

NewsRelease

岩谷産業株式会社 広報部

東京本社 〒105-8458 東京都港区西新橋3-21-8 TEL.(03)5405-5851
大阪本社 〒541-0053 大阪市中央区本町3-6-4 TEL.(06)7637-3468

2025年2月10日

焼肉・海鮮焼きと鍋料理が同時に楽しめる！イワタニカセットフー専用アクセサリー 「よくばり鍋」を新発売

岩谷産業株式会社（本社：大阪・東京、社長：間島寛、資本金：350億円）は、イワタニカセットフー^{※1}専用アクセサリー「よくばり鍋」（メーカー希望小売価格：オープン価格）を、2月10日より、当社の公式オンラインショッピングサイト「イワタニアイコレクト」、直営ショップ「Iwatani Outdoor Shop BASE」、全国のホームセンター、家電量販店、専門店、大型スーパーなどで新発売します。

※1…当社カセットこんろのブランド名



<カセットこんろは別売>

「よくばり鍋」商品ページ <https://www.iwatani.co.jp/jpn/consumer/products/cg/accessory/cb-a-ybn/>

■ 「よくばり鍋」の特徴

カセットこんろを使った人気料理 TOP 2^{※2}である鍋料理と焼肉を同時に楽しめるプレートです。見た目もよくばりな黄金色の本体にはフッ素加工を施しているため焦げ付きにくく、お手入れも簡単。イワタニカセットフーシリーズの五徳^{※3}に合う脚が付いた、安全設計です。

▶ 「焼き部分」「鍋部分」それぞれに適した熱を伝えるセパレート構造のプレート

【焼き部分】

直火ならではのカリッとジューシーな焼肉が焼きあがります。焼いたお肉の脂は溝を伝って鍋部分に流れ込み、お鍋に旨味とコクを与えてスープの味を一層美味しく仕上げます。海鮮など、焼肉以外の食材もしっかりと焼くことができます。

【鍋部分】

深さ約3.5cm、容量は約750mlで、煮るだけでなく、ジンギスカンのような焼き野菜等の調理もお楽しみいただけます。

※2…2024年ヴァリューズアンケート調査 ※3…こんろの鍋やかんをのせる部分



Iwatani

■「よくばり鍋」で、こんな“よくばり料理”が楽しめます！



▲焼き海鮮鍋



▲ジンギスカン



▲焼きチーズブルコギ



▲炙りすき焼き鍋



▲ムーガタ (タイ風焼肉&タイスキ鍋)



▲塩モツ焼き&醤油モツ鍋

■イワタニカセットフー専用アクセサリーとは

当社のカセットこんろ専用で作られたプレート類です。アクセサリーを替えることで、カセットこんろ一台で焼肉やたこ焼き、鉄板焼き、ホットサンドなど多彩な料理が楽しめるため、人気が高いシリーズです。

■商品仕様

商品名	イワタニカセットフー専用アクセサリー「よくばり鍋」
型式	CB-A-YBN
メーカー希望小売価格	オープン価格
サイズ	幅 340×奥行 295×高さ 86.3 mm
本体重量	約 813g
材質	本体：アルミ合金 表面：フッ素樹脂加工、裏面：焼付塗装
生産国	中国
適合機種	イワタニカセットフー ※ジュニアタイプの小型こんろには適合しません