

2007年9月12日

(株)ハーマンのコンロ「S-Blink セイフルシリーズ」に新タイプ 業界初のダブル高火力温調バーナー搭載&ワイドグリル仕様

～ダッチオープン機能で本格オープン料理にも対応～

ノーリツグループの(株)ハーマン(本社:大阪市、代表取締役社長:寺内修、資本金:3億円)は、安全性に機能性を充実させたガラストップビルトインコンロ「ハイグレード S-Blink(スタイリッシュ ブリンク) セイフルシリーズ」と「ハイグレード ガラストップ セイフルシリーズ」を2007年10月1日(月)に発売します。

「セイフル」シリーズは、全バーナーに高感度センサーを搭載したガスコンロです。高感度センサーが「鍋の焦げつき」や「天ぷら油の温度」などを察知し、火災を防ぎます。

新製品「ハイグレード S-Blink(スタイリッシュ ブリンク) セイフルシリーズ」と「ハイグレード ガラストップ セイフルシリーズ」は、グリルやバーナーに使いやすさを充実させました。

(* 画像関係はすべてハイグレード S-Blink セイフルシリーズです)

業界初 ダブルの高火力温調バーナー搭載

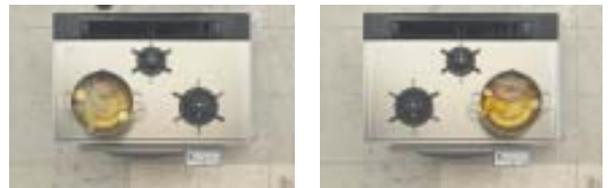
これまで左右いずれかのバーナーに限られていた「高火力バーナー」「温調機能バーナー」を今回の新製品では左右両方で搭載しています。新バーナーは、高火力(3,610kcal/h)と標準の絞り性能(330kcal/h)を併せ持つため、「高火力」「トロ火」「温調機能」を左右両方のバーナーで使うことが可能です。そのため、調理によって使いわけていたバーナー選択が不要となるので、作業動線が短縮し、作業効率もアップします。

(ハイグレード S-Blink セイフルシリーズのみ)

大きなものでも一度に焼けるワイドグリル

従来よりも面積が20%アップしたグリル(奥行き約32cm×横幅約26cm)では、グリルに収まりきらず二度に分けて焼いていた大きなものも一度に焼くことができます。例えば、家族五人分の魚¹も同じタイミングで焼き上げることが可能です。また、従来からの「オートグリル機能」により自動で魚を焼くことができます。

(ハイグレード S-Blink セイフルシリーズのみ)



左右どちらでも揚げ物が可能に



¹ 秋刀魚の場合

加熱時間がオープンの約半分「ダッチオープン」機能搭載

グリルのワイド化に伴い、ダッチオープン²(4~5名分)の使用が可能になりました。オートグリル機能と併せて使用することで、野外での使用が主だったダッチオープン料理を自宅でも楽しむことができます。



蓄熱性の高い鋳鉄製で余熱も活用するため、加熱時間もオープンの約1/2が可能です。

(ハイグレードS-Blinkセイフルシリーズのみ)

手入れしやすいスタイリッシュなデザイン

手入れのしやすいガラストップに加え、操作部分は、飛び出すタッチパネルで収納でき、グリル取っ手の飛び出しが少ないシンプルデザインです。バーナーと点火ボタンの位置関係が直感的に認識できるデザインにもなっています。



【今回発売の商品ラインナップ】

ジャンル	ガラストップ 幅・色	発売日	希望小売価格(本体価)
ハイグレード S-Blinkセイフル	75cm 全5色	2007年10月1日	273,000円 283,500円(ノーブルグレー) ダッチオープン付 +15,000円
	60cm 全4色	2007年10月1日	267,750円 ダッチオープン付 +15,000円
ハイグレード ガラストップセイフル	75cm 全6色	2007年10月1日	192,150円~
	60cm 全6色	2007年10月1日	186,900円~

² アウトドア時に使用される蓋付の鋳鉄製の鍋。「焼・蒸・煮」のあらゆる調理方法に対応する万能鍋です。付属のダッチオープンは、炊飯や揚げ物にはもちろん通常の鍋としてご使用頂けます。

【「セイフル」とは】

ガス業界全体で使用している共通名称で、以下の7つを共通機能として搭載しているコンロです。改正政省令施行見込みの2008年10月1日以降は、家庭用の組込み型の1口、2口、3口ビルトインコンロ及び卓上型の2口テーブルコンロについて、全口のバーナーにセンサー搭載の義務付けが予定されています。ガス業界では、これに先駆けて2008年4月1日製造分より上記商品をセイフルタイプでラインナップしていきます。

「全口あげルック」(調理油過熱防止機能)

焦げ付き自動消火機能

空だき防止機能「全口消し忘れ安全装置」

コンロ消し忘れ消火機能

グリル消し忘れタイマー

立ち消え安全装置

ロック機能

The logo for SAFULL, consisting of the word "SAFULL" in a bold, green, sans-serif font. The letters are slightly irregular, giving it a modern, clean look.

