



サンヨウキ
Presented by SANYO **通信**

株式会社 三洋

東京営業所/〒101-0036
東京都千代田区神田北乗物町12大竹ビル3階
TEL:03-3526-2013 FAX:03-3526-2152

URL: <https://cool-box.jp/>



今月は、ようやく完成しました！

これからの時期にピッタリ【焼き芋ウォーマー】

のご紹介です。

いつでもどこでもほかほかの焼き芋が楽しめる、面白い商品です！！

以前からお知らせしていた「焼き芋ウォーマー」ですが、ようやく完成いたしました！



焼き芋
ウォーマー

少量ですが在庫し、販売開始いたします！

製品仕様

サイズ: 約W240×D70×H70mm

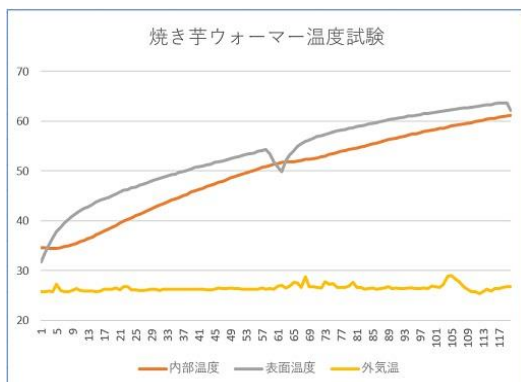
- 外装生地は手触りのいい赤紫の生地を使い、内装生地はねっとりしっとりを感じる黄金色の防水生地を使用！
- 外側の生地にも所々つまみを入れることで、お芋らしさを表現！
- 断熱材には、難燃性の綿とアルミ箔断熱材を使い保温・保冷性を高めています。

詳細は↓の詳しく見るから、是非ご確認ください。

[詳しく見る\(三洋サンヨウキのサイトページに移動します\)](#)



内部にはUSBヒーターを差し込めるポケットを付けており、ヒーターとセットで使うことでいつでも、どこでも熱々の焼き芋を楽しむことができます！外出中はモバイルバッテリーを使ったり、仕事中はパソコンに繋いでも使えます。ポーチの外側にもあたたかさは伝わりますので、冬場の外出中に焼き芋や缶コーヒーなどを温めつつ、リターナブルカイロとしてもお使いいただけます！



サイズの的には、メガネやペンケースとしても丁度いいサイズで、コートのポケットにもすっぽり入るくらいのサイズになっています。ヒーターではなく保冷剤を入れておけば、冷たさも維持することが可能です。

ヒーターと焼き芋ウォーマーを併用することで、60~70°C前後の温度を維持することができます

焼き芋が甘くなる要因は、糊化した澱粉をアミラーゼが分解し、糖に変えることによって起こります。

このアミラーゼが最も活性化する温度が60~70°Cなので、一度加熱して柔らかくしたサツマイモをウォーマーで温め続けることで、より甘さを引き出し、最後に高温で焼き上げることで蜜の量を増やせるやも…。

普通にポーチとしても使えますし、見た目もかわいく目を引くので、大切な方やご友人、職場の方などへの贈り物としてみてもいいのではないかと思います！一で温め続けることで、より甘さを引き出し、最後に高温で焼き上げることで蜜の量を増やせるやも…。

➡[焼き芋ウォーマーをチェックする](#)

焼き芋ウォーマー制作には全面的に山ナ鞆様にご助力をいただいております。

「身近にある、ほっこりであたたかを形にする」をテーマに食べ物をモチーフに素敵なアイテムを製作されています。山ナ鞆様のサイトもぜひ一度チェックしてみてください！

➡[山ナ鞆様WEBSITE](#)