

新しい幸せを、わかすこと。



News Letter

2025年12月17日

ノーリツのビルトインコンロ「PROGRE」の最新機能を体験! プロ料理家による「お正月レシピ料理教室」を開催 ~“見て、触れて、使う”体験型研修施設「NORITZ EX center 福岡」にて実施~

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）は、ビルトインコンロ「PROGRE」の最新機能を体験できる料理教室を、2025年7月に開設した体験型研修施設「NORITZ EX center 福岡」にて開催しました。2017年より「PROGRE」のレシピ開発に携わる料理家・戸根 みちこさんを講師に招き、参加者の皆さまと一緒に「PROGRE」の最新機能やマルチグリルを使いながらお正月料理を作りました。



PROGRE

「PROGRE」の新機能を、お正月レシピで体験

調理中の温度が見えるノーリツ独自の「温度クック機能」を使うことでしっとりやわらかく仕上がるローストビーフや、マルチグリルを使って簡単に作れる田作りなど、「PROGRE」でできる5つのお正月向けレシピを戸根氏が実演。参加者は、すでに「PROGRE」をご自宅で使用されている方や購入後設置予定の方など多岐にわたり、より「PROGRE」の魅力を感じていただけるイベントとなりました。

▼参加した皆さまの声（アンケート結果より一部抜粋）

- ・コンロの使い方や機能の説明が分かりやすく、とても参考になりました（50代女性）
- ・家でコンロを使うのが楽しみになりました（60代女性）
- ・お鍋で炊いたご飯がとても美味しいびっくりしました（50代女性）



（写真左）
密にコミュニケーションが取れる少人数制で、計15名が参加

（写真右）
左から、戸根 みちこさん（料理家）、
楠田 瑠美さん（イベント司会）

「PROGRE」で作る、お正月レシピの紹介（イベント当日レシピ一部）

各レシピは「つなぐレシピ」アプリで今後掲載予定です。

<https://www.noritz.co.jp/product/kitchen01/builtin/tsunagu-recipe.html>



フライパンで作る 和風ローストビーフ

マルチグリルで！カリカリサクサク田作り

伊達巻

「NORITZ EX center」概要

■コンセプト：五感をフル活用する体験型施設

NORITZ EX center は、ノーリツ製品を「見て、触れて、使う」実体験を通じて、流通事業者さまの商品理解の深耕から、コト売り（体験価値の提供）を実現するための体験型施設です。「見る」「聞く」だけでなく、実際に商品に「触れる」ことに加え、厨房エリアでの調理体験を通じて「味わう」「香りを楽しむ」を含めた価値体験を提供しています。実際の住宅環境を再現した「温水展示エリア」や、施工・メンテナンス実践できる「厨房実演スタジオ」など様々なノーリツ商品を体験できるスペースを用意しています。

EX center の「EX」には、体験・経験を意味する「Experience」と、高度な知識や経験を持つ専門家・達人を意味する「Expert」等の意味が込められています。



■「NORITZ EX center 福岡」について

「NORITZ EX center 福岡」は、2025年7月に福岡県・福岡市で開設しました。今回のイベントは、実際に調理をしながら「PROGRE」を含むビルトインコンロの全シリーズの特長や優位性を比較検討いただける「厨房実演スタジオ」で実施しました。

（※施設の利用は完全予約制となります。）

■「PROGRE」の詳細に関するプレスリリース（2025年4月22日発表）

<https://www.noritz.co.jp/company/news/2025/20250422-005859.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。
最新の情報とは内容が異なっている場合がありますので、ご了承ください。