Press Release

MARNA
SINCE 1872

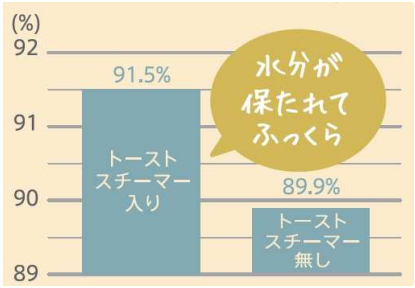
2020年4月30日
株式会社マーナ

「トーストスチーマー」に関する特許を取得

生活雑貨メーカー株式会社マーナ（東京都墨田区、代表取締役 名児耶 美樹[なごや よしき]）は、この度、弊社製品「トーストスチーマー」の特長である「パンを美味しく焼く方法」に関する特許を取得しましたことを発表いたします。今後も「Design for Smile 世界中の暮らしにもっと笑顔の瞬間を。」を企業理念に、お客様の暮らしに寄り添ったものづくりに努めてまいります。

特許の概要
発明の名称 ： パン焼き方法　　特許番号 ： 特許第6653984号　　登録日 ： 2020年1月31日

■ 「トーストスチーマー」について
手軽に美味しいトーストが楽しめる新発想のアイテム。目に見えない微細な孔があり、素早く水分を吸収し蒸発させる性質を持つ素焼きの陶器製です。使い方は、「トーストスチーマー」を20秒程度水に浸し、パンと一緒にトースターに入れて焼くだけです。それにより、トースター内に蒸気が発生し、パンの水分が保たれるので、外側はサクッと内側はふわっとした食感の美味しいトーストが焼きあがります。



＜焼いたパンの重量変化率＞
※マーナ調べ。お使いのトースターや使用環境により異なります。

（製品概要）
品名 ：トーストスチーマー
カラー ： ブラウン、ホワイト
価格 ： 1,080円（税込 1,188円）
材質 ： 陶磁器
サイズ ： 約36×46×97mm
発売日 ： 2019年1月15日
※トースター専用品です
※ホワイトは2019年6月に発売

パッケージ

（開発経緯）
「いつものパンをもっと美味しく」をコンセプトに開発。昔からの知恵として、パンに霧吹きで水をかけて焼く方法等がありますが、もっと手軽に美味しいトーストを楽しめないかと考え、開発しました。開発担当が大学時代に陶芸を専攻しており、素焼きの陶器の性質を熟知していたことも、本製品の開発につながっています。

（売れ行きなど）
スチーム機能付きトースターがなくても、ご家庭のトースターにプラスするだけで美味しさがアップするなどご好評をいただき、発売から約1年で24万個を販売※しています。 ※出荷ベース