

響物産、世界最小・最軽量の Pasta 鍋を発売

響物産有限公司(本社・東京、代表取締役・相澤洋次郎)は、新しい形状の Pasta 鍋『NewPastapot(ニュー Pasta ポット)』(税込価格:23,000円)を、2008年10月27日より発売いたします。長いスパゲティが冠水してもなお、従来の Pasta 鍋より水量を39%減らした、世界で最も小型・軽量化に成功した Pasta 鍋です(特許出願中)。

【商品化の背景】

従来、家庭で Pasta を茹でる際は、スパゲティが約26cmと長いため、大きな鍋がない家庭では、直径20cm前後の雪平鍋等に、スパゲティが曲がるまでお湯につけ、手で押し込むなどしていました。しかし先にお湯につけた部分と、スパゲティが折れ曲がって全部が冠水するまで1分程度の茹で時間の差が生じるなど、10秒程度で硬さが変化するアルデンテには茹でられませんでした。(※スパゲティの標準茹で時間は8分前後)

これを解決するため、スパゲティがお湯に冠水できる直径20cm前後の、円筒型の5~6L水が入る大きな Pasta 鍋が、世界の調理器具メーカーから多数市販されています。しかしこれにも、以下のような問題点や、使いにくさがありました。

■従来の Pasta 鍋の問題点

- (1) 5~6Lの大量のお湯を沸かすため、長時間待つ必要。
- (2) 多くの食塩(1Lにつき10gが適量)を投入。
- (3) 多くの光熱費、およびCO₂排出量。
- (4) Pasta調理は、1人前100gに対して水1Lが適量と言われ、5~6Lが入る従来の Pasta 鍋は、1~3人程度の少人数世帯には不向き。日本の世帯の約5割が単身および夫婦のみで、従来の大きな Pasta 鍋は、ムダが多く、市場ニーズに合わない。
- (5) コランダー(内カゴ)から Pasta を出すとき、コランダーからどうしてもお湯がしたり、レンジを汚す。両手で持つので、かき出すことができない。また、コランダーの穴にスパゲティが刺さる場合もある。
- (6) 排水時に5~6Lの熱湯が入った鍋を運ぶのに、非力な人には大変で、火傷の危険もある。

【課題解決への考案】

本品は、スパゲティを円筒型の鍋に投入したときX状になることに着目し、鍋の側面をくびれさせることで、水の量を大幅に減らしました(特許出願中)。従来の円筒型 Pasta 鍋と比較すると、最低でも39%水量が減少します。(※画像は添付資料またはホームページ<http://www.newpastapot.com>をご参照下さい。)

■改善された点

- (1) 2.2Lでスパゲティをほぼ冠水でき、お湯を沸かす時間が短い。
- (2) より少ない食塩を投入。
- (3) より少ない光熱費、およびCO₂排出量。
- (4) 本品は1~3人までの小型 Pasta 鍋で、一世帯人数が減少した、市場ニーズに対応。
- (5) コランダー(内カゴ)を使わず、ザルをかぶせて排水する方式のためザルに空ける必要はなく、コランダーのお湯がしたりレンジを汚すことはない。排水と湯切りが同時にでき、アルデンテのため手早さが求められる作業がスムーズになる。また、本品の内面は、フッ素塗装を施しているため、Pasta がくっつきにくい。たとえくっついていても、片手で持

つので、かき出しやすい。

(6) 大幅な軽量化。力のある方なら、片手で持てる。

以上のように、従来のパスタ鍋(1)～(6)の問題点や使いにくさにすべて対応したものです。大きなパスタ鍋と同様に 26cm のスパゲティはほぼ冠水し、茹で時間にムラが出ません。にもかかわらず、沸騰時間の短縮や、光熱費の省エネ化、小型・軽量化等に成功しました。大きくて重いパスタ鍋を使うのはおっくうなものでしたが、それを昼食時などにも気軽にアルデンテの本格スパゲティを作って食べられる環境を家庭に実現します。

