

NEW

本体のほぼ半部分が冷凍室の大凍量シリーズ新商品



アイリスオーヤマ株式会社 2025.6.27 新発売

大凍量シリーズ 冷凍冷蔵庫 439L／489L

近年の物価高騰と共働きや単身世帯の増加に伴い、まとめ買いや時短調理ができる冷凍食品や作り置き料理の冷凍保存に対する需要が高まっています。そうしたことから、同社が実施した冷凍冷蔵庫に関するアンケート※1では、冷凍室の容量不足に対する不満の声が寄せられたとのこと。そこで、本体のほぼ半部分が冷凍室で構成された大凍量シリーズに新たに大型容量の「冷凍冷蔵庫 439L／489L」を追加し、2025年6月27日より順次発売※2します。今回の新商品は、大凍量シリーズの本体のほぼ半部分が冷凍室という特長により、業界最大※3の冷凍容量比率を実現しています。そのため、まとめ買いした冷凍食品や作り置きの料理を、買い物カゴ約3.4個分※4収納できます。また、下段の冷凍室は3段ケースで、食材の大きさや種類に合わせて収納場所を分けられるので、収納スペースを無駄なく使えます。中段には約-7℃のソフト冷凍室を搭載しており、肉や魚、野菜などを解凍することなく、切る、すくう、はがす、ほぐすことができます。また、急速冷凍モードでは、すばやく凍らせることで鮮度を保つことができ、通常冷凍と比較して冷凍時間を約40%※5短縮できます。

※1 2023年12月に約5,000人を対象に行った冷蔵庫の不満点に関するアンケート調査。

※2 2025年6月25日より公式通販サイト「アイリスプラザ」で予約販売開始。

※3 定格内容積401L～500Lクラスの国内家庭用冷凍冷蔵庫において（2024年9月現在。アイリスオーヤマ調べ）。

※4：実収納容量合計113Lの本製品で、買い物カゴ容量を約33Lとした場合。

※5：食品中心温度が-1℃から-5℃になるまでの時間。通常冷凍170分と急速冷凍102分を比較。

住まいを快適にする話題の新商品マガジン

“ナウ・ユウ・ノウ”

Now
ユ
know

〈Vol.225〉2025年8月1日発行

2025



Su	Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24 31	25	26	27	28	29	30

Makoの
今月の
ごちそうさま
レシピ

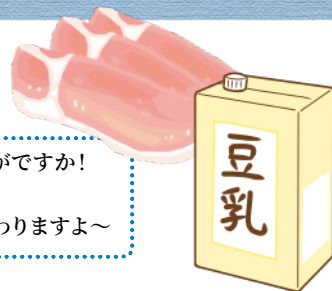
NO.225

豆乳豚しゃぶ冷やし中華

豆乳を使ってたっぷりの汁気のある豚しゃぶの乗った冷やし中華はいかがですか！

簡単にできるこの豆乳スープは絶品です！

ピリリと辛く冷たい麺は暑い日にも食欲が湧いてあつという間に食べ終わりますよ～



材料(2人分)

冷やし中華の麺	2玉
豚ロース極薄切りしゃぶしゃぶ用	250g
きゅうり	2/3本
細ネギ	6本
キムチ	60g
調整濃厚豆乳	300ml
麺つゆ梅濃縮タイプ	大さじ4弱
おろしニンニクチューブ	小さじ2
ごま油	小さじ2

作り方

- ① あらかじめ豆乳スープの材料を合わせて混ぜたらよく冷やしておく。
- ② きゅうりはマッチ棒の様に、細ネギは4cmの長さに大きく斜め切りにしておく。
- ③ 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、豚肉を一枚ずつ入れ、色が白く変わったものから順々にザルに上げて水気を切っておく。(氷水に入れない)
- ④ ③のお湯を使って麺を表示通りに茹で、お湯を切って冷水で洗いきれ水気を切る。
- ⑤ 器に豆乳スープ一人分を注ぎ入れ、麺も一人分を盛り付ける。
- ⑥ 冷めた豚しゃぶとキムチ・きゅうり・ネギ添え、お好みでゴマやラー油を添える。



Mako 料理研究家 ◆2005年NHK「第15回きょうの料理大賞」でグランプリを受賞。その後開いた料理教室『Creative kitchen』も大盛況。NHK「きょうの料理」「あさイチ」の料理コーナーで講師を務める。現在はテレビや雑誌を通じ沢山のレシピを伝えている。また、4人(既に全員成人して社会人)の子育て経験の中で培ったパワフルな肉料理は、特につくりやすくおいしいと評判。豪快ながらも繊細な盛りつけやコーディネート術のセンスにも定評がある。おほかで明るい人柄が人気。著書に『禁断のレシピ』(NHK出版)『大血料理でおもてなし上手』(世界文化社)『スタミナおかず』(主婦の友社)『ひとりでお弁当を作ろう』(共同通信社)等がある。

スマホで
ソーゴーへ