

冷凍肉・魚の解凍、約8割が日常的に行うも失敗や不満の声
レンジ解凍の“がっかり”を解消する新習慣！はさんでチンして解凍ムラ・ドリップが抑えられる
新商品「クックパー® レンジで解凍マット」

2025年10月1日（水）新発売

旭化成ホームプロダクツ株式会社（本社：東京都千代田区、社長：堀栄一）は、冷凍した肉や魚を上手にレンジ解凍できる「クックパー® レンジで解凍マット」を2025年10月1日（水）より全国で新発売します。



生活者の中で食材の冷凍保存が定着する一方、多くの方が電子レンジ解凍の失敗（解凍ムラ、加熱しすぎ、ドリップによるうま味の流出）を経験しています。「クックパー®レンジで解凍マット」は、「解凍に時間や手間がかかる」、「冷凍すると食材の品質が落ちる」といった課題を解決し、毎日の食事作りをより手軽に、より美味しくサポートします。

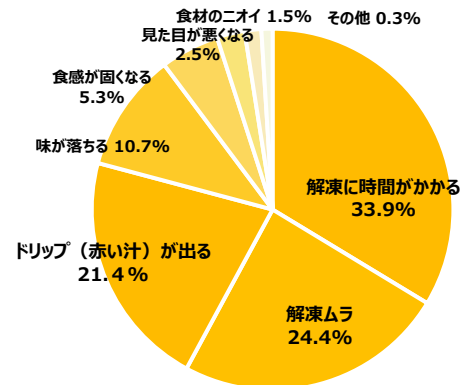
■ 公式サイト：https://www.asahi-kasei.co.jp/saran/products/cookper/kaitou_mat.html

食材の冷凍保存は、今や多くの家庭で当たり前の習慣です。当社調査によると、対象者の82.9%が週に1回以上、冷凍した肉や魚を解凍して調理しています。

しかしその一方で、「本当は冷蔵庫でゆっくり解凍するのが一番美味しいと分かっているけど、時間がかかるし、うっかり忘れてしまう」「急いでいるから電子レンジを使うと、端だけ火が通って硬くなったり、うま味成分を含むドリップがたくさん出てしまったりして、がっかりすることが多い」というような、諦めてしまっている課題が存在していました。実際に、解凍に対する不満点として「時間がかかる」（33.9%）、「解凍ムラが気になる」（24.4%）、「ドリップ（赤い汁）が出る」（21.4%）が上位に挙げられ、美味しさと時短の両立が難しいというジレンマが浮き彫りになっています。

「クックパー® レンジで解凍マット」は、この長年の「解凍ストレス」を解消するために開発されました。

Q:解凍に対する一番の不満点はなんですか？



【調査概要】

- 1-1. 調査期間：2023年11月2日～6日
- 1-2. 調査機関：旭化成ホームプロダクツ株式会社
- 1-3. 調査対象：料理を週3日以上、且つお肉の解凍を週に3回以上行う20～60代の女性
- 1-4. 有効回答：1,105サンプル
- 1-5. 調査方法：Webアンケート

製品特長：食材をじんわり温め、上手に解凍する“ジェル状のマット”

電子レンジでの解凍が失敗しやすいのは、マイクロ波が食材中の水分に直接作用し、加熱が一部に偏ってしまうためです。本製品は、この課題を“ジェル状のマット”で解決します。

【ジェル状のマット】

冷凍食材をジェル状の解凍マットではさむことで、マイクロ波は直接食材に当たらず、まずマット内のジェルをじんわりと温めます。

【均一加熱でドリップの流出を抑える】

温まったジェルが、食材の上下からやさしく均一に熱を伝えることで、急激な温度上昇によるドリップの流出や、加熱ムラを抑制します。

【時短と美味しさを両立】

このメカニズムにより、豚バラ肉200gの場合、レンジ加熱計4分（500Wで2分×2回）と余熱放置10分という短時間で、まるでじっくり解凍したかのようにドリップの流出を抑え、食材のうまみを残した解凍状態を実現します。

