

家でここまで美味しいやきいもが焼けるとは！
究極を追求した「超蜜やきいも」が焼ける『超蜜やきいもトースター』
クラウドファンディングサイト「Makuake」で先行予約開始



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、究極を追求した「超蜜やきいも」をお家で焼ける、やきいも専用トースター『超蜜やきいもトースター』の支援募集をクラウドファンディングサイト「Makuake（マクアケ）」にて、2020年11月17日17時より開始いたしました。
販売予定価格は16,800円（税別）。「Makuake」での支援の受付は2021年1月15日まで。

プロジェクトページ：<https://www.makuake.com/project/yakiimo-toaster/>

ボタン一つで簡単操作『超蜜やきいもトースター』

『超蜜やきいもトースター』は、砂糖も加えずシンプルに焼いただけなのに、甘くて蜜たっぷりのトロけるやきいもが焼けるトースターです。
“蜜”度ナンバーワンとも言われる東京の名店「超蜜やきいもpukupuku」監修のもと、“日本一、サツマイモから甘い蜜を引き出したやきいもが焼けるトースター”を目指し、約2,000本以上のサツマイモをひたすら焼いて、焼いて、焼きまくって開発いたしました。

ボタン一つを押すだけの簡単操作。焼き上がるやきいもは、芋がねっとり口の中でとろけ、これまでにない糖度の高さは、もはやスイーツと言っても良い味わいです。お店で買うものでは体験できないやきいもが焼ける香りもお楽しみいただけます。

さらに、砂糖も何も加えていないため、食物繊維たっぷりでヘルシーな点も特長です。

また、食パンも美味しく焼け、トースターとして普段使いにもおすすめです。



蜜が
イモから
溢れる！

【製品の特長】

- ① 操作はボタンを押すだけ！サツマイモの甘さとたっぷりの蜜を引き出す最適な温度を自動制御
- ② 遠赤外線ではなく、近赤外線の効果でサツマイモの中までしっかり熱を加えるため、特製の「やきいも専用ケース」に入れて焼く方法を採用！
- ③ 焼く前に水を入れることにより、太さや長さが違うサツマイモにかかる熱量と糊化、糖化の科学変化をコントロールする方法を発見！

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

担当：三上

『超蜜やきいもトースター』開発の背景

今、空前の“やきいもブーム”といわれています。
サツマイモの品種改良で、甘みの強い品種が誕生し、街にはやきいも専門店が続々と登場。スーパーでもやきいもが売られるようになりました。

やきいもは食物繊維やビタミンが多く含まれるヘルシーフードで、筋トレやダイエットをする人がオススメとして紹介したこともあり、更に人気を集めています。

家でも焼きたいというニーズの高まりから、レシピがインターネットに多数掲載されていますが、「それでも、上手く焼けない」という声も多くあがっています。
そんなニーズに応える『超蜜やきいもトースター』の誕生により、もっと身近に、もっと簡単に、美味しいやきいもが食べられる体験をご提供いたします。



「セルフセッティング機能」&「焼き芋読本」で、やきいもとトコトン向き合える商品

■ 自分だけのやきいもを追求できる2段階温度設定&2時間タイマー搭載でトコトンやきいもと向き合えます！

熟成ベにはるかに最適な簡単モードの「超蜜やきいもモード」以外にも、品種にあわせてホクホク系からネっとり系まで、好きなサツマイモで自分好みのやきいもを焼けるように、2段階の温度と時間をセルフセッティングできる温度調節機能と2時間連続運転機能も搭載しました。



■ やきいもマニアにたまらない「ikoさんの焼き芋読本」付き

美味しいやきいもを焼く為には、サツマイモの正しい知識が必要であることがわかりました。
そこで、もっとサツマイモのことを皆さんに知っていただきたいと思い、埼玉県で芋菓子店『imo処』を営むikoさんが執筆した「焼き芋読本」もお付けしました。やきいも年表や歴史物語、サツマイモの種類の数々、栄養学など、マニアにたまらない情報を網羅したスペシャルな一冊です。やきいもを2時間焼く間、この読本を読みながらトコトンサツマイモとやきいもの世界に浸ることができます。
また、他にも『超蜜やきいもトースター』を使った色々なレシピも付属しております。

■ 製品概要

製品名	超蜜やきいもトースター
通常販売予定価格（税別）	16,800円
製品サイズ、重量	約W34×D17.5×H21cm、約4.2kg
付属品	・やきいも専用ケース、網、取り出し用取っ手 ・「焼き芋読本」・レシピブック

※『超蜜やきいもトースター』の超蜜やきいもモードで焼き上がるやきいもは、「超蜜やきいもpukupuku」のお店とは違う味です。
ぜひ、お店の味もお楽しみください
※超蜜やきいもを焼くには熟成された「ベにはるか」が必要です。条件が整わないと「超蜜やきいも」になりません。

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

担当：三上

LITHON

「超蜜やきいもpukupuku」について

東京都の西大井にあるやきいも屋さんです。店主の須藤武士さんは、10年以上やきいもを「甘く焼く」ということを追求し続け、やきいもの概念を覆す、蜜がトロトロにあふれ出す『超蜜やきいも』を生み出しました。

須藤さんは、冬場限定で東京の西大井の実家のガレージで『超蜜やきいもpukupuku』の店舗を出しています。

<https://pukupuku-yakiimo.stores.jp/>



ライソン株式会社 会社概要

世界初のペヤング専用ホットプレート「焼きペヤングメーカー」や、10センチのたこ焼きが焼ける「ギガたこ焼き器」、58秒でトーストできる「秒速トースター」など、自分たちが作る製品価値を通じて、世の中の人たちに「笑顔」「驚き」「面白さ」を届けることを目指しています。

社名： ラyson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
HP： <https://www.lithon.co.jp>



■メディアの皆様へ表記方法のお願い

『超蜜やきいもトースター』および、「超蜜やきいも」は固有名詞となりますので、「やきいも」は漢字ではなく平仮名でご記載いただきますようお願いいたします。

正) 製品名「超蜜やきいもトースター」 誤) 「超蜜焼き芋トースター」等

正) 「超蜜やきいもpukupuku」 誤) 「超蜜焼き芋pukupuku」等

正) 「超蜜やきいも」 誤) 「超蜜焼き芋」等

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

担当：三上