

晩ごはん Dinner

蒸し野菜や焼き料理で
「おうちレストラン」のオープン!



朝ごはん Morning

蒸し焼きでとっても簡単でヘルシー!



新発売!

一流シェフがプロデュース
これひとつで“簡単zeitaku”

森修焼のシェフ鍋

野菜をたっぷりおいしく食べたい方に!



調理する前の野菜の写真

調理後の野菜の写真

朝も夜もこれひとつでOK!

シェフ鍋が手放せない理由

森修焼に新たに加わったのは、一流シェフがプロデュースした「シェフ鍋」です。ホテルニューオータニ博多「レストラン カステリアンルーム」シェフを務める山口雅美氏の発案により生まれたこのシェフ鍋は、「これひとつでシェフの料理の味だって作れる」ということにこだわっています。直火はもちろん電子レンジやオープンにだってそのままかけられ、蒸す、焼く、煮るといったさまざまな調理法にも対応。もちろん天然石で作られた森修焼の食器なので、素材が持っている味を引き出してくれます。

料理人のこだわりを
形にしました!



食材からのうまみ循環図(断面図)

ホテルニューオータニ博多
「レストラン カステリアンルーム」シェフ
山口雅美氏



意匠登録出願中

シェフ鍋のおいしさの秘密は循環構造。食材の水分が加熱によって蒸発し、フタの内側に付着します。そして、フタ裏の中心にある突起から食材の旨みがぎゅっしりつまった水滴が食材に落ちていく構造です。



直火
OK



電子レンジ
OK



オープン
OK

503
シェフ鍋
7,875円(本体価格7,500円)
本体サイズ
直径215×高さ45(mm)
フタサイズ
直径195×高さ90(mm)
容量:600ml(満水時)

食器洗い
乾燥機OK

シェフ鍋deうちシェフ
レシピ集
付いています!

