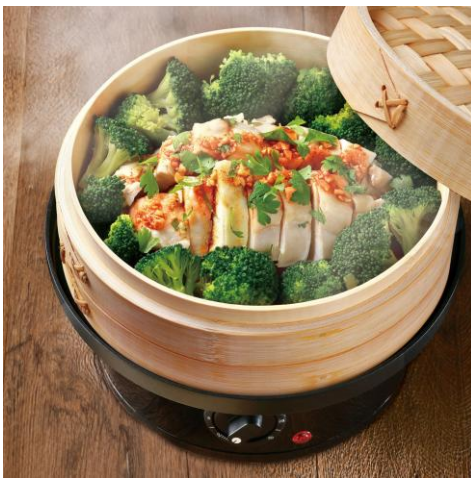


火を使わず、ほったらかしで本格せいろ蒸し。 愛用のせいろも使える「電気せいろ蒸し器 点心爛漫21」新発売

15～21cmまで対応の受け皿付きで、お手持ちのせいろもそのまま使用可能！

家電・雑貨を企画販売する東大阪のメーカー、ライソン株式会社（本社：大阪府東大阪市、代表取締役：山 俊介）は、手軽にせいろ蒸しが楽しめる調理家電『電気せいろ蒸し器 点心爛漫21』を2026年7月10日より販売開始いたします。参考小売価格は8,800円（税込）。



■ 開発背景

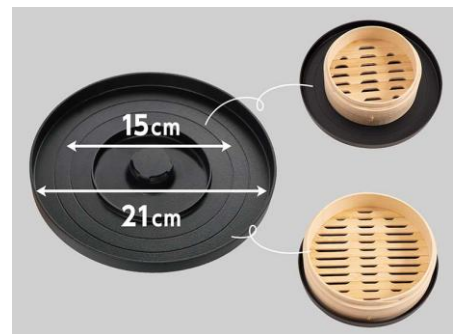
せいろ蒸しは素材本来のうまみを引き出し、油を使わずヘルシーに仕上がる調理法として人気がありますが、火加減の調整が難しく、初めての方にはハードルが高いという声がありました。

本製品は電気ダイヤル式で温度・火加減の調整が不要になり、タイマーをセットするだけでほったらかし調理が可能。せいろ初心者でも安心して使える設計です。

■ 最大の特長：15～21cmまで対応、市販のせいろも使える受け皿

本製品の受け皿は15～21cmまで幅広いサイズのせいろに対応。「今使っているせいろが傷んできた」「違うサイズを試してみたい」という時も、市販のせいろを買い足すだけで使い続けられる汎用性の高さが魅力です。竹製の風合いや使い慣れた道具を大切にしたい方にも選ばれる設計です。

※本製品には21cmのせいろのみ付属。



■ その他の特長

- ・電源コード約1.4mのロングコードで、食卓を囲んでの調理・取り分けにも対応
- ・冷凍食品も、電子レンジと違いパサつかず、ふっくらムラなく仕上がる
- ・冷やご飯を温めても、炊きたてのようなツヤツヤ食感に
- ・取扱説明書にせいろの使い方・お手入れ方法の解説と、蒸し料理レシピ5品を収録
- ・せいろ・受け皿は水洗い可能でお手入れ簡単

本件に関するお問い合わせ先

ライソン株式会社

<https://www.lithon.co.jp>

〒577-0034 大阪府東大阪市御厨南2-1-33

TEL：06-6789-0877

広報：三上

LITHON



■簡単操作&タイマー機能

電源/タイマーダイヤルで時間をセットするだけの簡単操作。火を使わないから吹きこぼれや火加減を気にせず安心です。タイマー機能でほったらかし調理ができます。

※タイマー時間は最長30分です。

※画像は15cmのせいろ（別売）を使用。



■蒸せばふっくら。豚まん温め対決

冷凍の豚まんを電子レンジで温めると、生地が固くなってしまったり中身がパサパサしてしまうことはありませんか？

本製品で蒸すとふっくらムラなく、中までアツアツに蒸し上がります。

■製品概要

製品名：電気せいろ蒸し器 点心爛漫21

製品コード：KDSC-005B

定格電圧：AC100V

消費電力：400W

サイズ

本体：W180×D190×H95mm

受け皿：φ225×H30mm

せいろセット(21cm)：φ210×H85mm

セット内容：本体、せいろセット(21cm)、受け皿、取扱説明書（せいろガイド・レシピ付き）

参考小売価格： 8,800円（税込）



【会社概要】

社名：ライソン株式会社

本社：〒577-0034 大阪府東大阪市御厨南 2-1-33

代表者：代表取締役 山 俊介

設立：1991年2月2日

資本金：2,050万円

TEL：06-6789-0877

FAX：06-6789-6111

事業概要：自社ブランド製品の企画・開発・販売

<https://www.lithon.co.jp>



本件に関するお問い合わせ先

ライソン株式会社 <https://www.lithon.co.jp>

〒577-0034 大阪府東大阪市御厨南2-1-33

TEL：06-6789-0877

広報：三上