

ニュースリリース



9月30日は「さんまの日」 かんたん美味しく「外はパリッ！中はふっくら！」焼けるスチームグリル

オークス株式会社（新潟県三条市）は、さんまを美味しく焼ける『UCHICOOK<ウチクック>スチームグリル』（以下『スチームグリル』）がご好評いただいております。2010年発売以来17万台のロングセラー商品となっております。

今年も「さんままつり」が全国20ヶ所以上で開催されます。中でも「目黒のさんま祭り」では7000匹ものさんまが無料でふるまわれます。ところで、なぜ『目黒でさんま』なのか、ご存知でしょうか？

由来になった古典落語の「目黒のさんま」では昔、殿様が馬の早駆で目黒に行った時に空腹に耐えられず、百姓の家で焼きたてのさんまを食べたが、その時のさんまの味が忘れられず、『さんまは目黒に限る』と言ったことから発祥しているそうです。

目黒だけではなく全国の「さんままつり」も大盛況で2時間～3時間並んででも美味しいから食べたという人が続出しています。「さんままつり」の時は炭火なので、なかなか家庭では出せない味です。家庭でも美味しいさんまを食べたいけれど、上手に焼けないとお悩みの方はたくさんいます。家庭でもかんたんに美味しく外はパリッ！中はふっくらのさんまが焼けるのが『スチームグリル』



（目黒のさんま祭り引用）

お客様の声をご紹介します。

①魚焼きグリルより火力の弱いコンロで焼くのに、しっかり焼きあがって美味しい。水を入れて蒸し焼きできるから、ふっくらジューシーで焼き上がりが早い。普通に魚焼きグリル使用で焼き魚することに比べると、洗い物の手間が圧倒的に少ないし、特に魚の美味しいこの季節に欠かせない存在です！

（岐阜県在住 川瀬愛佳様 取材OK）



②焼き魚が大好きな夫のために焼き魚をもっと美味しくできないかと長年悩んでいました。このスチームグリルに出合って救われました。今までは、うまく焼けないし、お手入れも面倒なグリルの魚焼きがストレスでした。お魚好きな夫も、これで焼いたお魚には大満足。文句なしに別格の道具です。うれしくて多くの友達に紹介しました。

（東京都在住 古家路子様 取材OK）



《商品概要》

- 商品名：UCHICOOK<ウチクック>スチームグリル
- 価格：10,000円（税抜）
- サイズ：幅40×奥行21.5×高さ12.5cm（メタルカバー）
幅40×奥行21.5×高さ7.9cm（ガラスカバー）
- 主材：アルミニウム合金（フッ素樹脂塗装）
- 主な販売先：百貨店、専門店



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 三ツ本・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（近藤）
Email:media@aux-ltd.co.jp URL:http://www.aux-ltd.co.jp