

2022 年 6 月 28 日

**業界初、ガスビルトインコンロに「ごはん早炊きモード」を搭載！
料理を楽しむコンロ『PROGRE(プログレ)』をリニューアル、8 月 1 日発売**

～コロナ禍の“おうちごはん”で人気の「無水調理モード」も搭載～

湯まわり設備メーカーの(株)ノーリツ(本社:神戸市、代表取締役社長:腹巻知、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)』の基本性能を向上し、新たに「ごはん早炊きモード」、「無水調理モード」の機能を追加し、2022 年 8 月 1 日(月)に発売します。



PROGRE



NEW

【ごはん早炊きモード】



NEW

【無水調理モード】

プログレに搭載している「マルチグリル」は“グリルは魚を焼くだけの場所”という常識を一新し、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(炊飯)」「パン」などのさまざまな調理方法が可能です。(参考: <https://www.noritz.co.jp/product/kitchen01/builtin/grill.html>)

今回発売となるリニューアル製品では、ガスビルトインコンロでは業界で初めての「ごはん早炊きモード」や、簡単においしく栄養満点の料理ができることで人気の「無水調理モード」も搭載しました。

そのほか、グリルで使用する同梱のプレートパンを「波型プレートパン L グラネ」に一新しました。マルチグリルで焼き魚を焼く際の特長である魚のふっくら感を残しながら焼網以上の焼き性能を追求し、新しいプレートパンの形状にあわせた繊細な火力パターンに調整を行いました。

リニューアルした

ガスビルトインコンロ「PROGRE (プログレ)」の特長

- ① ガスビルトインコンロでは業界で初めて“ごはん早炊きモード”を搭載
- ② 簡単に美味しく栄養満点の料理ができることで人気の“無水調理モード”を搭載
- ③ グリルに同梱のプレートパンを「波型プレートパン L グラネ」に一新

■調理モードの拡充詳細とその背景・ニーズ

共働き家庭の増加やコロナ禍で増えた自炊により時短調理のニーズが高まっています。当商品の「ごはん早炊きモード」は、ガスビルトインコンロの炊飯モードとしては業界最速の約 20 分※1 でごはんを炊き上げます。

また、野菜などの食材に含まれる水分を活用する“無水調理”は、ビタミンやミネラルを多くとれることから、健康志向の高まりとともに人気の調理法です。付属のキャセロールに食材を入れ、マルチグリルの「無水調理モード」で簡単に無水調理が可能です。

当社では、コロナ禍で高まる“健康ニーズ”や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「内食(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。

※1: コンロ部で炊飯鍋を使用し、1 合炊いた場合(蒸らし時間を含む)。合数・気温・水温などにより炊飯時間は多少異なります。

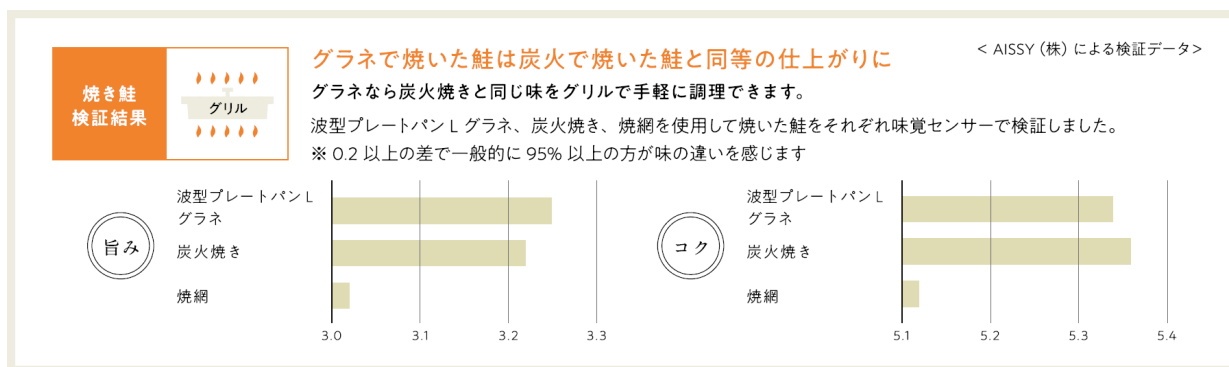
■ 価格・仕様

商品名	主な特徴	天板サイズ	希望小売価格(税込)
ガスビルトインコンロ 『PROGRE(プログレ)』	■コンロ部 ・ごはん早炊きモード ■マルチグリル ・ごはん早炊きモード ・無水調理モード ・波型プレートパンL グラネ同梱	75cm	354,310 円～374,550 円
		60 cm	348,480 円～357,720 円
発売日	2022 年 8 月 1 日(月)		

■参考「マルチグリル」でできる料理のおいしさを最新の味覚分析で実証※2 ～「波型プレートパンL グラネ」の味覚分析調査結果～

新商品発売にともない、改めて「マルチグリル」で作る料理のおいしさを検証するため、味覚分析調査を実施しました。

調査では、マルチグリルで特に美味しく調理できるよう設計を行った“魚焼き”を「波型プレートパンL グラネ」で調理した場合と、従来の焼網とを比較しました。結果、マルチグリルを用いた方が旨味・コクの数値が高く、一般的に 95%以上の方が味の違いを感じる有意差があることが検証されました。



※2：AISSY 株式会社 味覚センサー「レオ」で検証。

生理学的に位置づけられた甘味・旨味・苦味・酸味・塩味の 5 つの味覚、および 5 つの味の総合的な強さのバランスである「コク」を定量的なデータとして数値化することが可能。