

新しい幸せを、わかすこと。



News Release

2015年1月26日

煮もの、蒸し料理、ノンフライまで火加減を自動で調理するグリルを搭載！ 新ガスコンロ「PROGRE（プログレ）」4月デビュー

～ 少ない手間と時間で、毎日の献立が豊かに変わる。～

湯まわり設備メーカーの㈱ノーリツ(本社:神戸市、代表取締役社長:國井総一郎、資本金:201億円、東証一部上場)は、高級ガスビルトインコンロの新ブランド、「PROGRE(プログレ)」を4月1日に発売します。

「PROGRE」は、従来の3ロコンロの使い勝手と、プッシュ&ダイヤルの操作性はそのままに、「スマートコンロ」(2014年9月発売)で好評の次世代グリル、「マルチグリル」を搭載しました。

「マルチグリル」は、従来の「グリルは魚を焼くところ」という常識を超えて、焼きものはもちろん、煮もの、蒸し料理、ノンフライ料理、パンなど、さまざまな料理を簡単に作ることができます。食材を2種類の専用容器、浅型の「プレートパン」または深型でフタ付きの「キャセロール」に入れて点火するだけで、業界初の「温度センサー付き下火バーナー」が、自動的に最適な火加減で調理します。

カロリーと脂質を大幅にカットできる注目の「ノンフライ料理」など、ヘルシーな料理が簡単に作れるのもマルチグリルの魅力です。また油汚れが気になる焼き網や受け皿がないので、普段のお手入れは使った容器を洗うだけです。

マルチグリルなら日々のおかずから、おもてなしの本格料理まで「おまかせ」で作ることができ、少ない手間と時間で、毎日の献立を豊かに変えます。

ノーリツは「PROGRE」の発売を機に、マルチグリルを搭載したガスビルトインコンロのラインアップを拡充して、ご家庭のグリル調理文化のさらなる変革を目指します。



PROGRE

プログレ

【ポイント】

- ・ 2種類の専用容器を使って、多彩な自動調理ができる「マルチグリル」を搭載。
- ・ 新色「シャンパン系」「ブラウン系」で、キッチン空間とのカラーコーディネートが可能。
- ・ 使いやすさを追求し、音声ガイド、炊きこみごはんモード、感震停止機能などを搭載。



新色、
ブラウン系登場

マルチグリルの調理例 ()は加熱時間



えびフライ (10分)



ハンバーグ (15分)



ポトフ (25分)



パン (13分)

■「PROGRE（プログレ）」ネーミングの由来

「PROGRE」のネーミングは、「進化」「進歩」「前進」を意味するフランス語の「Progrès（プログレ）」から名付けました。新技術や新機能で付加価値を提案しつづける、ノーリツの代表的なガスコンロとしての思いを込めています。ロゴの赤い「G」は、「ガス火」「グリル」「グリドル（鉄板調理）」へのこだわりを表現しています。

今日も「おいしさ」のいちばん先へ。

PROGRE

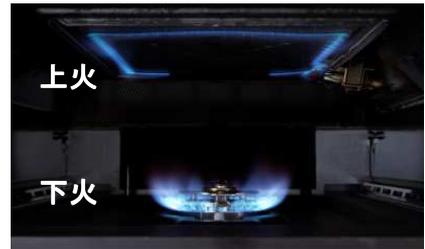
プログレ

■「マルチグリル」の温度センサー付き下火バーナーで、多彩な自動調理を実現

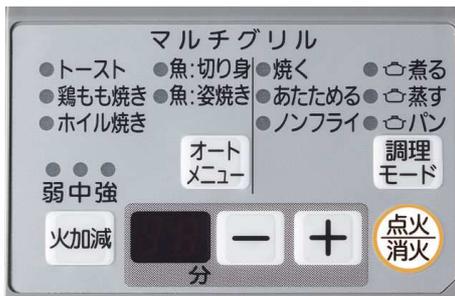
「マルチグリル」は、2014年9月発売の「スマートコンロ」に業界で初めて搭載した次世代グリルです。グリル庫内には焼き網と受け皿がなく、2種類の専用容器を使い分けて調理します。

庫内の底面には業界初の「温度センサー付き下火バーナー」を搭載しており、専用容器と温度センサーを接触させることで、間接的に食材の温度と量を計測しながら最適な火加減で自動調理します。操作は、5種類の「オートメニュー」または、6種類の「調理モード」を選択して点火スイッチを押すだけです。食材をひっくり返したり、火加減を調節する手間がなく、グリルに「おまかせ」で簡単に一品を作ることができます。グリルの調理中は、他の料理に集中できるのも魅力です。

