

【主菜&副菜が一気に完成】
シロカ、手軽に時短調理ができる“タイパ重視”の自動調理鍋
「おうちシェフクッカー」に5Lの大容量サイズも登場！
～ 新機能「同時調理」でもっと手軽、もっと時短 ～

シロカ株式会社（東京都・千代田区）は、おいしさに妥協することなく手軽に効率よく圧力調理や蒸し調理ができる自動調理鍋「おうちシェフクッカー」の5Lサイズを、2026年5月28日・6月18日に発売します。



製品ページ：https://www.siroca.co.jp/product/ouchichefcooker_5l/

幅広い世代の方のニーズに応えることができる「自動調理鍋」として、この5月に発売を予定しているシロカの「おうちシェフクッカー」。大人数のご家庭や、子育て世帯、一度にたくさん作って作り置きしておきたいという方にも便利な、4～6人分の調理に対応する5Lの大容量サイズも登場します。

業界最高クラス^{*1}の高圧力 100kPa による圧力調理に加え、複数の食材をすばやく蒸し上げる「旬感ヘルシースチーム」など、手間なく効率よく調理ができる機能を多数搭載。自動で減圧を行う「時短モード」を使えば、白米3合を約22分でふっくらと炊き上げることが可能です。豊富なメニューで、献立の幅も広がります。

また、本モデルには、主菜&副菜を一気に調理できる「同時調理容器」が付属。調理の時短にはもちろん、大人向けと子供向けのメニューを同時に作るといった、家族の中での味の好みに合わせた作り分けも可能で、特に子育て世帯には便利なお使いいただける機能です。

内なべのコーティングは、従来のフッ素樹脂コーティングからセラミックコーティングに変更。環境保全や土壌汚染防止の観点から、お客様にも地球環境にもやさしい、“より安心なものづくり”を目指すための取り組みです。

「おうちシェフクッカー」で、手軽さもおいしさも栄養も、すべてを叶えて毎日のお料理をもっと楽しみませんか？

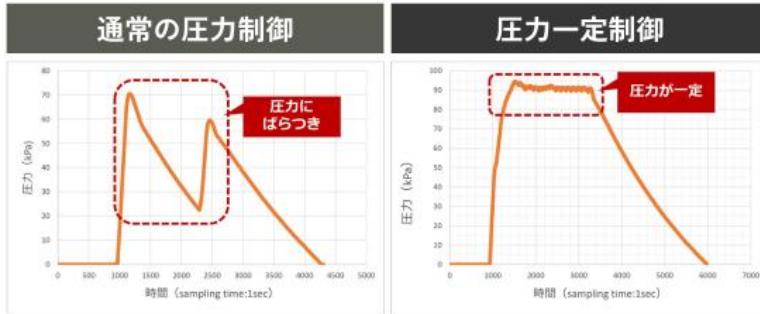
製品名	型番	満水容量	カラー	販売価格（税込）	発売日
自動調理鍋 おうちシェフクッカー	SP-MC5D171	5L	ホワイト	39,820円	2026年6月18日
	SP-MC5D151	5L	グレー	34,800円	2026年5月28日

独自技術「スマートプレッシャー技術」について

本製品には、“高圧一定制御”と“自動減圧機能”を掛け合わせた、おいしさと手軽さを実現するためのシロカ独自技術、「スマートプレッシャー技術」*2を搭載。

業界最高クラス*1の高圧力 100kPa を一定にかけ続けることが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。



左：一般的な電気圧力鍋／右：おうちシェフクッカー

おうちシェフクッカー（5L サイズ）でできること

手間なく・効率よく、自動調理

1. 2品同時に完成！「同時調理」
2. 高温ですばやく蒸し上げる「旬感ヘルシースチーム」
3. ふっくらごはんを約22分で炊き上げ
4. 指定の時間にできたて「かしこい予約プログラム」

