



プレスリリース

2023.12.7



いつもの目玉焼きを美味しく食べたい！

“目玉焼きをこよなく愛する”人のためのフライパン

カリッ！とろ～り！いつもの目玉焼きがワンランクアップ

「目玉焼きが美味しく焼ける鉄のフライパン」12月20日（水）発売

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。

誰でも一度は作ったことのある目玉焼き。表面はカリカリ、黄身はとろ～り。香ばしさや舌ざわりなど、目玉焼きにとって焼き加減は重要です。

そんな目玉焼きをより美味しく作るためにはどうしたらいいか、目玉焼き好きなスタッフが考え企画開発した「目玉焼きが美味しく焼ける鉄のフライパン」が12月20日（水）に発売いたします。



《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 E-mail:info@beworthy.jp



卵を美味しく焼くポイントは高温

表面をカリッとさせ、黄身は半熟、というように焼き加減を操るには、実はフライパン選びが重要です。

卵が美味しく焼ける温度は、メイラード反応が起こるとされる160~180℃です。メイラード反応とは、タンパク質と糖を加熱することで、きつね色になる反応で、これが香ばしい風味を醸し出します。高温を維持しながら焼くことがポイントで、熱伝導に優れており、保温性も高い鉄フライパンだからこそ目玉焼きがより美味しく焼くことができます。



目玉焼きに特化した鉄のフライパン

目玉焼きと相性の良い鉄のフライパン。では、鉄フライパンで目玉焼きを美味しく焼くポイントは何か、という点からフライパンの形状にも着目しました。

- ① フラットな底面なので卵を3個同時に焼いても焼きムラが少ない。
- ② ヘラやフライ返しを差し込みやすく、すくいやすい。
- ③ 忙しい朝などに、サッと使うのに適した手軽な直径20cm。
- ④ 蒸し焼き派の方に向けたガラス蓋付タイプも



〈商品概要〉

- ◆商品名 目玉焼きがおいしく焼ける鉄のフライパン
- ◆型番 SM-395004
- ◆サイズ (約) W20.0×D38.4×H7.0cm
- ◆価格 4,400円(税込み)
- ◆熱源 直火・IH可



〈商品概要〉

- ◆商品名 目玉焼きがおいしく焼ける鉄のフライパン
ガラス蓋付き
- ◆型番 SM-395005S
- ◆サイズ (約) W21.0×D38.7×H7.0cm(蓋含む)
- ◆価格 5,500円(税込み)
- ◆熱源 直火・IH可