

# 株式会社 パロマ

## ○現在実施している又は今後実施予定の取組

### 魚調理の利便性向上

#### ①「魚は焼くのが面倒」というイメージを払拭

■「水なしグリル」で、水がないからカリッとおいしく焼き上げます。グリル受け皿に水を入れる水ありグリルと比べ、ガス代を約30%カットし、水の入れ忘れによるグリル発火の危険性も抑えます。■「両面焼グリル」で、短時間で焼き上げます。グリル庫内が400℃以上になるため、食材中の水分の蒸発を抑え、短時間で焼き上げるので食材の食感が残り、おいしく焼き上げます。両面焼なので食材を裏返す手間もありません。■タイマー調理でラクに安全に調理ができます。タイマーは片面焼タイプ：22分／両面焼タイプ：15分までの1分単位で、音でお知らせをして自動消火されます。タイマーを使わない時はこの上限の時間で消し忘れ消火されます。■オートメニュー機能で、魚の種類（干物・切身・姿焼）と、焼き加減（強め・標準・弱め）を選び、魚をセットするだけで、焼け具合をチェックする手間もなく、自動で焼き上げます。■自動調理ガイド機能「おまかせシェフ」で、食材の準備リスト、仕込みから、スマホのレシピをコンロに送信するだけでお任せ調理ができます。



両面焼グリルコンロ



グリル庫内



姿焼



干物



切身

魚の形状を選択して、自動調理



グリル操作部

#### ②「魚は後片付けが大変」というイメージを払拭

■グリル調理容器「ラ・クックグラン」で、グリル（※両面焼）庫内をほぼ汚さずに調理ができます。調理容器のフタに穴がないから、飛び跳ねる油汚れを大幅にカットします。■「ラ・クックグラン」はWセラミックコートで油をはじく仕様のため、掃除がラクにできます。また、クッキングシートを使って調理をすれば更にお手入れがラクになります。■「ラ・クックグラン」を食卓にそのまま運べば、お皿代わりとして洗い物の減少にもつながります。■「スモークカットグリル」搭載タイプでは、ラ・クックグランとの併用により魚焼き時の煙を99%カットし、ニオイも大幅にカットします。アフターバーナーで煙とニオイをカットし、触媒フィルターで更にニオイをカットします。



フタ付きのグリル調理容器



グリルにセット



調理後、そのまま食卓に



煙を99%カット\*

取組 URL : 【ラ・クックグラン】 [https://www.paloma.co.jp/special/la\\_cook/](https://www.paloma.co.jp/special/la_cook/)

【公式レシピ集】 <https://paloma.recipes/>



ラ・クック



公式レシピ