

## 卵1個で玉子焼きが作れるから卵の節約！ 鉄の玉子焼き器にも細長いタイプが新登場！

株式会社ビーワーススタイルは、新潟県三条市で金属加工商品をはじめとした様々な家庭用品を、企画・販売しています。卵1個でも厚みのある玉子焼きが焼ける鉄の玉子焼き器を2023年1月26日(木)に発売いたします。

### 1個でも厚みが出せるから卵の節約に

お弁当や朝ごはんには欠かせない、おかずの王道玉子焼き。通常の玉子焼き器で厚みのある玉子焼きを作るには、卵が2～3個必要です。お弁当用に3～4切れあれば十分！という方におススメな、卵1個でも厚みのある玉子焼きができる細長いタイプの玉子焼き器です。必要以上に作らずに済むので、卵を節約できます。



### 永く愛用できる鉄製！買い替え不要で環境に優しい

鉄のフライパンは育てながら使う一生もの。使うごとに鉄の表面に油が馴染み、焦げつきにくくなります。その過程を楽しむのも鉄の楽しみです。また玉子焼きを美味しく作るには高温で焼くのがポイント。鉄は高温に強く熱伝導も良いため、卵料理とは相性抜群です。

### 日本人に不足しがちな鉄分補給に

鉄分は不足すると、免疫力の低下やうつ病リスクなどの様々な影響をもたらします。鉄のフライパンで食材を焼くと、鉄イオンが溶け出し食材に付着するため、不足しがちな鉄分が効率よく補えます。

### 【卵1個で！鉄の玉子焼き器の特徴】



黒い木の取っ手は  
焦げついても目立  
ちにくい



卵1個で焼いた場合、一般的な玉子焼き器と比較すると、当玉子焼き器の方が厚みのある玉子焼きができた。

縦に長いので、何度も卵液を流し込まなくても、一気に巻くことができます。

#### 〈商品概要〉

- ◆商品名 卵1個で！鉄の玉子焼き器
- ◆型番 SM-395003
- ◆サイズ (約)幅 10.4×奥行 38.0×高さ 7.5cm
- ◆価格 4,400円(税込) \*2023年1月17日現在\*

皆さまのお家時間が快適になるよう商品開発を進めてまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

### 鉄の良さとは？

熱伝導

熱伝導が良く  
うま味が凝縮

耐久性

何年も使える  
一生もの

鉄分  
補給

鉄分補給が  
でき健康的

《本プレスリリースに関するお問い合わせ》御興味いただけましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

PR・広報担当：高橋・齊藤

株式会社 ビーワーススタイル 住所：〒955-0004 新潟県三条市須戸新田 213 番地 3

E-mail：info@beworthy.jp TEL：0256-47-1867 FAX：0256-47-1868