



報道関係者各位

https://bestpot.jp/

株式会社 中村製作所

〒512-8061 三重県四日市市広永町1245
TEL:059-364-9311

デザイン × 伝統工芸 × 工業技術 “味も想いも逃がさない”

ほったらかしで誰でも簡単に料理が作れる土鍋でできた蓄熱調理鍋 「bestpot (ベストポット)」からIH対応が12月より発売

株式会社中村製作所（本社：三重県四日市 代表取締役：山添 卓也）が販売する地元、四日市の伝統工芸品“萬古焼”と高精度な“切削加工技術”を最大限に生かした新しい無水調理鍋、「bestpot (ベストポット)」、以下ベストポット」にIH機器対応のシリーズが登場、発売を2019年12月より開始いたします。

おいしい土鍋ご飯が誰でも簡単に

高い蓄熱性能が自慢の土鍋です。一般的な鍋に比べ熱がたくさん入ることで「料理をより一層おいしく、蓄熱調理で手間無く簡単に」をIHで実現しました。



IHでも可能になった3つの蓄熱調理

蓄熱 1. 「炊飯」 熱対流によりムラなく炊ける

IH器具のタイマー機能を使えば、まるで炊飯器。土鍋ご飯ふっくらムラなく炊き上がります。

蓄熱 2. 「低温調理」 低い温度でじっくり熱を伝える

素材の水分を逃がさず、よりジューシーに。ガス火では難しい温度設定も簡単に。

蓄熱 3. 「無水調理」 素材の水分だけで調理ができる

水が無くても素材の水分で調理。栄養分と旨味を逃しません。

鍋底に技術が!?

カーボンパネル × ステンレスカバー



鍋底のカーボンパネルによって、IH対応を可能にいたしました。更に側面にステンレスのカバーを着けることで側面からも熱を加えることが可能になりガス火で調理する時と同じ蓄熱性を得ることができるようになりました。

本リリースに関する
お問い合わせ

取材依頼、画像貸し出し、ご不明点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

PR担当：株式会社 Casokdo 五十嵐 洋

住所：〒141-0033 東京都品川区西品川1丁目6番4号

E-mail：igarashi@a-ms2.com / TEL：03-5436-7636 / 携帯：090-1761-1417 / FAX：03-5436-7637

製品の特徴

高い蓄熱性と遠赤外線効果がある「ベストポット」は、食材の旨味を水滴で戻し、高い気密性でさらに旨味を閉じ込める構造となっています。さらに、デザイン性と機能性を追求したことでライフスタイルや環境に合わせたさまざまな使用方法を実現しました。

Japanese traditional crafts が誇る品質

鍋の本体部分は、三重県四日市市が産地の伝統工芸品である萬古焼を使用しています。萬古焼は土鍋の国内80%のシェアを占めており、その特徴は一度温まると熱を逃がしにくく非常に蓄熱性に優れています。また、耐熱性、耐久性に優れ直火にも対応して加熱調理したものをそのまま直接テーブルに並べても温かい状態を保ちます。

安定して遠赤外線放射率を80%以上に

萬古焼は陶磁器のため、熱すると遠赤外線が放出されるのも大きな特徴の1つです。遠赤外線は食材の芯まで温めて素材の旨味を外に逃がさないと言われています。産地の四日市市に約100社ある窯元の中でも唯一、阿蘇山の火山灰を釉薬として鍋内部に使用しています。火山灰を釉薬に使用することで鉄分を多く含み、遠赤外線放射率が安定して高くなります。

水滴で素材の旨味を戻す無水調理

蓋部分は鉄鋳物にホーロー加工したものを使用。裏側（鍋の内部側）の中央部分に隆起をつけることで、内部の空気を対流させ、素材の旨味を含んだ蒸気を効果的に循環させます。また、フィボナッチ数列に基づき突起を配置することで、素材の旨味を含んだ蒸気をより効果的に水滴に変えて無水調理が楽しめます。さらに、鍋本体とは異素材の鉄を蓋にすることで、その比重を活かしてより気密性を高め、素材の旨味を閉じ込めます。