共通ロゴマーク

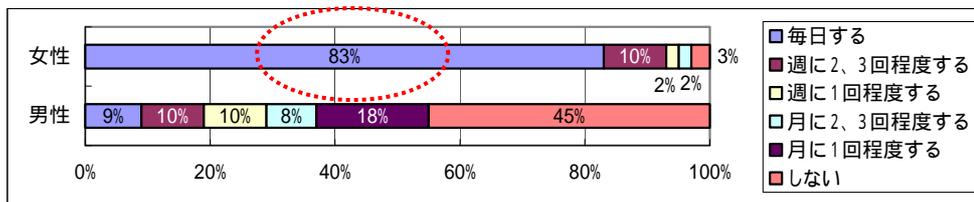
参考資料

当社は、今回の新製品に関連して、全国の男女 820 人を対象にガスコンロなどの「調理器具」について調査を実施しました(巻末に概要を記載)。

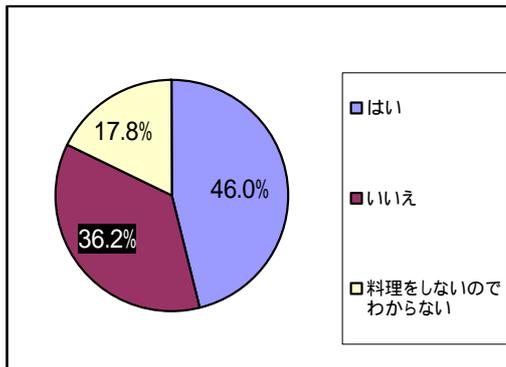
半数の人が「調理器具にこだわりがある」。「使い勝手」が最大のポイントに

女性の8割が毎日行っている「料理」。ガスコンロなどの調理器具や道具に対するこだわりを調べたところ、全体の半数が「はい」と回答しました。こだわりのポイントは「使い勝手」が7割と圧倒的でした。ちなみに、今まで使った調理器具で一番思い入れのあるものを調べたところ「包丁」「圧力釜」が多く、「学生時代に使ったフライパン」という回答もありました。

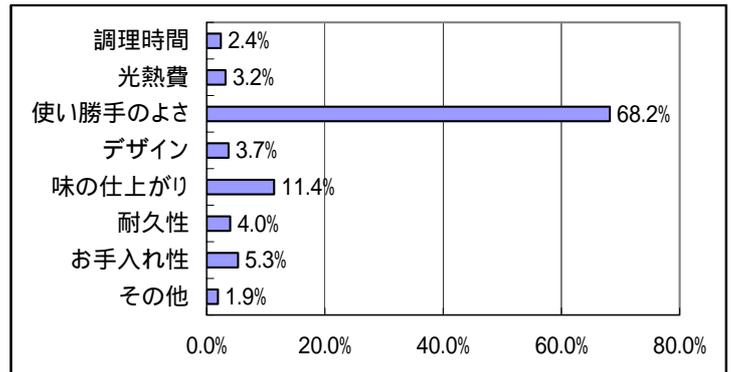
あなたは家で料理をしますか。 / 性別 (n=820)



あなたは調理器具や道具にこだわりますか。
(n=820)



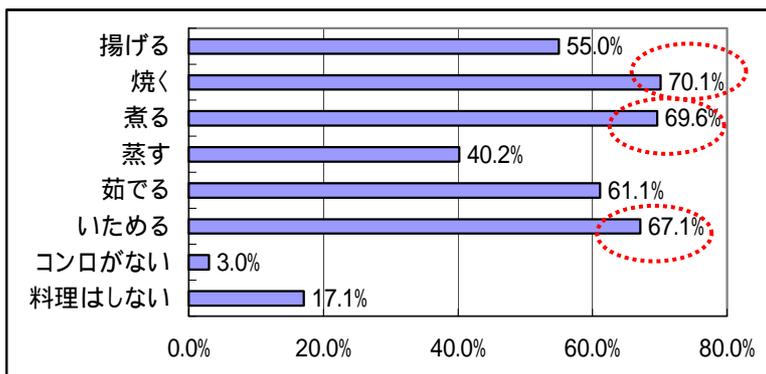
どんなところに最もこだわりますか。
(n=377)



