

タマゴ値上がりの強い味方！ “卵を節約できる”玉子焼き器がコンパクトになって新登場！

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個でもふっくらと厚みのある玉子焼きが作れる、鉄の玉子焼き器からコンパクトサイズを2024年10月25日(金)に発売致します。

卵を節約できる玉子焼き器



お弁当や毎日の食卓に欠かせない卵。そんな卵が10月から大幅に値上がりしました。“物価の優等生”と呼ばれる卵は、料理に使う頻度も高いはず。特に、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は、通常3個程度の卵が必要。価格が高騰している中、沢山の卵を使う玉子焼きを控える方は多いでしょう。定番おかずを制限されると、もう一品考えなければならず一苦労です。

今回ご提案する『卵1個で！鉄の玉子焼き器』は、名前の通り、通常卵を3個程度使う玉子焼きを卵1個で厚みのある玉子焼きを作ることができる玉子焼き器です。卵1個で済むので、節約になります。そんな玉子焼き器から、さらに軽くなって扱いやすく、収納しやすくなった『卵1個で！鉄の玉子焼き器コンパクト』が新登場します。

卵の値上げ対策として、卵の消費を無理に控えるのではなく、調理器具を変えてみるというのはいかがでしょうか。

卵1個で作れるヒミツ

玉子焼きを1個で作ることができる理由は、焼き器の形状にあります。

「卵1個で！鉄の玉子焼き器」は通常の玉子焼き器に比べて、幅が狭く、縦に長いカタチをしています。

焼く面積を狭くすることで、卵1個でもふっくらと厚みのある玉子焼きを作ることができます。

サイズ比較



出来上がりの厚み比較



左：通常の玉子焼き器 右：卵1個で！鉄の玉子焼き器

鉄製だから いつもよりおいしく

鉄製の焼き器は、熱伝導が良いのが特徴。短時間で火が通り、保温性も高いため、食材のうま味をギュッと凝縮してくれます。高温でサッと焼いた方が美味しくなる玉子焼きは、鉄との相性抜群です。

育てて使う一生モノ

鉄製の焼き器は耐久性が高く、丈夫で長持ち。焼き面に油を馴染ませながら、育てることで焦げ付きにくくなり、永くご愛用いただけます。また、良いモノを永く使うことで、頻繁に買い替えることがなく節約にも繋がります。

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。鉄製の焼き器で食材を焼くと、鉄イオン（二価鉄）が溶け出し食材に付着するため、不足しがちな鉄分を効率よく補給できます。



“キッチンで小回りの利く” コンパクトサイズの卵焼き器

今回発売する『卵 1 個で！鉄の玉子焼き器 コンパクト』は従来品と比べ、焼き面の長さが短いことが特徴です。それにより、軽量となりさらに扱いやすく、収納しやすくなりました。

従来品のレギュラータイプの使いやすさはそのままに、「キッチンで小回りの利く」調理器具を意識したのが、こちらの新商品です。



卵 1 個で玉子焼きが作れる



鉄で焼くから旨味を閉じ込める



育てて使う一生モノ



効率的に鉄分補給



斜めに立ち上がった縁で返しやすい



握りやすい角度に調整した取っ手



サイズ比較



収納もしやすい



お弁当のおかず作りにピッタリ



【卵 1 個で！鉄の玉子焼き器 コンパクト】

- ◆商品名 卵 1 個で！鉄の玉子焼き器 コンパクト
- ◆型番 SM-395006
- ◆サイズ (約)W104×D340×H75mm
- ◆価格 3,850 円 (税込)

《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：関矢

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