

10月30日は”食品ロス削減の日” 食材を無駄なく使えるお弁当便利グッズ3選

累計出荷台数 55万台超の人気フライパンなど 公式販売サイト【すまいる雑貨】で発売中

10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」です。

(<https://www.no-foodloss.caa.go.jp/nofoodloss-month.html> 消費者庁より)

自分が食べれる量を自分で作って食品ロス削減！冷蔵庫の中で少量だけ残ってしまう食品食材を上手に活用して『手作りお弁当』に！『もったいない食材』をゼロにしてみませんか？

①センターエッグトリプルパン mini

シリーズ累計出荷数 55万台突破！最新版は、直径 20センチの使いやすい mini サイズ！

2009年12月に発売された【センターエッグトリプルパン】は、ロングセラーの時短フライパン。同時調理なので時短になるのはもちろんのこと、洗い物も減ってしまう優れもの。直径 24cm から、20cm に小さくりサイズされたのが、【センターエッグトリプルパン mini】。アパートやマンションなど、あまり広くないキッチンでも使いやすく、またコンパクトだからこそ省スペースで収納することが可能です。



お弁当にピッタリ！卵 1 つで、ふわふわキレイな玉子焼きを実現！

一般的な四角い玉子焼きのフライパンで、キレイな玉子焼きを作ろうと思うと 3～4 個は卵を使わなくてはなりません。しかし【センターエッグトリプルパン】は、真ん中に仕切りがあることで、卵たった 1 つでもお弁当にピッタリサイズの、キレイな玉子焼きを作ることができます。幅を 5.5cm と少し狭くすることで、さらにふわふわな玉子焼きを楽しむことができます。



水も大事な資源！ちょっと深型だから、食材をちょっとだけ茹でることもできます！

フライパンの深さは 4.5cm、そして仕切りの高さは約 3cm と、少し深めに仕上げていますので、玉子焼きの卵液が他の所に混ざりにくいようにデザインされています。

深さがあるので少量の水でブロッコリーや人参を少量だけ茹でることができます。

冷蔵庫の残り食材を使って、上手にお弁当作りをすることで、フードロス削減に貢献できます。



商品名 : センターエッグトリプルパン mini
販売価格 : 3,850 円 (税込)
商品コード : A-77912
JAN コード : 4989082 779126
材質 : アルミニウム合金 (ふっ素樹脂塗膜加工)
ステンレス鋼、フェノール樹脂
サイズ(約) : 全長 38x 幅 21x 高さ 8 (深さ 4.5) cm
重量 : 560g
原産国 : 中国
セット内容 : 本体…1 個 取扱説明…パッケージに記載



【使用可能熱源】

ガス・ハロゲンヒーター・シーズヒーター・ラジエントヒーター・IH 100v/200v、2kw/3kw (電磁調理器)

②まるみの小分け保存カップ ノーマル／オーバル

冷凍保存の作り置きで賢く食品ロス削減生活を始めませんか？

お仕事や家事などで忙しい毎日で、食事の準備や冷蔵庫等の食材のチェックも大変。消費期限を迎える前に賢い作り置きをおすすめ。時間がある時に作って冷凍ストック。小分けにして保存しておくことで、食べたい時に食べたい分だけパッと取り出して使うことができます。



【まるみの小分け保存カップ】なら冷凍保存→電子レンジでの温め OK！

おかずカップと本体とフタの耐冷温度は全て -20℃ で、冷凍保存にも対応。使いたい時に使いたい分だけパッと取り出せるのが、ストックの嬉しいポイント。

スタッキングできるので、冷凍庫内でも安定して保存ができます。フタを外せば、電子レンジでの温めも OK！

他の容器に移すことなく、そのまま温め直しができます。シリコンカップのみならば、オープンでの使用も可能。



丸みみたいな四角みみたいな、ふわっと優しい「まるみ」型のカップ

おかずを作って、お弁当箱に詰めようとした時に「おさまりが悪くて詰めにくい…」そんなことを感じたことはありませんか？色んなカタチのお弁当箱に詰め込みやすいおかずカップを試行錯誤した結果、辿り着いた答えは円形とは違う、角が丸い「まるみ」型。優しいカーブがお弁当箱にフィットします。角丸で適度なすき間ができるので、容器から取り出しやすく入れやすい形状です。カラーはナチュラルで、お弁当や食卓の彩の邪魔になりにくい色見です。厚さ 2mm でしっかりしているので、食卓に出す小鉢としても◎



