

業界初！「燻製モード」「低温調理モード」搭載のグリル 料理をマルチに楽しむコンロ『PROGRE(プログレ)』8月発売

進化した「マルチグリル」で、特別な料理も毎日のごはんもおまかせ調理

湯まわり設備メーカーの㈱ノーリツ(本社:神戸市、代表取締役社長:國井総一郎、資本金:201億円、東証一部上場)は、「マルチグリル」を搭載した高級価格帯のガスビルトインコンロ『PROGRE(プログレ)』を機能とデザインを一新して、2019年8月20日に発売いたします。

「マルチグリル」は“グリルは魚を焼く場所”という従来の常識を一新し、当社独自の「温度センサー付き下火バーナー」による温度管理と専用容器の組み合わせにより、[焼く][煮る][蒸す][ごはん][パン]などのさまざまな調理方法を可能にしました。さらに、8月発売の本製品では、業界で初となる[燻製モード][低温調理モード]などを新たに搭載し、一部の従来機能も拡充しました。



<燻製料理イメージ>



<低温調理イメージ>

近年の食トレンドを反映して新たに搭載した[燻製モード]は、スモークチップを使用してチーズ、ソーセージ、ししゃもなどの様々な食材を香ばしく焼き上げることができます。また、食材を耐熱ポリ袋に入れて湯せんする[低温調理モード]では、温度管理が難しいローストビーフや蒸し鶏、りんごのコンポートをじっくりと火を通して仕上げることができます。

従来であれば必要となる専用の調理機器は使わずに、日々の料理から本格的な料理までの多彩なメニューを「マルチグリル」に“おまかせ”で、美味しく手軽に作ることができます。

当社では、共働きや子育て世帯で高まる“省手間・時短ニーズ”に向けて、「マルチグリル」による美味しい「肉食(うちしょく)」を応援し、ご家庭における豊かな食文化に貢献いたします。

<新 PROGRE の主な特長>

- 《1》「マルチグリル」に業界初の“燻製モード”、“低温調理モード”などを追加
- 《2》「マルチグリル」操作部にバックライト付液晶を搭載して操作性を向上
- 《3》「コンロ」に“焼サポート”と“煮るオート”の新調理機能を追加
- 《4》キッチン空間を美しく演出する、上質で洗練されたフラットデザイン



本製品の紹介動画をご覧ください。

《1》「マルチグリル」の多彩な機能



＜浅型のプレートパン＞ ＜深型のキャセロール＞

マルチグリルは、2種類の専用容器を使い分けて、独自の「温度センサー付き下火バーナー」で温度を管理して自動調理を行います。

＜業界初の新機能＞

① 燻製モード



スモークチップを入れて加熱

＜燻製料理 イメージ＞

専用の容器「キャセロール」に、スモークチップと専用の網を敷き、燻製にしたい食材を入れます。後は[燻製モード]を選択し、タイマーを設定して点火ボタンを押すだけです。専用の調理機器を使用せずに、ご家庭で香ばしい燻製料理が楽しめます。

＜おすすめの食材＞ チーズ、卵、うずら卵、かまぼこ、ししゃも、手羽先、ソーセージ、サラダチキン

② 低温調理モード



食材を湯せん

＜ローストビーフ イメージ＞

＜蒸し鶏 イメージ＞

耐熱ポリ袋に入れた食材を、水を入れた「キャセロール」の中にしずめます。後は[低温調理モード]を選択し、タイマーを設定して点火ボタンを押すだけです。低温で湯せんすることで、じっくりと火が通り、柔らかなローストビーフやジューシーな蒸し鶏が仕上がります。専用の調理機器を使用せずに、ご家庭で本格料理が楽しめます。

＜おすすめの料理＞ ローストビーフ、蒸し鶏、りんごのコンポート

＜バージョンアップした機能＞

① 解凍焼き上げモード

下味をつけて冷凍した鶏肉や魚を、グリルに入れてタイマーを設定するだけで、「解凍」から「焼き上げ」までの調理が完了します。作り置きを少ない手間で仕上げ、食卓に出すことができます。



② オートメニューが拡充、業界初の“玄米モード”も

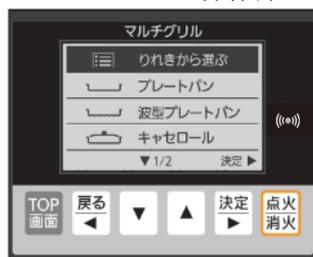
ハンバーグや干物、カレーや肉じゃがなど、材料を入れてメニューを選び、点火するだけで一品が完成します。時間や火加減の設定は不要です。炊き方が難しい玄米ごはんも自動で簡単に炊き上げます。玄米の炊飯モードは業界初です。



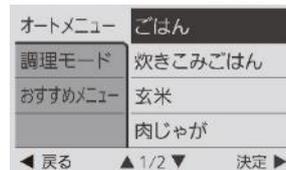
《2》操作は液晶を見ながらスイッチで選択・点火するだけ



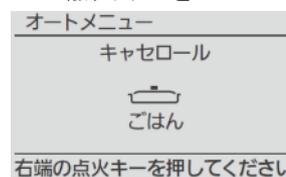
＜マルチグリルの操作部＞



＜矢印キーでメニューを選択して＞



＜点火キーを ON＞



マルチグリルの操作部(フェイス左下)には、2.7 インチのバックライト付液晶を搭載しました。多彩で豊富なメニューを、画面を見ながら直感的な操作で選択・決定するだけで、簡単にグリル調理の設定ができます。

