

2021.4  
PRESS RELEASE

## カラッとジューシー！ 揚げたての「おうちから揚げ」を楽しむための揚げ鍋が新登場！

株式会社ビーワーススタイルは 2021年4月 に「から揚げアゲアゲ鍋」を発売します。



おかずの王様といえば、やっぱり「鶏のから揚げ」。揚げたてのから揚げは格別です。近年、から揚げブームに伴い、基本のニンニク醤油を始め、カレー味、甘酢、巻き寿司などなど、アレンジレシピの幅も広がりました。

今回、揚げたてのおうちから揚げが楽しめる、から揚げのための「揚げ鍋」「アミ」「フタ」の便利な3点セットができました。

コンパクトなサイズの揚げ鍋は、少ない油で揚げられ、フタはバットとしても使えるので、小麦粉を付けたり、揚げたてのから揚げの受け皿としても活躍します。

揚げ鍋の満油容量は600ml。市販の600mlの油がぴったり1本分の容量です。一般的に揚げ物をする際の油の量は800mlですが、鍋がコンパクトなため、少ない油で揚げることができます。

また、「から揚げアゲアゲ鍋」は2～3人分のから揚げを揚げるのにぴったりです。鶏もも肉1枚は約250～350g。一口大のから揚げが約7～10個作れます。

鍋で1度に上げられるから揚げの量は約3～4個で、約2～3回転で揚げられ、さらに、アミの上には7～10個のから揚げがぴったり収まります。

コンパクトサイズなので、朝のお弁当作りや、ちょっとした揚げ物にも最適です。

おうち時間が増えた昨今、是非おうちから揚げを楽しんでみてはいかがでしょうか。



○「揚げ鍋」「アミ」「フタ」の便利な3点セット



○コンパクトなのでお弁当作りにも最適



○フタはバットとしても使えるので、受け皿や小麦粉を付けたり用途もいろいろ。



○鶏もも肉1枚(200～300g)がぴったり揚げられるちょうどいいサイズ！



《本リリースに関するお問合せ》御興味ございましたら、お気軽にお問合せくださいませ。

株式会社 ビーワーススタイル PR担当： 齊藤 沙希絵

住所：〒955-0004 新潟県三条市須戸新田213番地3

E-MAIL：s-saito@beworth.jp TEL：0256-47-1867 FAX：0256-47-1868