

## 新商品のお知らせ

2015年3月26日

遠赤外線効果で素早く芯まで火が通る  
焼き魚だけでなく蒸し料理や肉料理にも最適な  
「遠赤外線ロースター」を発売



生活用品製造卸のアイリスオーヤマ株式会社（本社：仙台市、代表取締役社長：大山 健太郎）は、焼き魚だけでなく、蒸し料理や肉料理にも活用できる「遠赤外線ロースター」を4月15日（水）に発売します。全国のホームセンター、ゼネラル・マーチャндаイズ・ストア（以下、GMS）や通販業態向けに販売し、初年度の販売目標は2万台です。

当社の「ヘルシーロースター」は2013年の発売以来出荷台数は7万台超と好調に推移しています。誰でもグリルなしで簡単に魚を焼くことができ、さらに「蒸し」と「焼き」を同時に行えるため、購入したお客様から「魚を焼く頻度が増えた」「グリルを使わずに済むので後片付けの手間が減った」と高い評価を得ています。「ヘルシーロースター」はお客様に「調理器具で魚を焼く」という新しい調理手法を提供するとともに、ヘルシーで多彩な料理を作りたい、手間をかけずに美味しい魚を食べたいというお客様のニーズにも対応しています。その一方で、「サイズが小さい」「溝が深いので洗にくい」といった、使い勝手の面で不満の声もあります。

そこで当社は、こうした既存品の不満を解消する新たな「遠赤外線ロースター」を発売します。当製品は既存品の長を継承しながら、調理面を広く、本体を深く設計することで調理できる食材の量を増やしているため、焼き料理だけでなく、蒸し料理にも最適です。洗にくいという声があった調理面の溝は、浅く、角度を広くすることでスポンジが入りやすく、洗いやすくしています。また、蓋の全面を強化ガラスにすることで、調理中でも蓋を開けずに内部の様子が分かるため、蓋をあけて確認する手間を省くことができます。

当社は自社の強みであるユーザーイン（お客様目線）発想を活かして、お客様にとって毎日の料理がもっと便利に、楽しくなる調理器具の開発に今後も積極的に取り組んでいきます。

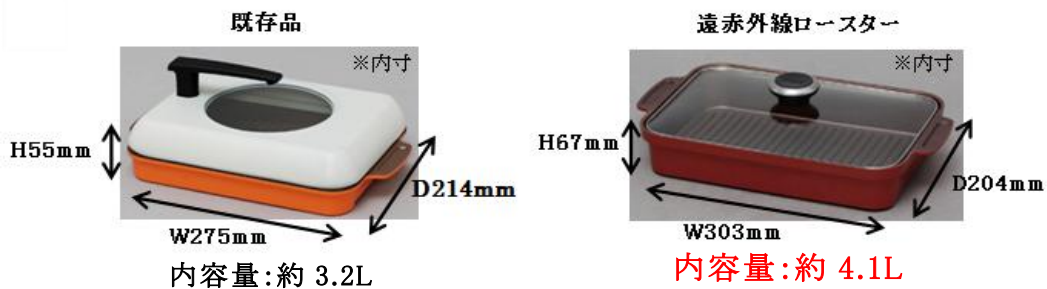
## 新商品のお知らせ

### ■製品特長

1. 内容量約 1.3 倍でより多くの食材を調理可能に
2. 油溝を浅く広くすることで洗いやすさアップ
3. 全面強化ガラス蓋で調理中でも内部が確認しやすい

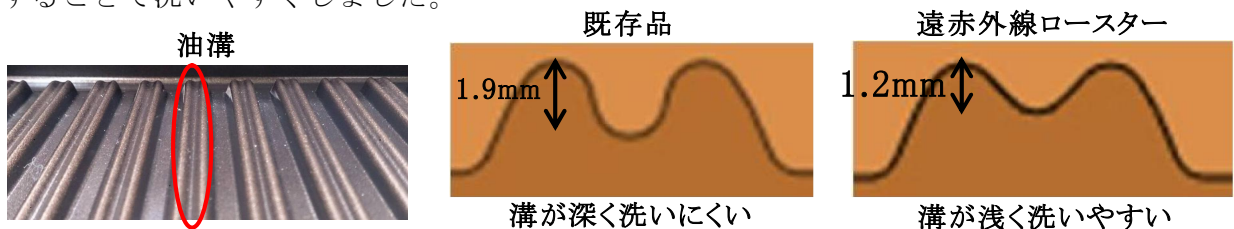
#### 1. 内容量約 1.3 倍でより多くの食材を調理可能に

調理面を広く、本体を深く設計することで調理できる食材の量を増やしているため、焼き料理だけでなく、蒸し料理にも最適です。



#### 2. 油溝を浅く広くすることで洗いやすさアップ

本製品の調理面には、適度な油を残すことでこびりつきにくくする油溝が設けてあります。既存品の油溝は深さがあり、洗にくいとの声があったため、本製品では溝を浅くすることで洗いやすくしました。



#### 3. 全面強化ガラス蓋で調理中でも内部が確認しやすい

蓋は内部が確認しやすいように、全面強化ガラスを採用しました。これにより、調理中でも食材の様子が確認しやすくなり、使い勝手が向上しました。



### ■既存品から引き継いだ特長について

#### ・セラミックコーティング

こびりつきにくくお手入れ簡単。遠赤外線効果で食材の芯まで素早く火が通ります。

#### ・波板形状で余分な油が落ちてヘルシー

調理面が波板形状になっているため、フライパン調理と比較して余分な油が落ちるため、ヘルシーに仕上がります。

#### ・蒸し焼き調理で食材がふっくらやわらか

本体側面にある溝に水を注ぐことで蒸し焼き調理ができるため、食材がふっくらやわらかく仕上がります。

## 新商品のお知らせ

### ■ 製品仕様

商品名	遠赤外線ロースター
規格	K-FIR37
画像	
カラー	オレンジ
熱源	ガス・IH 調理器 (200W) 両方対応
商品サイズ (外寸)	W372×D223×H108 (mm) (蓋含む)
商品サイズ (内寸)	W303×H67×D204 (mm)
内容量	約 4.1L
製品重量	本体：約 1540g ガラス蓋：約 695g
参考価格 (税抜)	6,980 円
発売予定日	2015 年 4 月 15 日