



下ごしらえ、加熱、調理、保存を1つの容器で！ 「クリスタルウェーブネクスト」3月新登場

野菜や豆や雑穀などを食べるヘルシーな菜食生活を！



調理から保存・収納まで、食周りを中心とする上質なライフスタイルをトータルにサポートするハウスウェアメーカー、日本タッパーウェア株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：アルバート・ボッシュ）は、1つの容器で、下ごしらえ、加熱、調理、保存ができる「クリスタルウェーブネクスト」を2013年3月6日（水）に新発売します。たとえば“ピクルス”は、調味料とお好きな野菜を「クリスタルウェーブネクスト」に入れ混ぜ合わせてから、シール(フタ)をして電子レンジで加熱。その後1時間ほど味をなじませれば、素材が主役のヘルシーメニューを1.2.3の手順で簡単に作ることができます。

ここがポイント



● 便利なエアキャップ

電子レンジを使うときは、エアキャップをオープン。シール（フタ）をしたまま使えます。



● 開けやすいタブ付き

シールは握りやすい大きめタブ付。本体のタブとずらしておくとより簡単に開けられます。



● 丸型と角型の 2 種類

丸型：かきまぜなど下ごしらえに便利。水もれ防止構造※なので裏返して漬け込みも。角型：省スペースで冷蔵庫での保存に便利。



● 重ねてコンパクトに！

使わない時は本体を重ねてコンパクトに収納できます。

※日本タッパーウェアでは、容量の7割程度の水を入れてシール(フタ)をし、逆さにして静止した状態で、室温に24時間おいても水がもれないことを**水もれ防止構造**と規定しています。

基本の使い方

1 電子レンジでゆでる

材料を入れて、水気を切ってシールをし、必ずエアキャップを開けて電子レンジでゆでる。油分を加えるのは加熱後に。



2 漬け込む、和える

電子レンジから出して水気を切り、他の材料や調味料を加えて漬け込みます。



3 保存する

冷めたらシールをして冷蔵庫に入れ、味をなじませます。ストックおかずや味を浸透させるレシピに便利！



「クリスタルウェーブネクスト レシピブック」

（¥500）も同時発売！

使い方やレシピなど、製品の使いこなしのヒントいっぱい！の1冊です。

製品概要

耐熱温度：(本体)-20～140℃ (シール)-20～100℃ ※丸型のみ水もれ防止構造



「クリスタルウェーブネクスト・丸型S400」
直径19.2cm×高さ5cm／400ml
¥1,400



「クリスタルウェーブネクスト・角型1000」
縦23.5cm×横15.8cm×高さ6.3cm／1000ml
¥2,200



「クリスタルウェーブネクスト・丸型S800」
直径19.2cm×高さ8.2cm／800ml
¥1,800



「クリスタルウェーブネクスト・角型1700」
縦23.5cm×横15.8cm×高さ9.4cm／1700ml
¥3,000

「タッパーウェア」は、1946年米国で世界初のプラスチック製密封容器として誕生しました。以来、徹底した品質管理、水もれ防止構造などの優れた機能、無駄をそぎ落とした機能美などにより、世界中で愛用いただいている世界標準のブランドです。「タッパー」「タッパーウェア」は、タッパーウェア社だけが使用できる登録商標です。全国の販売代理店および弊社オンラインショップを通じてお届けしております。

本件に関するお問い合わせ先

一般の方(クレジット表記)

日本タッパーウェア株式会社
URL www.tupperware.co.jp

報道関係の方(掲載不可)

広報代行 株式会社ブレインズ・カンパニー
担当 榎木(とちぎ)、村山
TEL.03-3496-1091 FAX.03-3496-2216
e-mail tochigi@pjbc.co.jp