コンロの使い方は「焼く」「煮る」「いためる」が主流。6割の人が週1回以上グリルを使用。

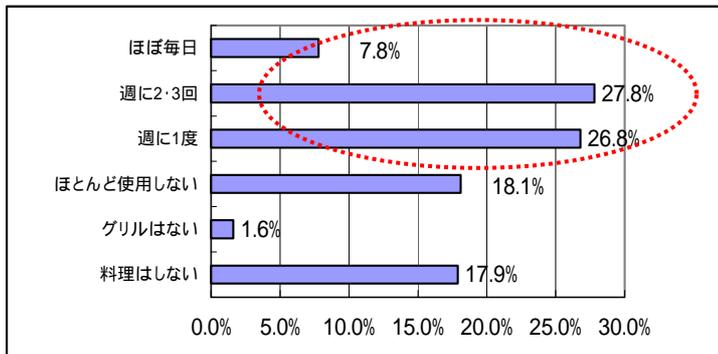
多くの人がこだわりを持つ調理機器。コンロに注目すると、その調理方法は「焼く」「煮る」「いためる」が主流です。「揚げる」「蒸す」というひと手間かけた方法はややポイントが下がります。

コンロを使うとき、どんな調理方法が多いですか
(複数回答、n=820)

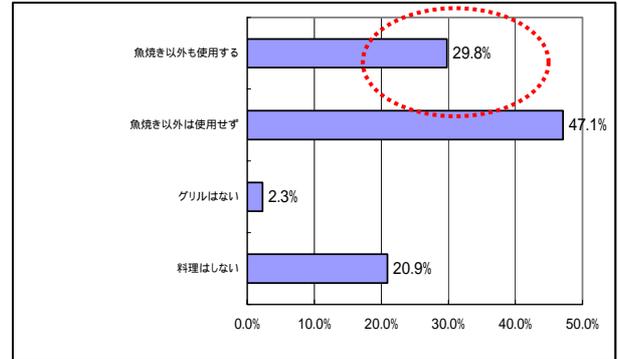


また、魚などが焼ける「グリル」ですが、使用頻度を調査したところ、合計 6 割の家庭で「週 1 回以上使用」していることがわかりました。また、3 人に 1 人の割合で「グリルを魚焼き以外の調理で使用」しています。具体的には、「焼き野菜」「パン・ピザ」そして「おにぎり」などが挙げられました。魚焼き以外にも、グリルの用途が広がっています。

グリルは週何度くらい使用しますか。
(n=820)



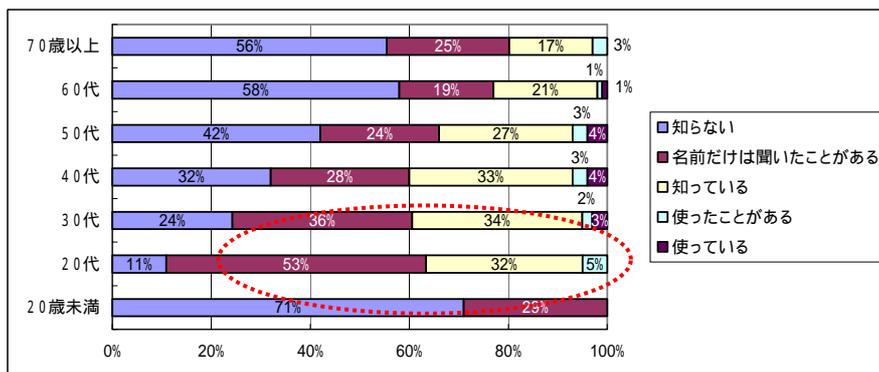
グリルを魚焼き以外の調理で使用しますか
(n=820)



「ダッチオープン」は 20-30 代の 7 割以上が認知。「夢の調理器具」は「自動機能」。

今回の新製品にも機能の一つとして付いている「ダッチオープン」の認知度について調べたところ、20 代の 9 割が「使ったことがある」「知っている」「名前だけは聞いたことがある」と回答。30 代も 7 割以上の認知度でした。「ダッチオープン」は、若い世代には新しい調理器具として親しまれつつあることがわかりました。

あなたは「ダッチオープン」を知っていますか。 / 年代 (n=814)



最後に「あなたが欲しい夢の調理器具」についてもたずねたところ、「スチームオープン」という回答のほかに、「自動で火加減や調理時間をみしてくれる器具」「食材を入れると自動的に調理方法等を音声で知らせてくれて自動で出来上がるもの」など、「自動機能」に対するコメントが寄せられました。多忙な現代人にとって、料理は毎日行う大切な作業ですが、器具によって省力化したいと願っている家事の一つなのかもしれません。

アンケート調査概要

【方 法】Web アンケート

【期 間】2007年8月21日～23日

【対 象】ノーリツインターネットサイト「^{ノーリツスタイル}NORITZSTYLE つかりコムねん」会員（全国の全世代男女）

【サンプル数】820

