

2025 年 7 月 28 日

株式会社ハンス

イベント・商品情報

夏のお料理、手軽に快適に！

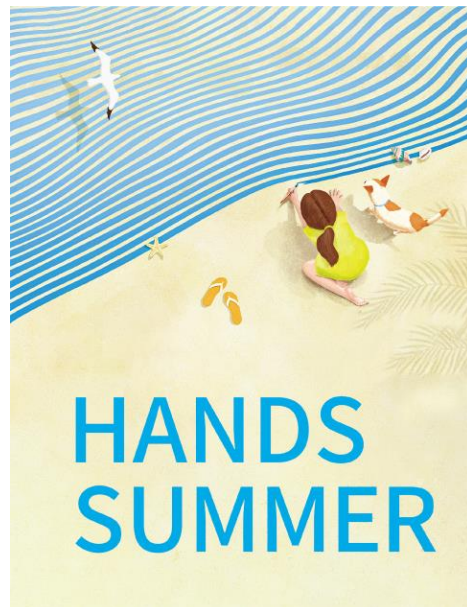
火を使わなくても本格的なお料理ができるグッズをご紹介します

株式会社ハンス(本社：東京都新宿区)は、暑い夏のお料理を手軽に快適にするグッズを集めた特集コーナーを、全国のハンス各店にて7月中旬より順次展開しております。

連日、厳しい暑さが続く中、お家の中でも火を使うキッチンには特に暑くて、お料理をする気力もなくなりがち…。でも、厳しい暑さを乗り切るためには、やっぱりおいしいお料理を食べたい！そんなこの季節にとっても便利な調理グッズを集めて、ご紹介しています。

【関連記事】

[「火を使わずにラクラク調理。暑い夏でも料理が快適になる、便利なキッチンアイテムをご紹介します」](#)



■ 火を使わなくても本格調理

・ [レンジメートプロ](#) 各色 9,900 円

電子レンジの調理で、まるで直火のような焼き目がつけられる！本体内部のプレートがレンジのマイクロ波で発熱し、フライパンで調理したような焼き目を付けることができます。付属のレンジメート専用レシピブックには44種類の本格的なメニューが掲載されています。

※スタイリッシュなデザインの

「[レンジメートプロ by BRUNO](#)」 各色 13,750 円
もあります



・ [recolte 自動調理ポット RSY-2](#) 各色 13,200 円

材料を入れてフタをしたらあとは自動調理。刻む、加熱、攪拌といった手間のかかる調理の手順をお任せでやってくれます。5種類の調理モードでポタージュや食べるスープ、おかゆ、豆乳などのほか、氷も砕くことができるので、スムージーなどの冷たいメニューもOK！



News Release

・ エビス レンジでヘルシー蒸し野菜 たっぷりサイズ 1,045 円

火やセイロを使わなくても電子レンジで簡単に日々の野菜不足を解消！調理してそのまま食卓に並べられるので、洗い物も減って一石二鳥。フタをすれば冷蔵庫での保存も可能です。



※イメージ画像です。撮影小物は付属しません。



■ 夏の調理に役立つ時短アイテム

・ シーピージャパン 解凍プレート M 1,980 円

凍った食材を置くだけで、自然解凍の約 6 倍の早さで解凍でき、しかも加熱しないので優しく美味しく解凍します。

熱伝導率のよさを利用して、プレートの上でお弁当を盛り付けると素早く粗熱をとることができるので、時短にもなります。



・ Russell Hobbs クイックミニスチーマー 5,500 円

コンパクトでシンプルなデザイン、タンクに水を入れてトレイに食材を置くだけの簡単蒸し料理。タイマーで調理時間をセットできるので蒸し時間を気にすることもなく、エッグトレイを使えば好みの硬さのゆで卵が簡単にできあがりです。



■ 夏の調理に便利なプラスワンアイテム

・ [leye もりつけトンゲ](#) 2,420 円

特許取得のバネ構造と開く角度にこだわり、やわらかな使い心地を実現しました。先端がぴったりくっつくので、薄いものもつかめます。また、ステンレス一体成型なので洗やすく、清潔に使えます。



・ [協和工業 ムテキバサミ](#) 各色 4,400 円

両方の刃に施されたギザ、力の入れやすさ・持ちやすさにこだわったハンドル。1本1本手作業で職人が仕上げる「ムテキバサミ」は、やわらかく皮が薄いトマトも、硬い冷凍肉もストレスフリーの切れ味。

しかも、分解できる構造なので合わせの部分までしっかり洗えて衛生的です。



※価格はすべて税込、商品内容・価格等の情報は掲載時点のものです

【関連するおすすめ特集】

[暑い季節に大活躍！「冷たい麺料理」を便利アイテムで手軽においしく！](#)



[暑さに打ち勝つ!おすすめ暑さ対策グッズ](#)