1. 2品同時に完成！「同時調理」



付属の「同時調理容器」を使って、異なる2品を同時に調理できる、5Lサイズだけの新機能。主菜&副菜、ごはん&カレー、おかず&スープなど、これまでの電気圧力鍋の開発過程で蓄積してきた、メニューごとの最適な圧力値+加圧時間のデータをもとにした多様な組み合わせでの調理が可能です。

時短のための使用だけでなく、「家族の中で白米派と雑穀米派がいる」「家族の中で好みの味付けが違う」などのお悩み解決にも役立ちます。同時調理を活用したレシピは、今後シロカ公式サイト・レシピページにて順次公開予定です。

2. 高温ですばやく蒸し上げる「旬感ヘルシースチーム」



ヘルシーかつ手軽な“せいろ蒸し”が人気の昨今、「おうちシェフクッカー」があれば、さらに時短で蒸し調理が楽しめます。業界最高クラス*1・100kPaの高圧力と、自動減圧機能を掛け合わせた独自の「スマートプレッシャー技術」により、120℃の高温蒸しを可能にするとともに、一般的な蒸し器と比較して最大約33%の時短*3を実現しました。

蒸すことで、茹でるよりも栄養が食材に多くとどまるのも特長です。

付属のレシピブックには、ワンプレートの食材を一度に蒸せるレシピも掲載。時間のない朝の朝食作りなどにも活躍します。

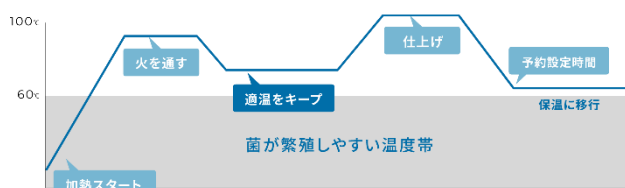
3. ふっくらごはんを約 22 分で炊き上げ



オートメニューの「白米」メニューで炊飯時、自動で減圧を行う「時短モード」を使えば、白米 3 合を約 22 分でふっくらと炊き上げることも可能。圧力により水分をしっかりと含むため、新米も古米もおいしく炊くことができます。シロカオンラインストア本店では、内なべのみの販売も行っているため、内なべをもうひとつ持っておけば、炊飯用とおかず用で使い分けができ、便利です。

4. 指定の時間にできたて「かしこい予約プログラム」

予約調理の流れ



(圧力調理時のイメージ図)

食材を仕込んでセットしておけば、指定の時間にできたて熱々の料理ができあがる「かしこい予約プログラム」を搭載。最初に加熱し、菌が繁殖しにくい約 75°C で保温するため、食材が傷みやすい時季の長時間予約も衛生的です。

シニア世代の方にも安心

1. スムーズな操作をサポートする「音声ガイド」

主な操作手順や、メニュー名、総調理時間、調理の完了を音声でお知らせする音声ガイド付き。幅広い世代の方にスムーズにお使いいただくことができます。

2. 介護食作りに活躍する「やわらか食」レシピ付き



各オートメニューに対応した幅広いレシピをまとめたオリジナルレシピブックに加え、「やわらか食」のレシピや調理方法を掲載した冊子も付属。介護食作りの負担を少しでも軽減したいという想いで、レシピを新たに開発しました。長時間煮込む手間なく、時短でやわらかに仕上げることができます。

シロカ公式サイトのレシピページでは、今後も随時新規の「やわらか食」レシピを公開していく予定です。

選べる 2 つのタイプ

◆SP-MC5D171 (ダイヤル+フルドット液晶)



操作部分のダイヤルと、カラー表示の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。全 88 種の豊富なメニューも、ダイヤルですばやく選択できます。

【使用イメージ】



◆SP-MC5D151 (LEDディスプレイ)



2.4L サイズのおうちシェフクッカーと同様のデザイン。
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。

