ”を再認識し、“食と会話を楽しむ時間”を創出できる製品を提供したいという想いのもと開発した「おうちいろり」は、単なるホットプレートやグリル鍋ではない、また、調理道具としてだけではない、新たな価値をお届けします。

製品概要



- 製 品 名 : おうちいろり
型 番 : SQ-D151D (土鍋あり) / SQ-D151 (土鍋なし)
カ ラ ー : ブラック
電 源 : 交流 100V、50/60Hz
消 費 電 力 : 1200W
本体サイズ (約) : 幅 293mm × 奥行 343mm × 高さ 171.5mm (突起部含まず、収納時、土鍋含まず)
幅 293mm × 奥行 343mm × 高さ 95.7mm (突起部含まず、本体のみ)
本体重量 (約) : 5.1kg (収納時、土鍋含まず)、2.2kg (本体のみ)
コードの長さ (約) : 2.5m
セ ッ ト 内 容 : 深皿、ボールプレート、焼き網、土鍋・蒸し皿 (SQ-D151D のみ)、ふた、取っ手 (プレート交換用)、土鍋検知アタッチメント (SQ-D151D のみ)、電源コード、レシピブック、取扱説明書 (保証書)

製品ページ : <https://www.siroca.co.jp/product/ouchiirori/>

・「おうちいろり」はシロカ株式会社の登録商標です。

シロカ株式会社について

日々の暮らしに小さな喜びや心地よさをもたらし、彩りを添えられるよう
ワクワクする機能や、暮らしになじむデザインにこだわった家電製品をお届けします。

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

シロカオンラインストア 本店 : <https://store.siroca.jp/>

シロカ公式 Instagram : <https://www.instagram.com/siroca.jp/>