

■Keyword／「保温調理」

保温調理とは、短時間火にかけた後に保温し、余熱のチカラで食材に火を通す調理方法。過熱して沸騰させた鍋を火から下ろし保温するだけという手軽さが、時短や節電に一役買うということで、再び注目されている調理法。最近では持ち運びができるスーブジャーの保温機能を利用したお弁当レシピも大人気。
(インフルエンサーワイヤー事務局)

【注目のFact】

- **ロングセラー真空保温調理器「シャトルシェフ」ってなんだ？**
- **シャトルシェフの中には「宇宙」がある！？**
- **魔法びんの素材革命「僕たちは、宇宙空間をつかまえた。」**

Fact

1

ロングセラー真空保温調理器「シャトルシェフ」ってなんだ？

「シャトルシェフ」という鍋が売れ続けているという。

実はこれ、「熱」を閉じ込め、保温することで調理を行う真空保温調理器で、**調理鍋と保温容器がセット**になったもの。

魔法びんで有名なあの**サーモス**から**1989年**に発売され、25年が経って今もなお売れ続ける**ロングセラー**商品なのだ。

日本で累計約360万台も出荷されている。

保温容器は、**魔法びん**と同じ**真空断熱構造**になっていて、火からおろした鍋を保温容器に入れておくだけで調理ができる。

火にかけておく時間が短く済むので**経済的**。

保温調理中は火を使っていないので目を離しても、外出しても**安心**。

料理が温かいまま保たれるため、帰宅の遅い家族のために料理を**温め直す必要もない**。

外出前に仕込んで仕事に出かけたり、子育て中のママは赤ちゃんの相手もゆっくりできたり、素材のおいしさを引き出しながら、**時間を効率的**に使えて、**光熱費も抑えられる**とあって、まさに忙しい現代人のニーズに合った商品だといえそう。

ロングセラーの秘密はここにあるのかもしれない。



- ① ガス代・電気代がお得、しかもエコ
- ② 素材のおいしさを活かしてヘルシー料理ができる
- ③ 家事や育児に余裕ができる
- ④ 加熱する時間が短いから、安心・安全
- ⑤ 煮くずれ・焦げつき・ふきこぼれなし



シャトルシェフの中には「宇宙」がある！？

■保温性の秘密は「宇宙空間」にあり！

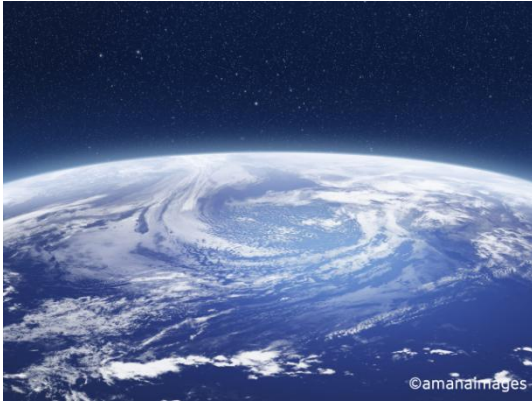
シャトルシェフの保温容器は、高真空断熱構造。
身近にある「ステンレス魔法びん」と同じ構造だ。

温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいまま、
長時間温度をキープしてくれる。

実はこれ、ステンレス魔法びんの構造の一部が
「真空」になっていることと深い関係がある。



そもそも熱は、温度の高い方から低い方へ伝わる性質があるが、
ステンレス魔法びんの容器はステンレスの**二重構造**になっている。



この外びんと内びんとの間は、
1000万分の1気圧以下という**高真空**状態で、
なんと**宇宙空間**と同じ状態だという。

何もない状態のため、
放熱を防ぐことができるというわけだ。
この宇宙空間(**真空の「壁」**)こそが、
魔法びんやシャトルシェフの
高保温・高保冷性能の秘密なのだ。

コラム | そもそも真空とは？真空は・・・8次元！？

真空というと、空気がまったくない状態を思い浮かべるかもしれない。

でも正確には、真空とは何もない状態ではなく、空気が希薄な状態といった方がよいだろう。

地上で物質が何もない空間を作り出すのは、不可能だといわれている。

日本工業規格(JIS)の定義は「真空とは通常の大気圧より、低い圧力の気体で満たされた空間の状態」。

Twitterで「真空」に関するツイートを見ていると、こんなリツイートを発見。

1次元:点 2次元:面 3次元:空間 4次元:時間 5次元:多宇宙 6次元:瞬間移動 7次元:時間移動
8次元:真空 9次元:絶対温度 10次元:虚数の世界 11次元:揺らぎ 12次元:異世界

