

2008年8月20日

ハーマン史上初の30万円超え最高級コンロシリーズ登場  
光るコンロボタンが次の操作を知らせる「S-Blink ADVANCE」

～「モーニングセット」をはじめグリルオートメニューで24種の調理が可能～

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、お客様の安全性と使いやすさにこだわって設計したビルトインコンロの最高級シリーズ「S-Blink ADVANCE」(価格:339,150円)を9月22日より発売いたします。また、9月1日には「S-Blink」のテーブルコンロタイプを発売いたします。

「S-Blink ADVANCE」は大阪ガス株式会社と株式会社ハーマンプロの共同開発商品です。

「S-Blink ADVANCE」は、Si センサー機能に加え、鍋上げ・鍋無し検知機能を全口に搭載した最高級コンロのシリーズで、4年ぶりのリニューアルとなります。さらに安全性を高め、どなたでも調理を楽しんでいただけるよう便利機能を追及しました。

Si センサー機能とは 調理油加熱防止装置 消し忘れ消火機能 立ち消え安全装置の3つの機能のことです。

コンロやグリルの燃焼状況をLEDが光るコンロボタンやガラスストップの液晶表示で確認できるため、消し忘れ防止だけではなく、火加減の調節もかがむことなくそのままの姿勢で行えます。また、グリルでは魚の3種類の自動調理に加え、「焼きいも」や「ローストビーフ」など18種のアラカルトメニュー及び3種類のあたためメニューを加え、料理の幅が広がりました。

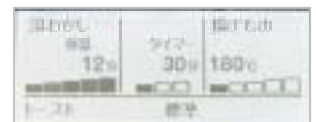


光って知らせる安全性と操作性

コンロボタンに搭載された「点火ネクストサイン」は、「鍋の有無」「点火の有無」をコンロボタンに搭載されたLEDが光ることにより一目で判断することが可能です。鍋を置くとボタンが白く点灯し、点火するとオレンジにLEDが変化します。



ガラスストップの「5インチのドットマトリクス&ホワイト液晶」は、コンロやグリルの状況を見やすく表示します。「火力」「温度調節」「調理タイマー」「グリルメニュー」を調理したままの姿勢で把握することができます。



また、光だけでなく「新音声報知機能」は、操作の手順を音声で知らせます。「メニューと焼き加減を選択してください」「揚げものです。温度を設定してください」など、手順を先に伝えることで誤操作を防ぎます。

さらに「感振停止機能」を搭載し、震度4以上の地震を感知してガスを遮断します。

**業界最多、魚3種、あたため3種及びアラカルトメニュー18種類をオートグリルで展開**

奥行き約 32cm×横幅約 26cm のワイドグリルでのグリルオートメニューが 24 種類と格段に充実しました。「焼きいも」「ローストビーフ」という定番メニューから「モーニングセット」という変わり種メニューまでそれぞれ 3 パターンから火加減の選択が可能です。魚調理や揚げ物などのあたためも同様にお好みの焼き加減で調理します。また、「S-Blink」シリーズで人気のダッチオープン機能も新たに追加いたしました。



「モーニングセット」・・・トースト、ウィンナー、野菜 2 品の同時調理

【アラカルトメニュー一覧】

焼きいも	焼きナス	鶏もも肉	ホイル焼き	ゆで卵	ウィンナー
厚揚げ	焼き鳥	トースト	ピザ	焼きおにぎり	焼きイカ
ローストビーフ	スペアリブ	焼きりんご	スイートポテト	モーニングセット	ローストポーク

**機能美を兼ね備えた上質なデザイン**

五徳はシルバーに輝くステンレスタイプと焦げ付き汚れが取れやすい新開発のコーティングホーロータイプの2タイプです。また、バーナーベースも従来に比べ 20% 小型化したため、左右バーナーの間隔が 20mm 広がり、液晶画面を確認しやすく鍋おきスペースをたっぷりとした設計です。また、ガラストップ天板は業界初の親水性コーティングを採用したクリーンコーティングのため、焦げ付きなどの汚れがさらに落としやすくなり掃除性が向上しています。



**ダブルの高性能バーナー搭載**

左右両方に搭載された高火力バーナーを同時に使用した「強火」「トロ火」での調理に加え、「揚げもの温度調節機能」「湯わかし機能」「コンロ調理タイマー」を左右のバーナーで同時に使用が可能となりました。よりコンロの機能を自在に調理に活かせるようになっています。



