

1℃刻みの温度設定で究極の美味しさを実現する調理機器 「Repro（リプロ）」 国際ホテル・レストラン・ショー2019 で初出品！

～最先端のシェフが求める厳密な温度と時間の管理を完璧に再現するIoT加熱調理器～

株式会社プロデュース・オン・デマンド（東京都港区、代表取締役：菊地頼 以下、「PoD」）は2019年2月19日(火)～22日(金)に東京ビッグサイトにて開催される展示会、『国際ホテル・レストラン・ショー2019』にて、厳密な調理温度と時間の管理を実現できるIoT加熱調理機器「Repro（リプロ）」を2019年8月発売(予定)に先駆け初出品、またReproで調理した料理を味わって頂くイベントを開催いたします。

Repro

「Repro（リプロ）」の製品概要

製品名「Repro」が意味するのは「Cuisine Reproducer（＝料理の再現者）」。



これまで名料亭やレストランの厨房で料理人が手間ひまかけて行ってきた「火入れ」の厳密な調理温度と時間の管理がこれ1台で可能となります。

例えば、だし=グルタミン酸の効率的な抽出法やでんぷんを糖に変える酵素が最も活性化する温度帯など、調理の科学的アプローチは料理の味や仕上がりのレベルを格段に上げていきます。

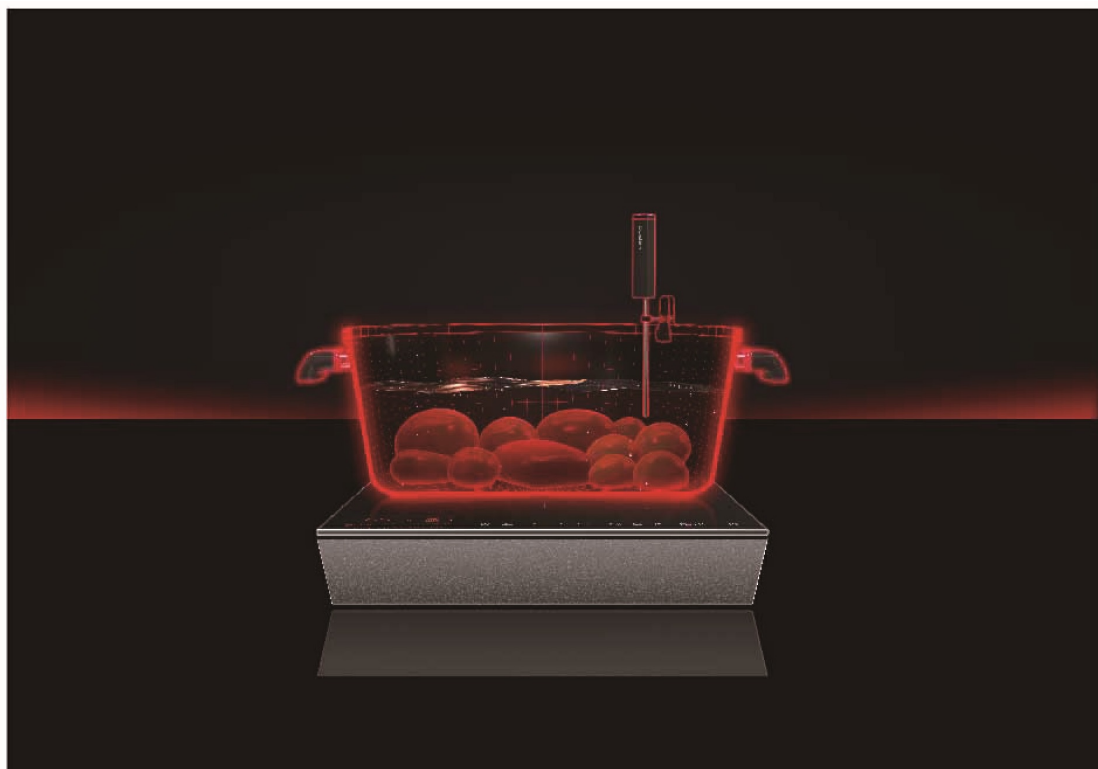
またIoT機能を搭載していますので、スマートフォン・タブレットアプリで公開されたレシピをワンタッチで本体に送信、誰でも「名店の味」、「職人の技」を再現することができます。

なお本製品は、調理機器において高い温度管理技術で定評のあるタニカ電器（岐阜県多治見市）との共同開発により生まれました。



「Repro (リプロ)」の主な製品特徴

- 30℃~200℃という幅広い調理温度帯を1℃刻みで細かく設定ができます。
- 0℃で0分、その後、△℃で△分加熱する、などマルチステップでプログラムできます。



- 煮る、焼く、揚げるなどの調理がこれ1台で可能です。
- 専用の鍋は必要無く、IH対応であれば、ほとんどの鍋で使用が可能です。



- スマートフォン・タブレットからでもレシピをワンタッチ送信、離れた場所からでもReproの状態をコントロールできます。
- セキュリティも万全、オーナーが承認したユーザー以外のスマートフォンからはReproを操作できません。



『国際ホテル・レストラン・ショー』の概要

宿泊・飲食・給食業界および関連産業の方を中心に約5万名が来場、約1,000社が参加する日本最大級のホテル・レストラン専門展示会です。

日程：2019年2月19日(火)～22日(金)

開催時間：10:00-17:00 最終日は10:00-16:30

会場：東京ビッグサイト（東京国際展示場） 東京都江東区有明3-11-1

URL：<https://www.jma.or.jp/hcj/>

今回、同展示会において共同開発企業であるタニカ電器のブース内においてReproを初出品、調理デモ～試食会を実施させていただきます。

場所：東京ビッグサイト 東3ホール ブースナンバー：3-N04

【株式会社プロデュース・オン・デマンドの概要】

会社名：株式会社プロデュース・オン・デマンド（Produce on Demand, Inc.）

所在地：東京都港区赤坂6-3-18 赤坂パークプラザ2F

代表者：菊地 頼

設立：1996年4月

URL：<https://www.pod.tv>

事業内容：

CS放送事業やコンテンツ制作、アプリ開発、空間プロデュースなどを手掛けております。

この度Reproの開発を皮切りに、プロの厨房でも家庭でも役に立つ調理機器で、驚きと喜びに満ちた「新しい料理の世界」を創造していきたいと考えております。

【本リリースに関するお問い合わせ先】

本件に関するお問合せや取材等をご希望される方はこちらまでご連絡をお願いいたします。

株式会社プロデュース・オン・デマンド

TEL：03-5114-0634（土・日・祝除く10:00～19:00）

担当：折田（鍋田）

メールアドレス：repro@pod.tv

株式会社プロデュース・オン・デマンドのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchlp/company_id/41123