また本品は、X 状になるスパゲティから鍋の形状を導出し、高いデザイン性と実用性を兼ね備えた機能美が特徴となっています。女性などの家庭内の省エネやエコロジーに関心があり、またデザイン家電やインテリア商品などに関心が高い消費者にできるものです。以上のように、機能、デザイン、操作性、全てに満足できるパスタ鍋です。

本品は、金属洋食器の名産地、新潟県燕・三条地域で生産され、今後はまったく新しい形状の日本生まれのパスタ鍋として、パスタ鍋の一角を占めるブランドとなるよう長期間、世界販売します。

【商品概要】

商品名:『NewPastapot(ニューパスタポット)』

希望小売価格:23,000 円(税込)

発売日:2008 年 10 月 27 日

材料の種類:本体:ステンレス、取っ手:シリコン(耐熱温度 200℃)、内面:フッ素樹脂塗膜加工

寸法:直径 16cm×高さ 23cm

満水容量:3.1L、指定水位容量:2.2L

【お問い合わせ先】

お問い合わせは、お電話や、ホームページ・お問い合わせ欄の電子メールよりお願いいたします。

響物産有限公司 〒121-0052 東京都足立区六木三丁目 37 番 2-701 号

TEL:03-3629-8823 FAX:050-3742-4525

ホームページURL:<http://www.newpastapot.com>

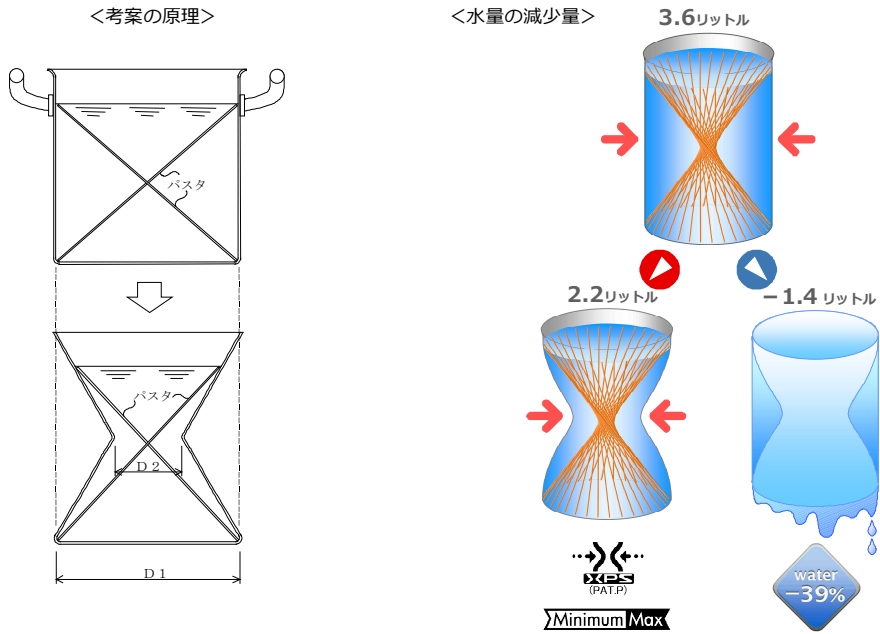
※添付資料

【添付資料】

■ 考案の内容

本品は、従来の円筒型のパスタ鍋に長さ 26cm のスパゲティを入れたときに、X 状の形になることに注目し、この側面をくびれさせ、使用する水の量を削減したものです（特許出願中）。

右図は、もし同じ直径（本品 16cm）の円筒型パスタ鍋があれば、本品と比較した場合、中央部をくびれさせることによって、39%の水量が減ることを示しています。



■ 製品の画像（※ホームページにその他画像：<http://www.newpastapot.com>）



■ 従来品との比較

一般的な鍋、本品“NewPastapot”、従来の円筒型パスタ鍋との比較表

	普通の鍋	NewPastapot	従来のパスタ鍋
スパゲティの冠水、アルデンテのしやすさ	×	○	○
沸騰までの待ち時間	○	○	×
投入する食塩	○	○	×
光熱費	○	○	×
排水などの扱いやすさ	○	○	×