気密性を高める精密加工

難削材である陶磁器（萬古焼）と、鉄鋳物の蓋部分を現合加工（※1）して、ガタつきや隙間をなくすことで気密性を高め、食材の旨味成分や水分を逃がさない構造になっています。『リアル下町ロケット』（※2）として、航空宇宙産業の部品加工（※3）にも携わる高精度技術と、職人の匠の想いから実現しました。

（※1）現合加工とは共に隙間が無いかを確認する高密度加工技術

（※2）『中部から世界、そして宇宙へ』を合言葉に、異分野の工業技術を持つ民間企業14社で『中部ものづくりUNITED』を組織し、民間の宇宙ロケット開発企業に部品を供給

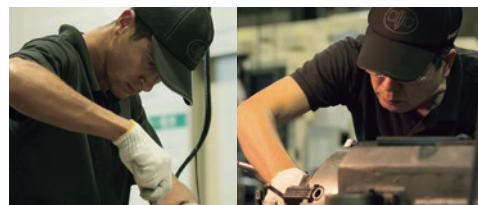
（※3）『アジアNo.1 航空宇宙産業クラスター形成特区』の事業者として内閣府より認定

独特の羽釜形状で、より美味しく調理

今までの萬古焼や、他社の無水鍋などには無い羽釜形状をしているため、温められた空気によって鍋の側面からも内部の食材を温める仕組みになっています。そうすることで、均一的に加熱し効率良く調理ができ、ご飯もより美味しく炊きあがります。

デザイン × 伝統工芸 × 工業技術

メイドインジャパンの良いところを全て集約した今までにない新しい無水調理鍋を目指しました。また、蓋（鉄）と鍋（土）の異素材をMIXして、『見て楽しい、使って嬉しい、食べて満足』というデザインと機能性をとことん追求したプロダクトです。



本リリースに関する
お問い合わせ

取材依頼、画像貸し出し、ご不明点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

PR担当：株式会社 Casokdo 五十嵐 洋

住所：〒141-0033 東京都品川区西品川1丁目6番4号

E-mail : igarashi@a-ms2.com / TEL : 03-5436-7636 / 携帯 : 090-1761-1417 / FAX : 03-5436-7637

製品概要




インディゴブルー

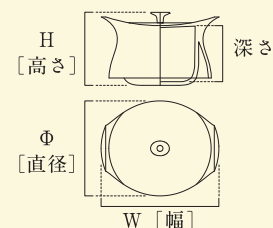
ホワイト

ブラック

NEW


best pot IH

- | | | | |
|-------|--------------------------|-------|--|
| ■ 商品名 | bestpot IH (ベストポットアイエイチ) | ■ サイズ | 直径 約20cm
幅 約24cm
高さ 約14.5cm
深さ 約10cm
重量 鍋2.7kg、蓋1.3kg / 計4.0kg |
| ■ 価格 | ¥42,000 (税別) | | |
| ■ 素材 | ステンレス・カーボン・セラミック・铸铁・ホーロー | | |
| ■ カラー | インディゴブルー・ホワイト・ブラック | | |



会社概要

株式会社 中村製作所

- ブランド名 MOLATURA / モラトゥーラ
- 代表取締役 山添 卓也
- 所在地 三重県四日市市広永町1245
- 創業 1914年(大正3年)



私達の想い

私たちは、モノに触れる全ての方が「想い」を持てるようなモノづくりを大切にしています。使い捨てではなく、長年側に置いて頂けるようなものを創ること。手にした時、大切な人の表情を思い浮かべるようなものとの出会いを創ること。そして創る人、贈る人、使う人。三者が同じ想いを持つことができる製品を創ること。モラトゥーラの製品を、そして“削り”を通じて、そんな想いを届けられる存在でありたいと考えています。

本リリースに関する
お問い合わせ

取材依頼、画像貸し出し、ご不明点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

PR担当：株式会社 Casokdo 五十嵐 洋

住所：〒141-0033 東京都品川区西品川1丁目6番4号

E-mail : igarashi@a-ms2.com / TEL : 03-5436-7636 / 携帯 : 090-1761-1417 / FAX : 03-5436-7637