真空はなんと「8次元」・・・！？

Yahoo!知恵袋には、このツイートが本当なのか質問が寄せられ、難しい物理議論が繰り広げられていた。
一方で、根拠はまったくないとバツサリ否定する回答者も。真相はいかに…。

参考: Yahoo!知恵袋 http://detail.chiebukuro.yahoo.co.jp/qa/question_detail/q10113764615

魔法びんの素材革命「僕たちは、宇宙空間をつかまえた。」

■日本の技術が世界初を実現

1904年にドイツで発売され、人々の暮らしに新しい喜びをもたらしたサーモスの魔法びん。だが、当時の魔法びんには一つ**大きな弱点**が。それはガラス製であったために、とても**割れやすかった**こと。

ガラス製魔法びんは、本体の素材がガラスである以上、衝撃に弱く、どうしても割れてしまうことを防げなかった。魔法びんは大切にそっと扱うのが常識だったのだ。

しかし1978年、魔法びんは大きく進化する。

ガラスの代わりに 衝撃に強いステンレスを使った **世界初の高真空ステンレス製魔法びん**が、**日本で登場**したからだ。



▲世界初の高真空ステンレス製魔法びん
1978発売「アクト・ステンレスポット」

開発したのは、工業用ガスメーカーの**日本酸素**(現・大陽日酸)。非常に難しいとされていた高真空の金属製魔法びんを、長年培ってきた高度な**真空断熱技術**や**金属加工技術・溶接技術**を結集して、1978年に高真空ステンレス製魔法びん、いわゆるステンレスポトルを世に出した。

割れやすかった魔法びんが、割れなくなった。これは“**魔法びんの素材革命**”といえるほど、画期的なことだった。

■キャッチコピーは「僕たちは、宇宙空間をつかまえた。」

発売当時の広告を見ると、おもしろいことに気づく。「ステンレス製魔法びん」をメインに謳っているのではなく、**「割れない魔法びん」がキャッチコピー**なのだ。

割れやすかった魔法びんの欠点が解消された。これがもっとも大きなセールスポイントだったのだ。

広告には、魔法びんの真空状態を宇宙空間に例えた**「僕たちは、宇宙空間をつかまえた。」**というコピーも。

宇宙⇒スペースシャトル⇒シャトルシェフ・・・？

もしかしたら、この「真空状態＝宇宙空間」というコピーが、25年前の1989年に発売された**シャトルシェフ**の**名前の由来**かもしれない。



▲1978年発売のステンレス魔法びん「軽く、われぬ」を謳っていた。

魔法びんの素材革命「僕たちは、宇宙空間をつかまえた。」

■ステンレス魔法びん誕生秘話 1「主婦の会話が開発のきっかけ!？」

子どものころ、魔法びんに触れるときは、いつも少しドキドキした…。ある年齢以上の人なら、こんな思い出を持っている人も少なくないのでは？

重くて割れやすいガラスの魔法びんは、**子ども**の手には**扱いづらい**ものだった。実はステンレス魔法びんの開発も、「子どもがガラスの魔法びんを割ってしまった」という、**母親どうしの会話**を耳にしたことがきっかけだったとか。

子どもたちに、どんどん魔法びんを使ってほしい。そんな思いが魔法びんに素材革命を起こしたのだ。



▲1982年には子供用魔法びん「シャトルミニ」が登場
遠足や運動会用としてヒット

■ステンレス魔法びん誕生秘話 2「はじまりはバイクとともに…」

世界初のステンレス魔法びんを開発した、工業用ガスメーカーの日本酸素。のちに日本酸素は、イギリス、アメリカ、カナダのサーモス各社を傘下におさめ、世界最大の魔法びんメーカー・サーモスとして発展した。

しかし、開発当初は**販売ルートの開拓に苦戦**したという。ガラス製魔法びんに比べて非常に高価であることに加え、販売チャネルも無かったためだ。悪戦苦闘するなかで、このステンレス魔法びんが、**ホンダの本田宗一郎氏の目にとまる**という幸運が訪れる。ちょうどそのころ、ホンダではバイクの新しい楽しみ方として、アウトドアの提案を検討していた。