こんな方に、こんな使い方

◆とにかく時短で食事の準備をしたい方

食事の準備にかかる時間を少しでも削減したいという方には、異なるメニューを同時に2品調理できる「**同時調理**」が便利です。

《たとえばこんなメニューがおすすめ》



白米&牛丼



白米&肉じゃが



れんこんとさつまいものサラダ
&ねぎとしらすのペペロンチーノ

◆家族の好みに合わせて作り分けをしたい方

家族の中でも、大人と子供で好みの味付けや食べたいメニューに差があり、それぞれに応えたいという方にもおすすめなのが「**同時調理**」。大人向けにはピリ辛な味付けで子供用にはマイルド、大人は雑穀米で子供は白米、などの作り分け・炊き分けができ、家族全員分の食事を一気に食卓に並べることができます。

《たとえばこんなメニューがおすすめ》



白米&雑穀米

◆自宅で介護食作りをされている方

細かく刻んだり、丁寧に裏ごしをしたりと、調理に時間がかかる介護食。自宅で介護食を手作りしているという方には、付属の「やわらか食」レシピの活用がおすすめです。シロカのレシピチームが考案した、無理なく続けられる手軽さとおいしさがポイントのレシピをご用意しています。

《たとえばこんなメニューがおすすめ》



白身魚の煮つけ



野菜たっぷり
味噌煮込みうどん



やわらかキーマカレー

*1 〔調査方法〕2026年5月時点で発売されている電気圧力鍋カテゴリにおいて（自社調べ）

*2 特許第7195657号

*3 おうちシェフクッカー（SP-MC5D171）と一般的な蒸し器とで、じゃがいも2個を蒸した場合の調理時間の差を比較。（自社調べ）

内なべのコーティング素材変更について

従来の電気圧力鍋シリーズでは、内なべのコーティングにフッ素樹脂コーティングを採用していましたが、今回の「おうちシェフクッカー」からはセラミックコーティングに変更します。

これまで使用していたフッ素樹脂コーティングも、安全性には全く問題のない素材であり、引き続き安心してお使いいただけます。しかし、製造の過程に目を向けると、フッ素の「分解されにくい」という性質が、工場排水などを通じて河川や土壌へ影響を与える可能性も指摘されており、欧米を中心に規制が進んでいます。そこでシロカでは将来を見据え、環境に配慮した“より安心なものづくり”を目指したいという思いから、セラミックコーティングへの変更を行うことにしました。

製品概要



製品名 : 自動調理鍋 おうちシェフクッカー

型番 : SP-MC5D171

カラー : ホワイト

電源 : 交流 100 V、50/60 Hz

消費電力 : 1200 W

調理容量 : 3.2 L

呼び容量（満水容量） : 5.0 L

使用最高圧力 : 100 kPa ゲージ圧

質量（約） : 5.5 kg

本体サイズ（約） : 幅 27.5 cm × 奥行 34.5 cm × 高さ 28.7 cm

コード長（約） : 1.2 m

オートメニュー数 : 88

セット内容 : 本体、計量カップ、同時調理容器、蒸し台、低温調理アタッチメント、レシピブック、やわらか食レシピ、取扱説明書（保証書）



製品名 : 自動調理鍋 おうちシェフクッカー
型番 : SP-MC5D151
カラー : グレー
電源 : 交流 100 V、50/60 Hz
消費電力 : 1200 W
調理容量 : 3.2 L
呼び容量 (満水容量) : 5.0 L
使用最高圧力 : 100 kPa ゲージ圧
質量 (約) : 5.5 kg
本体サイズ (約) : 幅 27.5 cm × 奥行 34.4 cm × 高さ 28.7 cm
コード長 (約) : 1.2 m
オートメニュー数 : 88
セット内容 : 本体、計量カップ、同時調理容器、蒸し台、低温調理アタッチメント、レシピブック、
やわらか食レシピ、取扱説明書 (保証書)

製品ページ : https://www.siroca.co.jp/product/ouchichefcooker_5l/

・「おうちシェフ」、「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。

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/>

シロカ公式 X : https://x.com/siroca_JP

シロカ公式 note : https://note.com/siroca_inc