

2019年6月19日

家庭で焼肉をもっと気軽にヘルシーに 「無煙ロースター ヘルシーグリル」新発売！

エムケー精工株式会社（本社：長野県千曲市、代表取締役：丸山将一）は、家庭で手軽に焼肉が楽しめる「無煙ロースター ヘルシーグリル」を6月20日より発売します。



焼肉は家庭でも人気のメニューですが、室内に煙や匂いが充満する、はねた油の後片付けが大変など、なかなか気軽に楽しむことができませんでした。そのような中、煙を出さず、傾斜のついたプレートで食材の余分な脂を落としてヘルシーに料理を楽しめる、「無煙ロースター」への注目が高まっています。

一方で、市場で販売されている上部から赤外線で加熱するタイプの無煙ロースターは2~4万円程度と高額です。

そこで、高性能でありながら、リーズナブルな価格を実現した、「無煙ロースター ヘルシーグリル」を開発しました。

【製品特長】

1. 上下からの両面加熱でしっかり焼き上げる

上部の赤外線ヒーターで食材をじっくり加熱します。また輻射熱でプレートも加熱されるため、厚みのある肉やハンバーグ、魚でも両面からしっかり食材を焼き上げます。

2. 脂を落として、煙を出さず、ヘルシーに調理

肉や魚に含まれる脂のみで調理できるため、調理油は不要。傾斜のついたプレートを使用し、食材に含まれる余分な脂を中央の油受けに落とすため、プレート上で脂が焦げず煙が出ません。さらに、脂を落とすことで、ヘルシーに料理を楽しめる他、揚げ油を使用しない、ノンフライの唐揚げを作ることもできます。

3. 調理が簡単便利になる機能

上部のスライドヘッドは左右45度に回転するため、食材をのせる時やプレートを外す時に邪魔になりません。スライドヘッドは回転させると電源が切れるため安全です。さらに、プレート自体が自動で回転し、食材を無駄なく焼き上げます。また、火を使わないため空調近くでの使用も可能で、プレートの周りにはやけど防止のシリコンガードが付いているため安心です。



以上

【本件に関するお問合せ】

エムケー精工株式会社 コミュニケーションデザイングループ 担当：中村

電話番号：026-272-8301 E-mail：haruka.nakamura@mkseiko.co.jp

URL：<https://www.mkseiko.co.jp/>

【参考資料】

■製品情報

商品名	無煙ロースター 「ヘルシーグリル」
品番	HG-100K
色相	ブラック
サイズ	巾 360 × 奥 445 × 高 305mm
質量	約 4.5kg
希望小売価格	17,280 円(税込)
発売日	2019 年 6 月 20 日
操作部	タッチパネル式で簡単に操作可能 
付属品	電源コード、シリコンガード、取扱説明書(保証書付き)

■様々な料理が簡単・ヘルシーに調理可能

焼肉だけではなく、焼き魚やノンフライの唐揚げなども調理できます。赤外線を使用して焼き上げるため、炭火焼のようにじっくりと食材に火を通し、外はカリッと中はふんわりと焼き上げることができます。プレートにはフッ素加工がしてあり、食材がくっつく心配はありません。



調理イメージ

■お手入れも簡単 衛生的に使用できます



余分な脂は中央に流れ、その下にある油受けに流れます。



プレートにはフッ素加工がしてあり、焦げ付きにくく、簡単に洗えます。



油受けは引き出すことができ、簡単に取り外せます。



外した油受けは丸洗いできるため、清潔に使用することができます。

■商品紹介ページ URL

<https://www.mkseiko.co.jp/seikatu/products/hg/hg-100k.php>