PRESS RELEASE 2024.11 | 1/3

https://www.molatura.jp

株式会社MOLATURA

〒512-8061 三重県四日市市広永町1245 tel. 059-336-5321







火を止めても加熱が続く

放置しているのにしっかり美味しい調理が進む、萬古焼のロースター 時短調理器具「ベストロースター」 makuake にて販売

株式会社 MOLATURA (本社:三重県四日市、代表取締役:山添卓也)は、萬古焼の高い蓄熱性と遠赤外線で美味しい時短調理が叶うロースト調理器「ベストロースター」を2024年11月25日(月)よりクラウドファンディングサイトの Makuake(マクアケ)にて先行販売を開始いたします。

11/25 Makuake ▶ https://www.makuake.com/project/best_roaster/

5分火にかける。あとは放置。 楽して美味しく、ロースト調理

萬古焼|ベストロースター

牛肉・豚肉・鶏肉などの肉料理はもちろん、魚や野菜など、ローストしたい食材を油を引いた「ベストロースター」にセット。

強火のコンロで5分加熱したら、あとは放っておくだけ。萬古焼ならではの優れた蓄熱性で、火を止めた後もしっかり火入れが持続。また、高い放射率を誇る赤外線効果で食材を芯からじっくりムラなく加熱します。

出来上がったロースト料理は、プロ顔負けのふっくらジューシーな仕上がりに!



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:〒162-0807 東京都新宿区東榎町 4-2 神楽坂グリーンランドビル 6F / HP:www.a-ms2.com E-mail:igarashi@a-ms2.com / TEL:03-3528-9716 / 携帯:090-1761-1417 / FAX:03-3528-9719 PRESS RELEASE 2024.11 | 2/3

https://www.molatura.jp

株式会社MOLATURA

〒512-8061 三重県四日市市広永町1245 tel. 059-336-5321

4つのポイント

- 1 火を止めても火入れが続く 一萬古焼ならではの蓄熱性
- 2 じっくり芯から加熱 一陶器ならでは遠赤外線効果
- 3 お手入れはスポンジで洗うだけ 一面倒なお手入れ不要
- 4 時短料理が可能 一つきっきりで調理する必要なし



萬古焼ならではの蓄熱×遠赤外線

遠赤外線による発熱の放射率が80%以上でます そのため、置いておくだけでじっくり美味しい調理が可能です

ロースト調理でもっとも難しいのが、火入れの加減を調整すること。強すぎると周りだけが焦げてしまい、弱すぎると中まで火が通らず生焼けに。長時間では水分が飛んでパサパサになりやすい。ふっくらジューシーに仕上げるには、「じっくりムラなく火を入れる」ことが重要となります。

ベストロースターは、陶器ならではの遠赤外線によってゆっくりと火入れできるだけでなく、萬古焼の高い蓄熱性によって火を止めてからも火入れが続くため、ロースト料理をふっくらジューシーに仕上げるのに理想的な「じっくりムラなく火を入れる」ことができるのです。



調理ステップ

①食材を入れ、5分火にかける。



予熱する必要もなければ、火入れ具合を確認 する必要もありません。

②火を消して、20分放置。



その間に別の料理を作ることもできれば、 キッチンを離れて家事をしたり自分の時間を 楽しんだりすることもできるのです。

③美味しいロースト料理の完成!



プロ顔負けのふっくらジューシーに仕上がり 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:〒162-0807 東京都新宿区東榎町 4-2 神楽坂グリーンランドビル 6F / HP:www.a-ms2.com E-mail:igarashi@a-ms2.com / TEL:03-3528-9716 / 携帯:090-1761-1417 / FAX:03-3528-9719 PRESS RELEASE 2024.11 | 3/3

https://www.molatura.jp

株式会社MOLATURA

〒512-8061 三重県四日市市広永町1245 tel. 059-336-5321



◁ メンテナンスも手間いらず!

ベストロースターは、陶器製なのでお手入れも簡単。 お手入れはスポンジなどで洗って汚れを落とすだけです。



MOLATURA (モラトゥーラ) について

中村製作所の挑戦する姿勢がモラトゥーラのルーツ

モラトゥーラの原点は、1/1000mmの高精度加工で航空宇宙部品加工も行う、三重県四日市にある切削加工を手掛ける中村製作所です。先代の想いは、削りを通じて社会を創る。そのためには、"空気以外なんでも削る" ことでした。そうした、切削加工技術のみにとらわれない、挑戦する姿勢から別事業としてモラトゥーラブランドがスタート。これまでにチタン製印鑑"サムライン"、蓄熱調理土鍋"ベストポット"が誕生しました。

私たちは、削りを通じて社会を支えたい。そのためには、"空気以外なんでも削る"。この想いを常に大切にし、日本のものづくりを世界へ向けて発信していきます。



会社概要

□ 会社名 株式会社MOLATURA

□ 所在地 〒512-8061 三重県四日市市広永町1245

□ 電話 059-336-5321

□ FAX 059-336-5322

 \square Mail info@molatura.com

□ 企業HP https://www.molatura.jp/



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:〒162-0807 東京都新宿区東榎町 4-2 神楽坂グリーンランドビル 6F / HP:www.a-ms2.com E-mail:igarashi@a-ms2.com / TEL:03-3528-9716 / 携帯:090-1761-1417 / FAX:03-3528-9719