水筒を持って、バイクでアウトドア。

そんなアウトドアでも手軽に持ち運べる水筒として、ステンレス魔法びんに、白羽の矢が立ったのだ。

結局、日本酸素が開発したステンレス魔法びんは、「ステンレス・アクトポット」の名で**ホンダの販売網**を使い、**バイクとともに販売**されることになった。

振動などにも強く、割れにくいステンレスボトルは、バイクでの**ツーリング**や**アウトドア用途から****徐々に浸透**し、従来の魔法びんの使用範囲を超え、大きく広がっていくことになったのだ。



知らなきゃ損！？シャトルシェフのある生活。

■「シャトルシェフ」活用メニュー人気NO.1はカレー！？

<シャトルシェフ関連語ランキング>

順位	料理・食材
1位	カレー
2位	おでん
3位	スープ
4位	大根
5位	シチュー
6位	野菜
7位	トマト
8位	肉
9位	豚
10位	ポトフ

「カレー」や「おでん」「スープ」といった、いわゆる定番の煮込み料理が

「シャトルシェフ」とともにつづやかれている。

通常なら、ひと手間もふた手間もかかる**煮込み料理**に、**シャトルシェフが活用**されていることが伺える。

公式ページでは、シャトルシェフ活用レシピが検索でき、メニューごとの加熱や沸騰の時間も確認できる。

※調査方法

- ・調査ツール： Sysomos
(SNSくちこみ分析ツール。Twitterの全くちこみを調査可能)
- ・分析ツール： 見える化エンジン(Twitterデータの分析ツール)
- ・検索期間： 2013年4月25日～2014年4月25日
- ・検索方法： Sysomosにてデータを抽出し、ランキングを作成。
- ・検索ワード： (“シャトルシェフ”) AND NOT (“たかし” OR “50万” OR “楽天” OR “送料” OR “amazon”)

■これからの季節におすすめ。「シャトルシェフ」でアウトドア！

暖かくなり、バーベキューやキャンプなどアウトドアにぴったりな季節が到来。実は、そんなアウトドアシーンでも、シャトルシェフは大活躍。

出かける前に加熱をして、**保温容器にセット**すれば、目的地に着いたときには**料理が出来上がっている**。アツアツ出来立ての料理を屋外で楽しむなんて贅沢！



ただし、シャトルシェフを車に積むときは注意が必要。できるだけ安定した場所を確保し、保温することが重要。

これからの季節、アウトドアをより一層楽しむために、シャトルシェフと一緒に出かけたいだろうか。

◆サーモス シャトルシェフ(KBF-3000)製品概要

型名	KBF-3000
色名	アブリコット/オフホワイト
調理鍋容量	2.8L
調理鍋最大内径	20cm
本体寸法:幅×奥行×高さ	約30×24×17.5cm
本体重量	約2.3kg
価格(税込み)	12,600円



知らなきゃ損！？シャトルシェフのある生活。

■シャトル並みの速さ！？ 沸とう1分 & 保温3分の速効レシピもおまかせ

■蒸しガーリックシュリンプ

[調理時間 沸とう1分 保温3分 / 1人分194kcal]

にんにくの香りを十分に引き出し、保温することでエビにしっかりと香りに移り、本格的なシュリンプに。

<材料:2人分>

無頭えび	150g	レモン汁	小さじ1・1/2
にんにく(みじん切り)	1片	醤油	小さじ1
オリーブオイル	大さじ2	塩こしょう	少々
白ワイン	大さじ2	イタリアンパセリ	適量

－作り方－

- ① 塩(分量外)でえびを洗う。えびの背に切り込みを入れ、背わたを取り塩・こしょうをふっておく(10分)
- ② 調理鍋ににんにく・オリーブオイルを入れて弱火にかける。
にんにくの香りが出て、キツネ色になったら水気をふいた②を入れ、全体を焼く。
- ③ 白ワインを加え沸騰したら蓋をはずしたまま**30秒加熱し、保温容器に入れ3分保温する。**
- ④ レモン汁・醤油を加え、みじん切りにしたイタリアンパセリを散らす。



■お手軽パッタイ

[調理時間 沸とう1分 保温3分 / 1人分493kcal]

シャトルシェフならビーフンがソースを吸って出来上がる簡単手軽なタイ料理に！

<材料:4人分>

かぼちゃ	400g	コンソメ顆粒	5g
ビーフン	300g	鶏ガラスープ	1000ml
干し海老	30g	サラダ油	大さじ1
ニラ	30g	塩こしょう	少々
もやし	250g	オイスターソース	大さじ1
豚こま肉	200g	ナンプラー	大さじ1
生姜	10g	卵	1個

