

## コルクの保温力で70℃を約2時間キープ 火を消しても美味しく煮込める保温調理鍋

家庭日用品及び生活関連雑貨の企画・販売を行うアーネスト株式会社（新潟県三条市、代表取締役社長：鈴木一矢）は、2026年1月30日に新商品「保温調理鍋 コルクック 18cm」を一部専門店・生協・通販・自社公式ECサイトなどで発売します。



忙しい毎日の中で、煮込み料理は「火加減」や「光熱費」が気になる存在。そんな悩みに応えるのが、火を消しても調理が進む「保温調理鍋 コルクック 18cm」です。最初に火にかけたあとは、コルクの保温力におまかせ。弱火でコトコト煮込んだような仕上がりを、ほったらかしで叶える、新しい煮込み調理のかたちです。

### ■保温調理だから火を止めたらあとはほったらかし

鍋に食材を入れて火にかけ、加熱したあと、コルク容器にセットするだけ。火を使い続けなくても、鍋の中は弱火でコトコト煮込んでいるような温度をキープします。

強い加熱を続けなため、吹きこぼれや焦げ付きの心配がなく、煮崩れを防ぎながら食材の中までじっくり火が通ります。火加減の調整や付きっきりの見守りがいらぬ、「ほったらかし」で使える保温調理鍋です。



▲食材を入れて鍋を火にかける

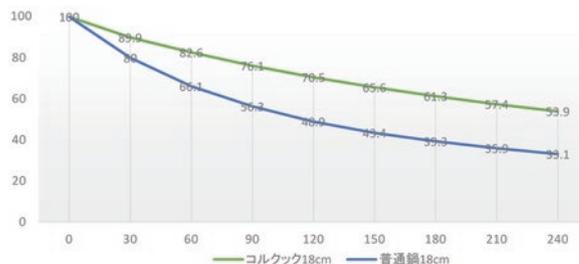


▲火からおろしてコルク容器へセット

## ■コルクの保温力で、70℃を約2時間キープ

専用のコルク容器は、コルク素材の断熱性を活かした設計。加熱後に鍋をセットすると、内部の熱を外に逃がしにくく、約70℃の温度を約2時間キープします。

一般的な鍋と比較すると温度の下がり方が緩やかで、調理後の余熱を効率よく活かします。ゆっくりと温度が下がることで、食材にしっかりと味が染み込みます。



▲第三者機関による保温効果比較試験

## ■保温調理中にもう一品作れる

保温調理中はコンロが空いため、その間に炒め物や別のおかず作りを行えます。

煮込み中も鍋から目を離せるため、他の調理や作業に時間を充てることができ、家事全体の効率化につながります。



## ■燕三条製の鍋と監修レシピ付き

鍋本体は、金属加工の産地として知られる新潟県燕三条で製造。毎日の調理に安心して使える、耐久性と使いやすさを備えています。

また、栄養士・キッチンツールマイスター藤原 奈津子氏監修のレシピ付き。保温調理の特性を活かした内容で、初めての方でも失敗しにくく、届いたその日から活用できます。



▲栄養士・キッチンツールマイスター  
藤原奈津子氏

## ■保温調理鍋 コルククック 18cm

販売価格：14,850円（税込）

セット内容：鍋（本体・ガラス蓋）…各1個、保温容器（本体・蓋）…各1個

サイズ（約）：鍋 / 幅28×奥行19×高さ11.5cm（内径18cm）

蓋 / 直径19×高さ6cm 保温容器 / 直径22×高さ19cm

重量（約）：鍋 / 525g 蓋 / 350g 保温容器 / 600g

満水容量（約）：鍋 / 2.8L

耐熱温度：保温容器 / 160℃

材質：鍋 / ステンレス鋼、蓋 / 強化ガラス製器具（全面物理強化）、ステンレス鋼

フェノール樹脂、保温容器 / コルク

原産国：鍋 / 日本製、ガラス蓋・保温容器 / 中国製



### 【アーネスト株式会社について】

モノづくりの街として有名な【新潟県燕三条エリア】に本社を構える生活雑貨メーカーです。

自社工場を持たないファブレスメーカーとして燕三条をはじめ、国内外の協力工場と連携し柔軟な商品開発を行っています。

（所在地：〒959-1155 新潟県三条市福島新田丁 858）

#### 協力可能内容

- ・モニター品の貸し出し
  - ・商品画像データの貸し出し
  - ・取材対応（オンライン、オフライン問わず）
- 当社代表、広報担当、商品開発スタッフが対応いたします

#### お問い合わせ先

アーネスト株式会社 広報担当宛  
TEL：0256-41-1010（代表）  
MAIL：media@ar-nest.co.jp  
WEB サイト：https://www.ar-nest.co.jp