■ 従来のパスタ鍋との比較（イラスト説明）

実際の利用シーンによるイラスト説明。

Before 従来のパスタ鍋は、気軽に使えませんでした。

1. 長くて、たくさん
従来のパスタ鍋（5～6リットル型）は大量のお湯を沸かすため長い時間がかかります。お湯も光熱費も多く必要。気軽にお昼にパスタ...という気になれません。

2. アルデンテへの大事な手際
パスタの硬さは10秒単位で変わります。なのにコランダーからはお湯はしたり、キッチンが汚れます。パスタが穴に刺さるなんてことも。片手で持てないのでかき出せません。すぐにパスタに火が通ってしまい、アルデンテが台無しに。

3. 重い鍋
大量の熱湯が入った鍋は、重たくて、運ぶのは一苦労。慎重に排水しないと、火傷の危険もあります。

After いままでの不便がとれて、便利がふえました。

1. 便利が3つ
パスタが自然と作るX形状に合わせた“Minimum Max”の形だから、お湯の量は必要最小限！①入れるお湯が少なくて済み、②光熱費も減らせ、③さらに沸騰まで待つ時間が短くなります。

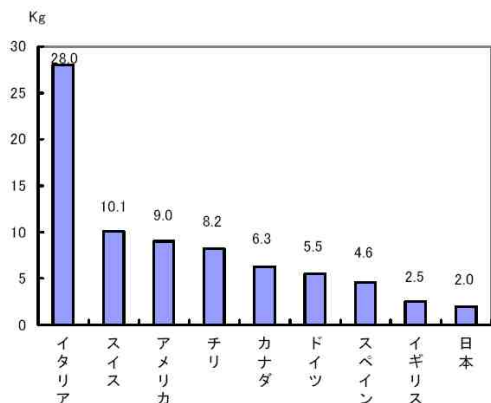
2. アルデンテに仕上げるのがパスタ鍋の務め
茹であがったパスタは、手早く仕上げるのがコツ。ニューパスタポットは、排水と湯切りを同時に行え、ソースに和える一連の作業が、さっと手早くできます。だからわずかに芯の残ったアルデンテのタイミングを逃がしません。

■ パスタの消費動向と、世帯人数の減少

現在、日本でのパスタ消費量は増加傾向にあります。海外との比較では、国民一人当たりパスタ消費量は日本が2.0kgなのに対して、イタリア28.0kg、米国9.0kgなど、欧米でのパスタ消費量は非常に多いです。

また、本品は1～3人までの小型パスタ鍋ですが、一世帯の人数は日本では減少し続け、平均世帯人数は2.56人となっており、欧米においてもアメリカ以外、日本より低い国が多いです。こうした市場に、大きく重いパスタ鍋でなく、従来にない小型軽量の使いやすいパスタ鍋を販売します。

国民一人当たりのパスタ年間消費量



＜日本パスタ協会「PASTA PASTA」(H17年7月発行)による＞

平均世帯人員と単独世帯割合の国際比較

国	(年次)	平均世帯人員(人)	単独世帯割合(%)
スウェーデン	(2005年)	2.0	46
ドイツ	(2006年)	2.1	39
デンマーク	(2006年)	2.2	38
オランダ	(2005年)	2.3	35
ノルウェー	(2005年)	2.3	38
イギリス	(2006年)	2.4	29
オーストリア	(2005年)	2.4	34
カナダ	(2006年)	2.5	27
日本	(2005年)	2.56	29.5
アメリカ	(2005年)	2.6	26
韓国	(2005年)	2.9	20

＜国立社会保障・人口問題研究所 2008.03による＞