－作り方－

- ① ニラと豚こま肉は適当な大きさに切る。生姜は千切りにする。卵は溶きほぐしておく。
- ② 調理鍋にサラダ油としょうがを入れて火にかけ、①の豚こまを炒める。豚肉に火が入ったら、もやし、ニラ、干し海老を加え、塩・こしょうをし、鶏ガラスープ、オイスターソース、ナンプラーを加えて**約1分加熱する。**
- ③ ②にビーフンを入れて混ぜ、溶き卵を加えて**保温容器に入れ3分保温する。**



■ホットチョコレート

[調理時間 沸とう1分 保温3分 / 1人分200kcal]

シナモン香るホットチョコレートで身体も心もポカポカに。

<材料:2人分>

牛乳	300ml	シナモンスティック	1本
板チョコレート	1/2枚(約30g)	シナモンパウダー	少々

－作り方－

- ① 調理鍋に牛乳を入れ弱火にかけ、沸騰直前に火を止める。
- ② シナモンスティック、板チョコレートを割入れる。**保温容器に入れて3分保温する**
- ③ カップに注ぎ、好みでシナモンパウダーをふり入れる。



知らなきゃ損！？シャトルシェフのある生活

■初夏に食べたい！ シャトルシェフで簡単ひんやりレシピ

■トマトと厚揚げの冷やしおでん [調理時間 沸とう5分 保温30分 / 1人分113kcal]

夏にぴったりの冷たいおでん。

昆布としょうがの出汁が具にしみた、さっぱりした一品！

<材料:4人分>

トマト(小玉)	4個	(A)こんぶ	10cm角
厚揚げ	120g	(A)酒	大さじ2
ちくわ	2本(50g)	(A)みりん	大さじ1
こんにゃく	100g	(A)しょうゆ	大さじ1
オクラ	8本	(A)塩	小さじ1
水	3カップ	(A)おろししょうが	小さじ1/2

－作り方－

- ① トマトを湯むきする。
- ② ①の湯に(A)を加えて煮立て、厚揚げ(一口大に切る)、ちくわ(斜め半分に切る)、こんにゃく(下茹でして三角に切る)を入れ再度沸騰したら蓋をして中火で5分煮る。保温容器に入れ30分保温する。
- ③ ②を保温容器から取り出し、熱い内に①のトマト、オクラ(岳をむいて塩(分量外)少々で板ずりする)を加えてそのまま冷まし、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。



■冷たいかぼちゃスープ [調理時間 沸とう5分 保温15分 / 1人分160kcal]

かぼちゃでカロテンを手軽に取れ、たまねぎの甘みが美味しい冷製スープ。作っておくと朝ご飯などに重宝。

<材料:4人分>

かぼちゃ	400g	コンソメ顆粒	5g
たまねぎ	1個	牛乳	200ml
オリーブ油	大さじ1/2	生クリーム	適量
水	200ml	チャイブ	適量

－作り方－

- ① かぼちゃは皮を削いでひと口大に切り、たまねぎは粗みじん切りに切る。
調理鍋にオリーブ油を熱し、たまねぎを中火でじっくりと炒める。
- ② ①にかぼちゃ、水、コンソメを加え、沸騰したら蓋をして中火で5分煮、保温容器に入れ15分保温する。
- ③ ②をミキサーで滑らかにし、冷めたら牛乳を加えて冷蔵庫で冷やす。器に注ぎ、生クリームを回し入れ、チャイブを飾る。



出典:シャトルシェフ公式コミュニティサイト シャトルシェフクラブ <https://www.shuttlechef-club.jp/>

インフルエンサーワイヤーは、旬な企業情報を中心に、クチコミ分析の技術を活用し世の中の「話題」を立体的に捉えたレポートをお届けするニューズレターです。ブロガーの皆様を中心に、マスメディア、ネットメディアの皆様にも、新鮮な記事ネタとして配信させていただいております。

【お問い合わせ先】

サービス登録に関するお問い合わせ: newsblog@agilemedia.jp (担当:徳力、中山 アジャイルメディア・ネットワーク株式会社内)

サービス全般・ニューズレターに関するお問い合わせ: 03-6216-0697 (担当:落合、坂井 株式会社電通iPR局内)