**「S-Blink」のテーブルコンロタイプが新登場**

ビルトインタイプで好調の「S-Blink」シリーズにテーブルコンロタイプが新登場しました。2003 年より発売しているビルトインタイプは「S-Blink」シリーズ先進デザインで高く評価されつづけています。ステンレスのフェイス、ダイヤル式操作ボタン、カンガルーポケットで操作キーの収納といった「S-Blink」シリーズの特長を継承しました。



両バーナーに鍋上げ、鍋無し検知機能搭載

グリル排気口から炎のあふれを防ぐグリル防災機能搭載

従来サイズ比 120%の「ワイドグリル」、魚の自動調理ができるオートグリル機能搭載



テーブルコンロタイプでは業界初、両方のバーナーに温調機能を搭載しました。

【S-Blink ADVANCE ラインナップ】

ガラストップ色	コンロ幅	発売日	希望小売価格(本体価格、税込、工事費別)	
シルバーストライプガラス/ ステンレスフェイス 【ステンレス五徳】	75cm	2008年9月22日	323,400円	
シルバーストライプガラス/ ステンレスフェイス 【ステンレス五徳】 (ダッチオープン付)	75cm	2008年9月22日	339,150円	
シルバーストライプガラス/ ステンレスフェイス 【ホーロー黒塗装五徳】	75cm	2008年9月22日	315,000円	
シルバーストライプガラス/ ステンレスフェイス 【ホーロー黒塗装五徳】 (ダッチオープン付)	75cm	2008年9月22日	330,750円	
ブラウンチェックガラス/ステン レスフェイス 【ホーロー黒塗装五徳】	75cm	2008年9月22日	315,000円	
ブラウンチェックガラス/ステン レスフェイス 【ホーロー黒塗装五徳】 (ダッチオープン付)	75cm	2008年9月22日	330,750円	

【S-Blinkテーブルコンロラインナップ】

ガラストップ色	コンロ幅	発売日	希望小売価格(本体価格、税込、工事費別)	
ブラックミラーガラス/ステンレス フェイス	60cm	2008年9月1日	157,500円	
ナチュラルグレーガラス/ステン レスフェイス	60cm	2008年9月1日	157,500円	

< 参考資料 >

当社は、今回の新製品に関連して、全国の女性 784 人を対象にグリルでの調理についてアンケートを実施しました。結果から、依然としてグリル調理をフル活用している女性はまだまだ少ないようです。

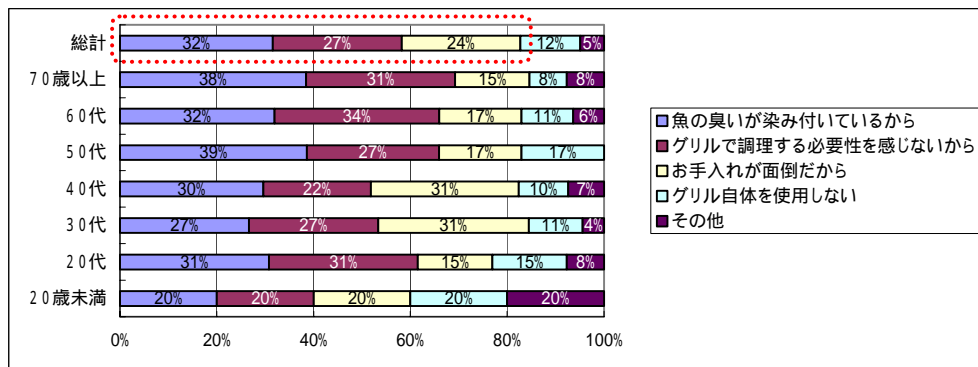
46%がグリルを使用するのは「魚を焼くときだけ」

まず、グリルでの調理メニューについて「魚以外をグリルで調理することがありますか？」と聞いたところ、やはり、グリルは魚を焼くところと考えている女性が多いようです。約半数の 46%が「いいえ」という回答でした。

