

ニュースリリース

News Release



オークス株式会社

クラウドファンディングで開発資金出資者が殺到！ スーパーのお肉が高級鉄板焼店の味になる『大人の鉄板』新発売

オークス株式会社（新潟県三条市）は、お肉をおいしく焼き上げる新商品『大人の鉄板』を10月22日に発売いたします。

発売前にクラウドファンディング国内大手のMakuakeでプロジェクト開始。プロジェクト達成後に完成する「大人の鉄板」に代金前払いする出資者を募りました。肉ブームも追い風となり申込者が殺到。追加リターンを掲載するも全て売り切り、目標の1251%を達成しました。

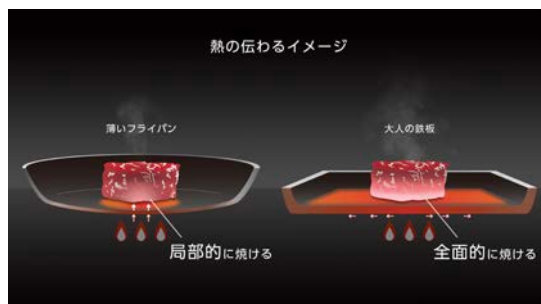


大人の鉄板はスーパーのお肉でもおいしく焼き上げることにこだわった商品。普通のフライパンの厚さ1.6~2.3mm程度に対して「大人の鉄板」は2~3倍のなんと4.5mm!!

厚いので男性が片手で持つとプルプルするくらい重いです。女性からは辛辣な批判もありました。当初[重い]はデメリットになり、支援が集まるか不安でした。しかし、プロジェクト中に寄せられた声は「おうちでおいしく焼きたい!」が多くありました。[重い]はデメリットではなく[重い]からこそたどり着けるおいしさがあることが評価されました。

モニター会では薄いフライパンと「大人の鉄板」で焼いたお肉の食べ比べブライントテスト。やわらかさ、おいしさの違いに驚いていました。

薄いフライパンはお肉をのせると温度が下がり、肉汁や旨味が流れ出てしまいます。大人の鉄板は一度温まると冷めにくく、お肉を置いたときの温度が下がりにくく、熱をたっぷり蓄え、分厚いお肉をのせても温度が下がらず、焼きムラが生じません。肉汁などの旨味を閉じ込めた状態で焼き上げることができます。



●薄い熱が局部的に食材に伝わりますが、厚いと熱は広く全体に伝わるので食材に過度に熱を伝えません。



●薄いフライパンは表面が焦げて中は生焼け状態。『大人の鉄板』は表面が程良く焼け、中は熱が均等に入り始める。

先行予約でもたくさんの予約をいただいております、発売前から期待の大きい商品になっております。

《商品概要》

- 商品名：大人の鉄板 [サイトはこちら→](#)
- 一般発売日：2018年10月22日



大人の鉄板
OTONA no TEPPAN

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・布施苑 〒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