

株式会社 タカラトミーアーツ

報道関係各位

株式会社タカラトミーアーツ
東京都葛飾区青戸4-19-16
www.takaratomy-arts.co.jp

あの美食家の愛した “究極に美味しい納豆の作り方”を追求するマシン 食の極み『魯山人納豆鉢』 2/6(木)新発売！

タカラトミーグループの玩具メーカー、株式会社タカラトミーアーツ(代表取締役社長:鴻巣 崇/所在地:東京都葛飾区)は、日本人に人気の納豆を、究極に美味しく作ることを目的とした“納豆のkok製造マシン”食の極み『魯山人納豆鉢』<希望小売価格2,200円/税抜>を2014年2月6日(木)から発売いたします。

タカラトミーアーツは、「おかしなシリーズ」や「スマート飯」、「超ヒエヒエ北極流しそうめん」など、“身近な食べものを、ちょっとした工夫でより美味しく・楽しく”をテーマにした商品を数多く世の中に送り出してきました。

そんな当社が今回新たに挑戦する食材は、多くの日本人に愛されている和食「納豆」です。食通としても知られる稀代の芸術家「北大路魯山人」が提唱したと言われている、“納豆を究極に美味しく食す方法”を手軽に再現できる商品を作ろうと開発に着手し、食の極み『魯山人納豆鉢』が完成しました。

本体に納豆をセットし、ハンドルを回すと倍速で納豆が攪拌され、手軽に美味しい納豆ができあがります。“納豆はかき混ぜるほどに旨くなる”という魯山人の教えを元に、納豆が最も美味しくなるかき混ぜ数を検証し、424回という回数を設定しました。ハンドルを回すとギアの回転数がカウントされ、醤油を入れるベストなタイミング(305回)や完成のタイミング(424回)で、本体の蓋が自動的に開きます。



できあがった納豆は大豆のkok(濃厚感)が強く感じられ、醤油が豆によく絡みまろやかな味になります。

混ぜる前と混ぜた後の味の違いを「味香り戦略研究所」の協力により科学的に調査いたしました。「味覚センサー」での試験の結果、混ぜていない状態を基準とすると、424回混ぜた状態ではkok成分が109%になるということが実証されました。

また、「おかめ納豆」などの定番人気商品を数多く販売している納豆の最大手タカノフーズ株式会社(代表取締役社長:高野成徳/所在地:茨城県小美玉市)からも、その味にお墨付きをいただいています。

今後はタカノフーズ全面協力のもと強力タッグを組み、納豆の美味しさがいっそう引き立つ『魯山人納豆鉢』を使った独自の納豆レシピを紹介していきます。また、本商品を通じて納豆の美味しさや魅力を世の中に広く伝え、“作る過程も楽しめる究極の納豆食”を広めていきたいと考えています。

本体はモード切り替えつまみによって2つのモードが楽しめます。

【魯山人モード】

424回かき混ぜる究極の納豆を短時間で作ることができるモードです。倍速回転のギアにより、わずか約1分30秒で424回かき混ぜられた納豆が完成します。また、本体に付いている案内窓に、進行状況や醤油の投入タイミングが表示され、同時に蓋も開きます。



■案内窓の表示



■パーツの名称

【我流モード】

本体のつまみを切り替えることで、無限にかき混ぜることができるモードです。自分だけの究極の納豆を探求できます。



■使用イメージ

《製品概要》

- 商品名: 食の極み『魯山人納豆鉢』
- 希望小売価格: 2,200円/税抜
- 本体サイズ: W120mm × H175mm × D90mm
- 内容: 本体、取扱説明書
- 対象年齢: 15歳以上
- 取扱い場所: 全国の雑貨店、量販店、玩具専門店などの玩具売場ほか
- 権利表記: ©T-ARTS



◆本件に関する報道関係からのお問い合わせ先◆

株式会社タカラトミーアーツ 広報宣伝部
TEL: 03-5680-4837 / FAX: 03-5680-4872

◆本件に関するお客様からのお問い合わせ先◆

タカラトミーアーツお客様相談室 TEL: 0570-041173(ナビダイヤル)
※IP電話・一部携帯電話、PHS及び海外からのお電話は03-5650-0033をご利用ください。
<http://www.takaratomy-arts.co.jp/>