商品名：まるみの小分け保存カップ ノーマル/オーバル
販売価格：各 1,100 円 (税込)
商品コード：A-78135 (ノーマル)
A-78136 (オーバル)
JAN コード：4989082 781358 (ノーマル)
4989082 781365 (オーバル)
材質：ポリプロピレン (耐熱 140℃～-20℃)、
ポリエチレン (耐熱 60℃～-20℃)、
シリコンゴム (耐熱 230℃～-20℃)
サイズ (約)：幅 16.5×奥行 11×高さ 3.5 cm
(商品一式、セット時のサイズ)
原産国：中国



ノーマル
(保存カップ ×6 個)

オーバル
(保存カップ ×4 個)

(おかずカップと容器本体のみ電子レンジでの使用が可能)

③簡単おにぎりキット&ケース ムスビート (ブルー/ベージュ)

お弁当作りは食品ロス削減の第一歩！初心者にも嬉しい詰めるだけのおにぎり弁当！

1 個ずつ作るのに手間がかかるおにぎりを、手を汚さずに最大 6 個まとめて一度に作れるおにぎり・お弁当ケース。

握ったおにぎりを入れてそのままケースとして持ち運べるので、無駄な洗い物も出ず、おにぎりも潰れずに持って行くことができます。

押し蓋を蓋にして、おかずを入れる事もできます。

表面がエンボス形状の為、ご飯が付きにくくなっており、1 個あたり約 80g のおにぎりが作れます。

炊きすぎたごはんも、おにぎりにすれば軽食やお弁当で使い切れます。



▲6 個まとめておにぎりを作れる

商品名：簡単おにぎりキット&ケース ムスビート ブルー/ベージュ
販売価格：各 1,100 円 (税込)
商品コード：A-77370 (ブルー)
A-77371 (ベージュ)
JAN コード：4989082 773704 (ブルー)
4989082 773711 (ベージュ)
材質：ポリプロピレン (耐熱温度：120℃, 耐冷温度：-10℃)
サイズ (約)：幅 21×奥行 8×高さ 9.5cm (持ち運びケース時)
原産国：中国
セット内容：本体…1 個、押し蓋…2 個、取扱説明…パッケージに記載



ブルー

ベージュ

■アーネスト株式会社と協力可能内容について

金属加工や樹脂成型など、モノづくりの街として有名な【新潟県燕三条エリア】に本社を構えるファブレスメーカーです。自社工場を持たず、地元や国内外の協力工場とタグを組み、フレキシブルな商品開発を行っております。

実際に使用感を確認していただくためのモニター品をご用意しております。また、弊社にて所有している画像データについても貸し出し可能ですので、お声掛けくださいませ。

取材については、弊社代表ならびに広報担当者、商品開発スタッフなどが、オフライン・オンライン問わず対応いたします。

【会社概要】

社名：アーネスト株式会社
本社所在地：〒959-1155 新潟県三条市福島新田丁 858
ウェブサイト：<https://www.ar-nest.co.jp/>
代表：代表取締役社長 鈴木 一矢
設立：1981 年 (昭和 56 年) 5 月
従業員数：75 名 (2023 年 3 月現在)
資本金：6,000 万円
事業内容：家庭日用品及び生活関連雑貨の企画・販売

本件に関するお問い合わせ先

アーネスト株式会社
開発部 広報販促チーム
TEL：0256-41-1010
FAX：0256-41-1000
メール：media@ar-nest.co.jp