＜スマートコンロのマルチグリルとの違い＞
スマートコンロはマルチグリルでも炊飯ができますが、PROGREは天板の小バーナーで炊飯を行います。



＜業界初＞
「温度センサー付き下火バーナー」



マルチグリルの操作パネル（フェイス左下）

■オートメニュー・5種類（火加減3段階）

トースト 鶏もも焼き ホイル焼き 魚（切り身・姿焼き）

■調理モード・6種類（火加減3段階＋タイマー設定）

焼く あたためる ノンフライ 煮る※ 蒸す※ パン※

※・・・キャセロールを使用



プレートパン（浅型タイプ）の調理例



キャセロール（深型タイプ・フタ付き）の調理例



※商品には、キャセロールが付属するタイプと、別売りのタイプとがあります。

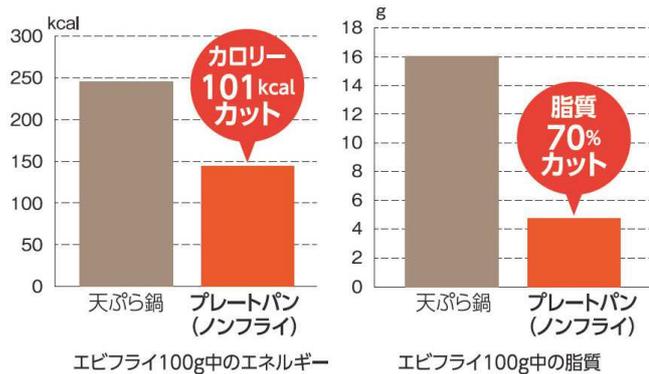
簡単にオープン料理や蒸し料理、パンやプリンが作れる！

マルチグリルは2種類の専用容器、浅型の「プレートパン」と深型でフタ付きの「キャセロール」を使い分けて調理します。「プレートパン」は焼き魚やハンバーグ、鶏もも焼き、グラタン、ローストビーフ、トーストなどに、「キャセロール」は肉じゃがやロールキャベツ、茶わん蒸しやプリン、パンやクッキーなどに使用します。例えば、トマトソースペンネを作る場合は、キャセロールに乾めんのままのペンネと他の材料を入れて、調理モード「煮る」、加熱時間「23分」を設定して、点火スイッチを押すだけで完成します。また、キャセロールはそのまま食卓に出すことができるので、洗い物が少なく済みます。付属のクッキングブックには、約70種類のグリル料理のレシピが掲載されています。



調理モード「ノンフライ」なら、カロリーと脂質を大幅にカットできてヘルシー！

プレートパンを使う調理モード「ノンフライ」なら、えびフライやフライドポテトを油で揚げなくても美味しく作れます。油で揚げた場合と比較して、カロリーや脂質を大幅に抑えることができます。えびフライ100gの場合、カロリーを約101kcal、脂質を約70%カットします。



※調査依頼先: (株) 食品微生物センター
 ※試験内容: 「プレートパン」「天ぷら鍋」にてエビフライ調理を行い、調理後のエネルギーを算出(エビフライ各々5尾)。天ぷら鍋は160℃。プレートパンはノンフライモードで10分。



マルチグリルはお手入れも簡単

マルチグリルには油污れが気になる焼き網や受け皿がなく、普段のお手入れは使った容器を洗うだけです。また庫内の側面はバーナーがなくフラットなので、汚れても拭き取りやすい形状です。



専用容器は汚れが落ちやすいセラミックコーティング

庫内側面はフラットな形状でお手入れしやすい

■キッチン空間やリビングとのコーディネートが楽しめるカラーバリエーション

「PROGRE」は従来のシンプルでフラットなデザインを継承しながら、お客さまのお好みのキッチンやリビングとのコーディネートが楽しめるカラーバリエーションを用意しました。従来のシルバー系に加えて、新色のシャンパン系、ブラウン系をラインアップ。シャンパン系は明るいナチュラル色のキッチン扉などに、ブラウン系は濃色のダークウッドのキッチン扉などに調和します。

ガラス天板は、「シャンパンクリア」、「トリュフブラウン」、「プラチナシルバー」の3色、ステンレスフェイスは「シャンパンブライト」、「ヴァンテージワイン」、「ステンレス」の3色です。

