

ノーリツの自然冷媒ハイブリッド給湯機「HPHB R290」と グリル専用鍋「Chefpot」が、2025 年度グッドデザイン賞を受賞 ～自然冷媒ハイブリッド給湯機「HPHB R290」は、企画展「私の選んだ一品」にも選出～

湯まわり設備メーカーの株式会社ノーリツ（本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長：竹中 昌之）のハイブリッド給湯機「HPHB R290」および、グリル専用鍋「Chefpot（シェフポット）」が、公益財団法人日本デザイン振興会が主催する「2025 年度グッドデザイン賞」を受賞しました。

また、自然冷媒ハイブリッド給湯機「HPHB R290」は、グッドデザイン賞審査委員が選んだお気に入りのお品を紹介する企画展「私の選んだ一品」にも選出され、10 月 29 日（水）～11 月 9 日（日）まで、東京・丸の内 GOOD DESIGN Marunouchi にて展示されます。

今後も当社は、デザインの観点からも優れたものづくりに取り組んでまいります。



GOOD DESIGN AWARD
2025年度受賞



自然冷媒ハイブリッド給湯機「HPHB R290」

高効率ガス給湯器、ヒートポンプユニット、貯湯ユニットの3つを組み合わせた、ハイブリッド給湯システム。環境負荷の低いノンフロン自然冷媒 R290 を採用し、当社独自の学習運転「スマート制御」機能の予測精度向上により、高い省エネ性と環境性能を備えています。小型化・軽量化により設置性もよく、一貫したディテールで住宅外観に配慮したデザインになっています。



・審査員による評価コメント

本製品は従来製品に対する小型化や性能向上の面でも評価できるが、特筆すべきはその外装の細部にわたるデザイン的な配慮である。コーナーRなどの処理、取り付けビスの配置、外装パネルの構成など、非常に繊細なデザイン意識を感じさせる。ファンガードの棧の構成や本体とファンガードの配色なども含め、よく練られたデザインとなっている。屋外に設置される機器でありながら、意匠面がここまで入念に吟味された製品は珍しい。

■ グリル専用鍋「Chefpot」

ガスビルトインコンロ用のグリル専用鍋。共同開発を行ったビタクラフトジャパン株式会社の製品特長である全面 5 層構造の性能はそのままに、ノーリツのコンロにフィットするグリル容器で、食材の栄養を逃がさずバリエーション豊富な調理を楽しめます。食卓にそのまま出せるオーバルデザインは、角がなくお手入れがしやすいというメリットもあります。



・審査員による評価コメント

現代家庭の調理環境においては、いまや一般的とも言えるビルトインコンロ。しかし備えられたグリルの使用頻度はいまだそこまで高くない。そんな背景にあって、グリルの使用頻度と価値を高めるための調理器具はこれまでも存在するなか、ステンレスとアルミの 5 層構造により、これまで以上に優れた調理体験をもたらしている。程よい重みと高い精度によって扱いやすくも密封性に優れており、無水調理が可能な点も優れている。そのまま食卓に並べても違和感のない器らしい佇まいも好ましい。より簡単でより豊かな食体験の実現に貢献している。

■ グッドデザイン賞とは

1957 年創設のグッドデザイン商品選定制度を継承する、日本を代表するデザインの評価とプロモーションの活動です。国内外の多くの企業や団体が参加する世界的なデザイン賞として、暮らしの質の向上を図るとともに、社会の課題やテーマの解決にデザインを活かすことを目的に、毎年実施されています。受賞のシンボルである「G マーク」は優れたデザインの象徴として広く親しまれています。

<https://www.g-mark.org/>



■ 自然冷媒ハイブリッド給湯機「HPHB R290」の詳細に関するプレスリリース (2025 年 6 月 19 日発表)

<https://www.noritz.co.jp/company/news/2025/20250619-005900.html>

■ グリル専用鍋「Chefpot」の詳細に関するプレスリリース (2024 年 11 月 11 日発表)

<https://www.noritz.co.jp/company/news/2024/20241111-005751.html>

ニュースリリースに記載されている内容は、発表時点のものです。