使い方：簡単5ステップで、誰でも“解凍上手”に

使い方はとてもシンプル。誰でも失敗なく、上手に解凍できます。

①はさむ

薄く平らに(厚さ1～2cm)冷凍した食材を、ジッパー付きバッグに入れたまま解凍マットではさみます。 ※ジッパーの封は開けてください。



②加熱

解凍マットを平らにならし、パッケージに記載の時間を目安に、電子レンジで加熱します。



③ひっくり返す

解凍マットごと裏返します。

※解凍マットが熱くなるので、ミトンなどを使用してください

④加熱

裏返した後、もう片面も同様に加熱します。



⑤放置

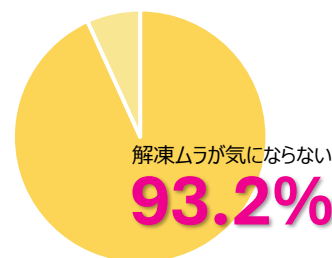
食材を解凍マットにはさんだまま電子レンジから取り出し、記載の時間通りに放置します。余熱でじんわりと解凍が進み、ムラなく仕上がります。

調査で実証！「解凍ムラが気にならない」93.2%、高い満足度を獲得

発売に先駆けて、日常的に食材を冷凍し、調理に使っている25歳～69歳の男女104名を対象にホームユーステストを実施しました。参加者からは「ムラなく解凍できるのが感動レベル」「ドリップがほとんどでない状態で解凍できたことは本当に驚きでした！」といった声をいただき、これまで多くの方が不満に感じていた電子レンジ解凍の課題を、高いレベルで解決できることが示されました。

※全体にムラなく解凍できた・ムラなく解凍できた・多少の加熱ムラはあるものの許容できると回答した方の合計

【調査概要】1-1. 調査期間：2025年1月17日～1月31日（食材の冷凍準備期間は1月11日～）1-2. 調査機関：旭化成ホームプロダクツ株式会社
1-3. 調査対象：25歳～69歳の男女104名 1-4. 有効回答：104名 1-5. 調査方法：①指定した4種類の食材を購入して、ラップ+Ziplocで冷凍
②テスト品を使用して解凍し調理 ③冷凍前、冷凍後、解凍後の写真撮影 ④WEBアンケートに回答



商品概要

【商品名】 : クックパー® レンジで解凍マット
【発売日】 : 2025年10月1日 (水)
【販売地域／販売チャネル】 : ECサイト、バラエティショップ等

クックパー® レンジで解凍マット

- ・繰り返し使用可能
- ・200g～300gの肉・魚の解凍ができる
- ・ムラが少なく解凍できる
- ・解凍時のドリップ量が抑えられる
- ・冷蔵庫解凍などと比較して、早く解凍できる
(レンジ加熱4分+放置10分※200gの場合)

■ 希望小売価格：オープン価格

■ 本体サイズ (開いたとき) : 幅340mm×縦235mm



クックパー®ブランドについて



クックパー®は、「クックをパッと！」をブランドスローガンに、料理がもっとラクに、キレイに、楽しくなる商品を展開する旭化成ホームプロダクツのブランドです。



『クックパー® フライパン用ホイル』は、つるつるコーティングされたホイルで、こげつきやすい食材も油なしでくっつかずキレイにヘルシーに調理できます。



油や汁を通さず、調理器具の後かたづけもラクラク。



『クックパー® クッキングシート』は、両面シリコーン加工で料理やお菓子がくっつかず、オーブンでも電子レンジでも使用できます。蒸し料理にも使え、ふっくらと仕上がります。



『クックパー® ブラウンクッキングシート』は、ブラウン色のクッキングシート。調理にはもちろん、クッキングシートのまま食卓に出したり、ラッピングでも使えます。

『クックパー® アク・あぶら取りシート』は、アクや油脂を一度取ったら逃さず、煮汁がキレイに仕上がります。

また、クックパー®は、時間がない時や疲れている時でも、「パッと」と作れて「パッと」かたづけられる、「パ飯」を提案しています。

詳しくはブランドサイトをご覧ください。

※クックパー® ブランドサイト : <https://www.asahi-kasei.co.jp/saran/products/cookper/>

※®は商標を示します。

【本件に関する報道関連のお問い合わせ先】

クックパー® 広報事務局 (アンティル内) 担当: 丸屋・滝川・駒場

TEL : 03-5572-7375 FAX : 03-4335-8385

MAIL : cookper2025@vectorinc.co.jp