

2025年12月8日

独自のスチームモードでジューシーな仕上がりに 簡単・おいしい・ヘルシーを両立した 過熱水蒸気エア フライヤーを発売



アイリスオーヤマ株式会社（本社：宮城県仙台市、代表取締役社長：大山 晃弘）は、当社独自の「スチームモード」により揚げ物、焼き物の調理をよりジューシーに仕上げる「過熱水蒸気エア フライヤー」を2025年12月22日よりインターネットサイトや全国の家電量販店を中心に順次※1発売します。

近年、共働き世帯の増加に伴い、食の健康志向、簡便化志向、経済性志向の3大志向が高まっています※2。こうした志向を背景に、油を使わずに高温の熱風で食材を調理する「エア フライヤー」は、油の後処理が不要な点やカロリーを抑えて揚げ物を調理できる点で、生活者から支持されています。

今回発売する「過熱水蒸気エア フライヤー」は、さらなるおいしさと利便性を追求し、油を使わないノンフライ調理に加えて当社独自の「スチームモード」を搭載しています。同モードでは、高温の熱風とスチームにより食材の旨味とみずみずしさを保ったまま調理でき、「ノンフライモード」での揚げ物調理と比較してジューシーさが約20%向上します※3。仕上げ工程では最大200°Cの高温で一気に加熱することで、外側を香ばしく焼き上げます。また、揚げ物の温め直しに適した「サクサクモード」を搭載し、冷凍食品をそのまま投入して調理できるレシピを採用しており、多様な利用シーンに対応できます。本体バスケットの中に水や食材を入れる簡易な操作で、手入れも容易に行えます。

当社は今後も生活者の暮らしに密着した商品開発を行い、快適な生活の実現に貢献していきます。

※1：2025年12月8日より公式通販サイト「アイリスプラザ」で予約販売開始。

※2：日本政策金融公庫「消費者動向調査（令和7年1月）」。

※3：ノンフライモードで調理したから揚げとスチームモードで調理したから揚げに一定荷重をかけて圧縮した際に流出した液量を比較。

■調理例



【スチームモード】
鶏もものから揚げ



【スチームモード】
焼きサバ



【サクサクモード】
フライドポテト（冷凍）



【サクサクモード】
コロッケ（総菜）

■その他特長

- ・コンパクトなサイズ感で、省スペースで設置できます。
- ・揚げ物用の油を使用しないため、使用後はバスケットと網の洗浄のみで手入れが容易に行えます。
- ・揚げ物、焼き物だけでなくデザートなどのメニューにも対応し、47種類の専用レシピをブランドサイトにて公開しています。



■商品仕様※4

商品名	過熱水蒸気エア フライヤー	
型番	FV-M30A-C	
画像	 	
電源	AC 100V 50/60Hz	
定格消費電力	1200W	
温度調節	75°C~200°C	
自動メニュー	ノンフライ（初期設定温度：200°C、初期設定時間：15分） サクサク（初期設定温度：175°C、初期設定時間：5分） スチーム（初期設定温度：160°C、初期設定時間：15分） おこのみ（初期設定温度：180°C、初期設定時間：15分）	
タイマー	60分計	
製品寸法	約幅 236×奥行 295×高さ 270mm	
製品質量	約 3.0kg	
電源コード	約 1.0m	
参考価格	オープン価格	
発売日	2025年12月22日	

■ブランドサイト（47種類の専用レシピを公開）

<https://www.irisohyama.co.jp/air-fryer/fv-m30a/>

※4：商品の仕様は予告なく変更する場合があります。