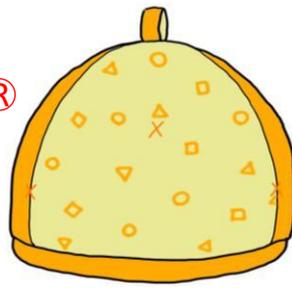


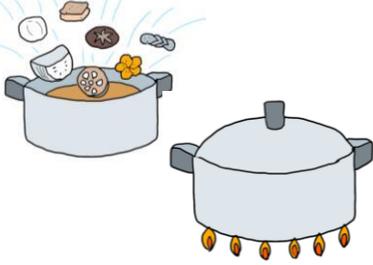
保温調理器具

鍋帽子®



使い方は簡単！

5つのメリット



1. エコクッキング

ガスや電気の使用量が減り
CO2削減に

3. 時間の節約

保温時間を有効利用
おでかけや休憩も



2. おいしくなる

ゆっくり時間をかけて
味がしみこむので、
素材の味を生かし
薄味でおいしくなる

4. 夏でも涼しい

加熱時間が短いので、
キッチンで長々と
暑い思いをしない



5. いつも温かく

食事時間の異なる家族に
上手に対応



鍋帽子のルーツ

鍋帽子の原型といえる「火なしこんろ」が婦人之友誌上で提案されたのは1916（大正5）年。木製の箱の底におがくずを敷き、半調理した鍋釜を入れ、おがくずをつめたふとんで覆うというものでした。

その後戦後の高度成長期の環境問題への取り組みを経て、2000年に「これ以上原発を増やさない」という広島友の会の熱心な実践から、鍋帽子レシピとともに全国に広がりました。

全国友の会の鍋帽子開発・普及活動は、2002（平成14）年度の地球温暖化防止活動による環境大臣賞を受けました。

2011年の東日本大震災によって、鍋帽子の力はエネルギー有効利用の観点からますます求められています。

（『魔法の鍋帽子』から抜粋）