《3》コンロの新調理機能

① 焼サポート

自動的に火加減を調節して加熱し、裏返すタイミングになると音声でお知らせします。ハンバーグやホットケーキなど、火加減が難しい調理をサポートします。

＜おすすめの料理＞ ハンバーグ、ホットケーキ、お好み焼き、フレンチトースト、鮭のムニエル、ポークソテー、ぶりの塩焼き



② 煮るオート

筑前煮や肉じゃが、カレーといった、火加減の調整がポイントになる煮もの料理を自動で調理します。かき混ぜる手間もなく、他の料理に集中できます。



《4》キッチン空間を美しく演出する、上質で洗練されたフラットデザイン

従来のシンプルでフラットなデザインをさらに進化させ、隙間や凹凸を極限まで抑えて、調理道具としての使い良さやお手入れ性に徹底的にこだわりました。上質さを感じさせる素材や形にも工夫を凝らし、キッチン空間をより一層美しく演出します。

カラーバリエーションは、お客さまの好みに応じたコーディネイトが楽しめるよう、ガラス天板は、「トリアングルブラック(新色)」、「プラチナシルバー」、「エレガントグレー」の3色、フェイスはシルキーステンレスの1色、ゴトクはステンレスとホーローの2色です。

＜トリアングルブラック/新色＞



天板:トリアングルブラック
フェイス:シルキーステンレス

＜プラチナシルバー＞



天板:プラチナシルバー
フェイス:シルキーステンレス

＜エレガントグレー＞



天板:エレガントグレー
フェイス:シルキーステンレス

バーナーキャップは継ぎ目がなく、凹凸を抑えた新形状でデザイン性とお手入れ性を両立。点火ボタンは側面に立体的なカットを施し、上品な光きらめく演出と心地よい手触り感を実現。排気口のカバーは、存在感を可能な限り抑えたフラットな形状です。



＜バーナーキャップ＞



＜点火ボタン＞



＜排気口カバー＞

《5》Bluetooth による通信で調理をスマートサポート

スマートフォンに当社専用アプリ(2019年秋配信予定・無料)をインストールすると、本製品の機能を使ったレシピを検索でき、日々の献立をサポートします。検索したレシピの調理モードは、スマートフォンから本製品に送信して設定することができます。また、グリル調理やコンロ調理が終了するとスマートフォンに通知し、完成した料理を取り出すタイミングをお知らせします。

スマートフォンと本製品との通信は、Bluetooth を採用しました。スマートフォンと本製品が直接通信を行うため、無線 LAN ルーターなどの設備は不要です。



専用アプリ 2019年秋配信予定

《マルチグリルの特徴》

● 多彩な調理バリエーション

プレートパンL (浅型タイプ)の調理例



<焼く>



<焼く>



<あたためる>



<ノンフライ>

キャセロールL (深型タイプ・フタ付き)の調理例



<ごはん>



<煮る>



<蒸す>



<パン>

「マルチグリル」には焼き網や受け皿がなく、お手入れは使った容器を洗うだけです。お料理の楽しみとお手入れのしやすさを両立させました。操作は、「オートメニュー」または「調理モード」を選択し、タイマーを設定して点火スイッチを押すだけです。上火と温度センサー付きの下火による調理で、食材を裏返したり、火加減を調節したりする手間がなく、“おまかせ”で簡単に一品を作ることができます。

● お手入れも簡単

「マルチグリル」には油汚れが気になる焼き網や受け皿がなく、普段のお手入れは使った容器を洗うだけです。また庫内の側面はバーナーがなくフラットなので、汚れても拭き取りやすい形状です。



専用容器は汚れが落ちやすいセラミックコーティング



庫内側面はフラットな形状でお手入れしやすい

《PROGRE(プログレ)の仕様・価格》

品名	ガスビルトインコンロ PROGRE (プログレ)		
天板	ガラスストップ トリアングルブラック	ガラスストップ プラチナシルバー	ガラスストップ エレガントグレー
フェイスカラー	シルキーステンレスフェイス		
ゴトク	ステンレスまたはホーロー		
希望小売価格 (税別)	天板幅 750mm : 301,000 円～ 天板幅 600mm : 296,000 円～		
音声ガイド	あり		
感震停止機能	あり		
レンジフード連動	あり		
オープン接続	可能		
電 源／ガス種	アルカリ乾電池:単 1×2 個 / 13A・LPG		
付属品	プレートパン L、キャセロール L、マルチグリルクッキングブック		
発売日	2019 年 8 月 20 日		

～ ガスコンロを安心してお使いいただくために ～

- 震度 4 相当の揺れを検知すると自動的にガスを遮断する「感震停止機能」を搭載しています。
- 左右バーナーは、「鍋無し検知機能」により、鍋がない状態では点火しない設計です。
- 左右バーナーは点火時に、火力が中火相当になる「中火点火機能」を搭載しています。
- 「マルチグリル」は専用容器が庫内にセットされていない状態では点火しない設計です。
- 本製品は乾電池で作動するので、万一の停電時でも調理が可能です。また高機能でありながら 100V 電源を必要とせず、今お使いのコンロからの取り替えもスムーズです。

当資料は神戸経済記者クラブで配布しています。

報道関係の方からのお問い合わせ先
 (株)ノーリツ コーポレーションコミュニケーション部
 担当：今田
 TEL：078-334-2801