

ニュースリリース

新発売



オークス株式会社

魚焼きグリルを使って手軽にココット料理 グリルココット 7月7日発売

オークス株式会社（新潟県三条市）は、魚焼きグリルで手軽にバル料理などができる『leye<レイエ>グリルココット』を7月7日に発売しました。

铸铁製で厚手のフライパンのスキレットがブームの中、ココットも人気を集めています。器に食材を入れて調理したものをそのまま食卓へ。見た目もオシャレでSNS投稿も活発です。現在、市場流通しているココットは铸铁製と陶器製がほとんどで調理方法はオーブンやレンジでつくるレシピが多いです。

グリルココットは魚焼きグリルで使うことを前提に開発された製品です。魚焼きグリルは最高温度400度※1と、高温調理が可能。当社開発の魚焼きグリルで使う製品は売上好調※2。

※1 機種により異なる

※2 販売数は2016年7月5日現在

グリルピザプレート	204,920個（2011年11月発売）
グリルダッチオープン	47,287個（2012年11月発売）
グリルインロースター	15,549個（2013年11月発売）
魚焼きグリルでかんたん本格レシピ （グリルプレート付録付きレシピ）	14刷120,000部（世界文化社より2012年10月発売）



グリルココットの他社製品との違いは、素材に鉄板を用いていることです。铸铁製と違い軽く、陶器製と違い割れる心配がないので使い勝手に優れています。

片手でサッと出し入れできるので、魚焼きグリル内の温度も下がらずにすみます。1度で2個入るので別料理を一緒にグリル調理して食卓に出すこともできます。オーブントースターでも使用可能。

アヒージョなど流行りのバル料理も数分で簡単にできます。ちょっとしたおつまみや1人でちょっと食べたい時に最適なサイズです。



《商品概要》

- 商品名：leye<レイエ>グリルココット
- 価格：1,800円（税抜）
- サイズ：全長20×幅12×高さ4.3cm（深さ4cm）
- 材質：鉄（シリコン塗装）
- 目標販売数：30,000個/年
- 主な販売先：百貨店、専門店、生協、通販等



動画はコチラ



本件に関するお問い合わせ先

オークス株式会社 マーケティング本部 三ッ本・布施宛 〒955-0842 新潟県三条市島田2-8-3
 電話：0256-35-1211（代表） FAX：0256-35-0341 携帯：080-6625-8637
 Email:media@aux-ltd.co.jp URL:http://www.aux-ltd.co.jp