シャンパン系（新色）



天板：シャンパンクリア
フェイス：シャンパンブライト

ブラウン系（新色）



天板：トリュフブラウン
フェイス：ヴァンテージワイン

シルバー系



天板：プラチナシルバー
フェイス：ステンレス



ナチュラル色のキッチンに



ダークウッド色のキッチンに



ブラック色のキッチンに

※同時リリース発表のシステムキッチン「レソピア」は、4月22日(水)発売予定です。

■使いやすさを追求した充実の機能

音声ガイドと光るボタンで操作をサポート

PROGREは「音声」で、快適な操作をアシストします。例えば鍋のない状態で点火した場合は、「鍋を置いてください」と音声でお知らせします。

またコンロとグリルの操作パネルは、選択できるボタンが明るく光り、次の操作をナビゲートします。

コンロ温調操作パネル（フェイス右下）



炊飯機能に「炊きこみ」モードを新設定。「麺ゆでモード」も装備！

自動的にガス火でご飯を炊き上げる炊飯機能は、従来の「ごはん」、「おかゆ」、「もちり」に加え、炊き込みごはんをふっくらと炊き上げる「炊きこみ」モードを新たに搭載しました。（炊飯は小バーナーで行います。）

また麺類をゆでる際に、吹きこぼれないように火力を自動調節する「麺ゆでモード」を左右の両バーナーに搭載しました。



■ガスコンロを安心してお使いいただくために

- ・震度4相当の揺れを検知すると自動的にガスを遮断する「感震停止機能」を搭載しています。
- ・左右バーナーは、「鍋無し検知機能」により、鍋がない状態では点火しない設計です。
- ・左右バーナーは点火時に、火力が中火相当になる「中火点火機能」を搭載しています。
- ・マルチグリルは、専用容器が庫内にセットされていない状態では点火しない設計です。
- ・PROGREは乾電池で作動するので、万一の停電時でも調理が可能です。また高機能でありながら100V電源を必要とせず、今お使いのコンロからの取り替えもスムーズです。

商品一覧

ガラストップカラー		プラチナシルバー		シャンパンクリア		トリュフブラウン
フェイスカラー		ステンレス	ステンレス	ステンレス	シャンパンブライ	ヴィンテージワイン
ゴトクカラー		ステンレス	グレーホーロー	グレーホーロー	ステンレス	グレーホーロー
75cm タイプ	品番	N3S02PWASKSTESC	N3S02PWASKSTEC	N3S02PWASMSTEC	N3S02PWASMBEESC	N3S02PWAS4BREC
	希望小売価格 (税別)	296,500 円	288,500 円	288,500 円	296,500 円	288,500 円
60cm タイプ	品番	N3S01PWASKSTESC	N3S01PWASKSTEC	N3S01PWASMSTEC	N3S01PWASMBEESC	N3S01PWAS4BREC
	希望小売価格 (税別)	291,500 円	283,500 円	283,500 円	291,500 円	283,500 円

※キャセロールが別売りのタイプは、マイナス 13,500 円(税別)です。

発売日	目標販売台数(初年度)
2015 年 4 月 1 日(水)	30,000 台

仕様

本体サイズ	75cmタイプ	高さ 271mm×幅 596mm(トッププレート部 737mm)×奥行 492mm
	60cmタイプ	高さ 271mm×幅 596mm(トッププレート部 592mm)×奥行 492mm
コンロ部	<p>■コンロ便利機能 ダブル高火力&ダブルトロ火/揚げもの温度調節機能(130~220℃・左右同時設定可)/炊飯機能(ごはん・おかゆ・もちりごはん・炊きこみごはん・小バーナー)/湯わかし機能(自動消火・保温1~120分・左右同時設定可)/コンロ調理タイマー(1~120分・左右同時設定可)/あぶり高温炒めモード(左右バーナー)</p> <p>■安心・安全機能 鍋無し検知機能(左右バーナー)/焦げつき消火機能/早切れ防止機能</p>	
グリル部(無水両面焼き)	<p>■グリル便利機能 【オートメニュー】 トースト/鶏もも焼き/ホイル焼き/魚:切り身/魚:姿焼き 【調理モード】 焼く/あたためる/ノンフライ/煮る/蒸す/パン</p>	
音声ガイド	あり	
感震停止機能	あり	
レンジフード連動	あり	
オープン接続	可能	
電源 / ガス種	アルカリ乾電池:単1×2個 / 13A・LPG	
付属品	プレートパン、キャセロール(※)、マルチグリルクッキングブック (※) キャセロールが別売りのタイプもあります。	