

～ツレヅレハナコ×オレンジページがコラボ～ “揚げものが楽しくなる”理想の揚げ鍋が完成！

株式会社オレンジページ(東京都港区)が運営する「オレンジページ通販」では、オリジナルの(理想の揚げ鍋)を6月2日(木)に発売します。料理本を多数刊行するオレンジページと、料理上手で知られる文筆家のツレヅレハナコさんがタッグを組み、こだわりの揚げ鍋を完成させました。



「ふたつき鉄製揚げ鍋」ふたの内側に付属の揚げ網をセットして油がきれ、そのまま食卓へも出せるデザイン

業界でも有名な揚げもの LOVER、ついに揚げ鍋をプロデュース！

週に2～3日は家で揚げものを作り、揚げものに関する著書もある文筆家のツレヅレハナコさん。そんなハナコさんの「揚げものが楽しくなる揚げ鍋を作りたいな。作るからにはいろいろとこだわって……」というつぶやきを、編集部員がキャッチしたことが本コラボのきっかけでした。自社の通販事業のノウハウを生かし、おうちでもっと気軽に揚げたくなるような機能やデザインを兼ね備えた揚げ鍋を作るべく、ハナコさんとオリジナル商品の開発をスタート。形や材質の模索、メーカー選定を始め、仕上がりまで約1年3カ月をかけ、ようやく納得のいく揚げ鍋の発売に漕ぎつけました。



ツレヅレハナコ×オレンジページ「ふたつき鉄製揚げ鍋・18cm」

9600円(税込) 販売:オレンジページ通販

<https://ec.orangepage.net/products/detail/1732>

■ツレヅレハナコ

酒と旅をこよなく愛する料理上手な文筆家。雑誌や書籍、WEB、料理講座などで活躍中。

著書に『ツレヅレハナコの揚げもの天国』(PHP 研究所)ほか。



「揚げものは好きだけど、家では揚げない」。そんな話をよく聞きました。
 「油がはねて台所が汚れる」「使った油を保存するのが大変」「上手に揚げられない」……、
 たしかに悩みが多いのもよくわかります。そこで考えたのが、それらを解決する専用揚げ鍋！
 週に何度も揚げものをする私が、理想の揚げ鍋を開発しました。
 コンパクトで油はねしづらい形状、ふたが揚げバットになり、使用後の保存もしやすい。
 鉄製なので、温度が安定して上手に揚がるのもポイントです。
 使えば使うほど、油が鉄になじんでいい味が出る揚げ鍋。
 ぜひ、最高においしい家での揚げものを楽しんでください！（ツレツレハナコ）

【 開発の裏側 】 金型から加工まで、家族経営の藤田金属さんが伴走



今回のコラボで、金型成型から仕上げまでを担ってくださったのは、ものづくりの地で知られる大阪・八尾で、家族で営む藤田金属さん。製作現場をハナコさんと通販担当が訪ね、その過程を見学しました。一枚の鉄の板から、いくつかの工程を経て成型される様子は実際に見るとすごい迫力！ オリジナリティの力強さと上質なものづくりを実感できました。

■藤田金属

1951年創業。フライパンや鍋などの金属製品を、金型から加工までほぼ一貫して自社製造し、工場に併設したショップで販売も行う。職人の確かな技術による実用性の高さと、すぐれたデザインを融合させるのに定評がある。デザインユニットとの共同開発や他社とのコラボも積極的に行っている。HP: <http://www.fujita-kinzoku.jp/>



鍋・ふた・揚げ網の3点がセットに！ オリジナルレシピ小冊子つき♪

ツレツレハナコ×オレンジページ「ふたつき鉄製揚げ鍋・18cm」 9600円(税込)



●サイズ・重さ(約)／鍋:口径 17.5×高さ 9 cm・915g ふた:直径 20.5×高さ 1.8 cm・495g

持ち手の幅 3.5 cm 揚げ網:直径 18.5×高さ 1 cm・82g

●素材／鍋・ふた:鉄(表面耐熱シリコン塗装) 揚げ網:鉄(表面メッキ加工)

●じか火、IH使用可 電子レンジ、オーブン、食器洗い乾燥機使用不可

●日本製(鍋・ふた) 中国製(揚げ網)

●販売:オレンジページ通販 <https://ec.orangepage.net/products/detail/1732>(株式会社オレンジページの公式通販サイト。キッチン用品や食器、生活雑貨や Suica のペンギングッズなど豊富なアイテムを取り扱う)

<このリリースに関するお問い合わせ先>

〒108-0073 東京都港区三田 1-4-28 三田国際ビル 16F 株式会社オレンジページ

広報担当 遠藤 press@orangepage.co.jp