その理由として、「魚の臭いが染み付いているから」「グリルで調理をする必要性を感じないから」が各 3 割、「手入れが面倒だから」が 2 割でした。

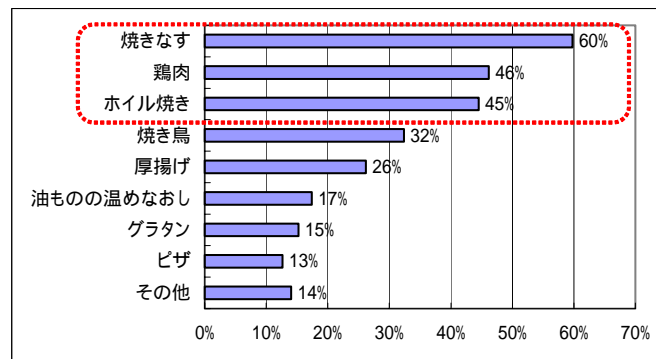
実際には、グリル庫内の温度は 200 以上に上がるため魚の臭いが他のものに移ることはありません。

いいえと選んだ理由は何ですか？ n=364



ちなみに、魚以外でもグリルで調理をすると回答した 420 名によく調理するメニューを聞きました。トップ 3 は、1 位「焼きナス」、2 位「鶏肉」、3 位「ホイル焼き」という結果となりました。グリル調理の特長は、ガスの直火で高温調理ができることです。表面をこんがり焼き、中はふんわりといった仕上がりを求める場合にグリル調理は適しています。魚以外にもグリルを使用している方は、うまくグリルの特徴を活かして調理を楽しんでいるようです。

グリルでよくする料理を教えてください。(複数選択可) n=420

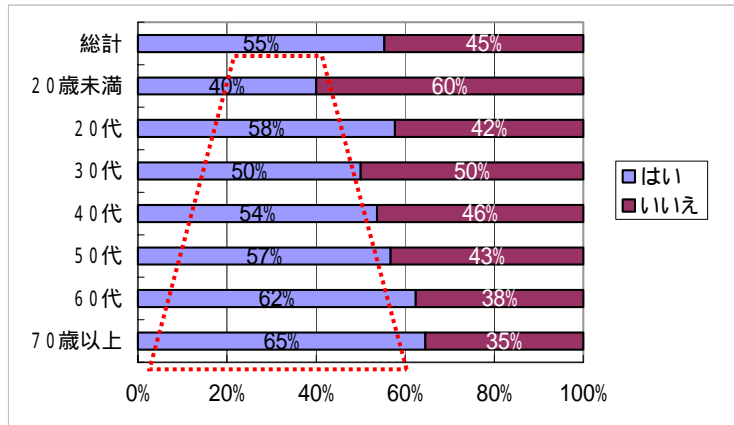


## 2人に1人が温度調節機能のあるコンロやグリルの存在を知らず

次にガスコンロの高機能化について「自動で火加減を調節するコンロやグリルがあることを知っていますか？」と質問したところ、約半数の45%の女性が「いいえ」と回答しました。

年代で見ると、わずかな差ですが、世代が上がるごとに認知度が高くなっています。この傾向は、コンロの買い替えを経験するタイミングで高機能化した製品を認知しているのではないかと推測されます。

自動で火加減を調節するコンロやグリルがあることをご存知ですか。 n=784



## アンケート調査概要

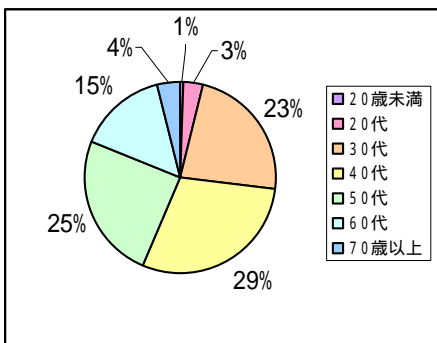
【方 法】Web アンケート

【期 間】2008年7月15日～17日

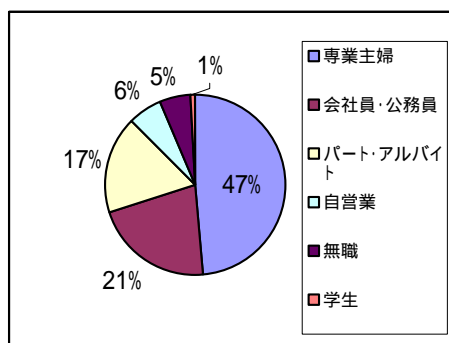
【対 象】ノーリツインターネットサイト「<sup>ノーリツスタイル</sup>NORITZSTYLE つかりコムねん」会員  
(全国の全世代女性)

有効回答数：784件（発信数：9,294件、回答率：8.4%）

年代 (n=784)



職業 (n=784)



家族構成 (n=784)

