



時短で美味しい蓄熱調理をもっと気軽に。もっとたくさんの方に。
best potにミニサイズのポットが新登場
best pot mini & best pot mini shallow



三重県四日市市の株式会社 MOLATRURA^{モラトゥーラ}が生産する家庭用調理鍋「ベストポット」に、2020年6月18日（木）、小さなサイズのbest pot mini、best pot mini shallowが登場します。*MOLATURAはイタリア語で削るの意
簡単、手間なし、短時間で“いつもできたて”をいただけるbest potは、`萬古焼`と`鉄の鋳物`という三重県四日市市の伝統のものづくりに、高度な精密加工技術と職人の匠の技を結集し、高い蓄熱機能を誇ります。
ミニサイズの登場により、必要な分量を、必要なだけ鍋におさめ、作りすぎることなくちょうどいいお食事をお楽しみいただけます。無駄なく、美味しく、豊かに。一人のお夕食に、食事の時間が異なる家庭のお食事に、皆で囲む食卓で少しずつをたくさん。様々なシーンで楽しくご利用いただけます。bestpotで豊かな時間をお楽しみください。

製品情報

best pot mini ベストポットミニ



サイズ 約 直径 14.8cm W 17.4cm H 約11cm D 約7cm
重さ 約 鍋 910g 蓋 540g
容量 550ml (炊飯約1合)
カラー展開 ホワイト、ブラック、インディゴブルー、マスタードイエロー

高さがあるため、鍋の中で熱対流が生まれやすく炊飯や無水調理に向きます。

best pot mini shallow ベストポット ミニ シャロー



サイズ 約 直径 13.3cm W 14.8cm H 約11cm D 約4.5cm
重さ 約 鍋 500g 蓋 500g
容量 300ml (炊飯約0.7合)
カラー展開 ホワイト、ブラック、インディゴブルー、マスタードイエロー

調理した料理をそのまま器として使用しても箸が入れやすい高さ。またお料理が食卓の上で美しく映えます。

本製品は、プロフェッショナルの声から生まれたサイズ。
広尾「分とく山」の総料理長 野崎洋光氏、銀座「懐食みちば」の料理長 一ノ谷浩司氏にアドバイスをいただいています。

best pot のある食卓



best potの機能

蓄熱調理を可能にするハガマヒーターによるトリプルヒート*効果

羽釜形状と二重構造によって鍋の中でまんべんなく熱が対流し、じんわり、コトコト、ふっくら、素材本来の旨味を引き出します。火をとめてからも、蓄熱した鍋の本体から、淀みなく熱が食材に届けられ、簡単、手間なしの蓄熱調理を実現しています。本体採用されている萬古焼の土鍋は、他の素材に比べ熱伝導率が低く、蓄熱性能が高い素材です。*トリプルヒート効果：温められる鍋の底、ハガマの形状、空気層にたまる熱、この3つの作用により熱を保持する設計

鍋と蓋との間が1000分の1ミリの高度な切削技術

航空宇宙産業の部品加工にも携わる中村製作所の高精度技術により1000分の1ミリの精度で実現された蓋と本体の嵌合。隙間がないため高精度な気密性を誇り、素材の旨味を逃しません。

水滴で旨味を戻す

裏側に配置された突起物と中央部分の隆起が、素材の旨味を含んだ蒸気を循環させて水滴に変えます。また、鍋本体と異素材の鉄鑄物の重みで、より気密性を高めます。蓋の裏側にあるフィボナッチ数列で並んだ凹凸が旨味成分を含んだ水分を効率よく鍋へ戻します。

モラトゥーラ
株式会社 MOLATRURA

社は【空気以外何でも削ります】の精神で、精密部品から航空宇宙分野の部品まで、様々な分野の加工技術を行ってきた株式会社 中村製作所（創業1914年）が、自社ブランド事業を法人化し2018年に株式会社MOLATRURAが誕生しました。株式会社 MOLATRURAがある三重県四日市には久留倍という遺跡があり、土器を囲み食す、弥生時代からの人々の営みがありました。弥生時代から続くその恵みを、best potをはじめとした商品で、新しいライフスタイルに変換しシェアしています。



Creative Team

Brand Adviser. 鶴本 晶子 (shokolatte branding)
Product Design. 岡田 心 (FLaPP Design Studio)
Communication Design. 株式会社RW
Project Management. 石倉 慎也 (株式会社石乃蔵商店)

新商品発表会のご案内

『best pot mini cooking LIVE powered by Kotaro Ohtsu』



best pot mini と best pot mini shallowの発売スタートを記念し、新製品を使用したデモンストレーションのオンライン生配信を開催します。

当日は、新作のご説明とともに、best potを使用したレシピなどをご案内いたします。

youtube から どなたでもご参加可能ですので、お気軽にご覧ください。

日時	6月29日（月） 19:30～ 30分ほど
使用ツール	youtube live
講師	大津光太郎（おおつこうたろう）清澄白河『O2』（オーツー）オーナーシェフ
参加方法	お時間になりましたら、下記ウェブサイトにごアクセスください。 https://youtu.be/so7RYAVWSDM

講師 大津光太郎 profile

調理師学校を卒業後、「Wakiya 一笑美茶楼」（東京・赤坂）に入店し、「トゥーランドット遊仙塚」（神奈川・横浜）、「トゥーランドット臥龍居」（東京・赤坂）などで15年間修業。スーシェフまで務めたのちに、2018年3月に地元である東京・清住白河で『O2』（オーツー）を開業。

お客様お問い合わせ先 モラトゥーラ
メディアお問い合わせ先 HOW INC.

<https://www.bestpot.jp/bestpotmini/> TEL 0120-485-800
E-MAIL pressrelease@how-pr.co.jp TEL 03-5414-6405