

グリルイノベーション ~ 本格調理と利便性、清掃性を両立
新「^{デリシア}GRILLER」2014年9月1日発売
料理を楽しむプレミアムシリーズのコンロがさらに進化しました

熱と暮らしを支える総合熱エネルギー機器メーカーのリンナイ株式会社（本社：愛知県名古屋市、社長：内藤 弘康）は、東京ガス株式会社と共同開発し、「本格的な料理を手軽に」楽しんでいただける「DELICIA GRILLER（デリシア・グリレ）」の新モデルを9月1日より発売します。



DELICIA
GRILLER

デリシア・グリレ
RHS71W16ALR-SL/R

(付属品：ココットダッチオーブン、クッキングプレート)
・税込希望小売価：321,840円
・税抜価格：298,000円
・発売日：2014年9月1日

新「デリシア・グリレ」は、本格的な料理を楽しみつつも、お手入れの手間を減らしたい等のお客様の声を反映し、フルモデルチェンジしました。煮込みやロースト料理に適したダッチオーブンの後継品である、「Cocotte Dutch Oven(ココットダッチオーブン)」でグリル調理の幅を広げつつ、使いやすさと清掃性も高めています。スタイリッシュな外観は継承しながら、取り扱いやすさも付加したデザインへ変更しました。

本格調理を楽しみながら利便性と清掃性を両立

- ◇ **「ココットダッチオーブン」と「ココット」でグリル調理を拡充**
新しく開発した、グリル庫内をよごさず調理ができる「ココットダッチオーブン」(付属品)と、「ココット」(別売品)の利用で、グリル庫内の清掃が簡単になり「お手入れが大変」、「におい残りが気になる」等のグリル使用時の悩みに応えます。また、それぞれの特長を活かした多彩なグリル調理が可能です。
- ◇ **超・強火力からトロ火までの幅広い火力調整**
家庭用コンロで最大級の超・強火力バーナーを搭載し、強い火力ならではの中華料理の炒め物からトロ火の煮込料理まで、多彩なメニューに対応します。
- ◇ **やわらかさも意識したデザインへブラッシュアップ**
アルミ製のフラットメタル天板と存在感のある大きな五徳(ごとく)といったシンプルで実用性を兼ね備えたデザインを継続しながらも、女性にも受け入れやすいやわらかさも追求しました。
- ◇ **高い安全性と省電力への対応**
感震停止機能(震度4相当以上の揺れを感知すると自動的にガスを遮断)や、連動するレンジフードの使用電力低減につながるエコ連動機能を採用。高い安全性と省エネ性を実現しています。



ココットダッチオーブン



デリシア・グリレ
天板と五徳

リンナイは、「熱と暮らし」「品質」「現地社会への貢献」を創業以来の企業精神として継承し、今後も「より豊かな生活」の充実を目指して商品開発に取り組み、地球環境に配慮した事業を推進してまいります。

《本件へのお問い合わせ先》

リンナイ株式会社 営業本部：052-361-8211（代表）

(ご参考)本製品等の画像データは、リンナイニュースリリースウェブサイトの該当リリースよりダウンロードいただけます。

リンナイニュースリリース <http://www.rinnai.co.jp/releases/index.html>

新「デリシア・グリレ」の主な特長

《商品概要》

リンナイは、東京ガスとの共同開発によりお客様の声を反映し、本格的な料理を楽しむ「デリシア・グリレ」をフルモデルチェンジしました。

新「デリシア・グリレ」では、「グリルのオープン化」がいつそう進化しています。グリル用の調理器「ココットダッチオープン」と「ココット」を新規に開発。ダッチオープンの軽量化を実現し、グリル庫内の清掃性も向上させました。また「デリシア・グリレ」だけの特長である、超・強火力バーナーや焦げ付きにくいアルミ製のフラットメタル天板等を引き続き採用。ガスならではの本格調理を存分に楽しめます。外観面でも、こだわりのシンプルかつ重厚感のあるデザインを継続しながら、取り扱いやすさも追求しました。

リンナイと東京ガスでは、共働きの世帯の調理に対する価値観や要望を調査し、忙しい日常の中でも「料理することを大切にする」層へ向けて、普段の食卓やハレの日にも使えて掃除もラクな、グリル機能の拡充を目指し開発に取り組みました。

1. 進化した「グリルのオープン化」

グリルで本格オープン調理ができる「ダッチオープン」を進化させ、グリル調理用の新たな容器として、煮込みやロースト料理に最適な「ココットダッチオープン」と、焼き物調理に適した「ココット」の2つを新たに開発しました。「ココットダッチオープン」、「ココット」合わせて8種類の専用オート調理機能を備え、スイッチ1つで日々の調理を簡単に、ハレの日の料理を豪華に演出する等、新たなグリルの活用法を提案します。

◇ 「ココットダッチオープン」 ※付属品

お客様の声にお応えしてダッチオープンがより使いやすくなりました

「ダッチオープン」を従来の約半分の重さまで軽量化しました。また新たにグラタンなど日々の料理にも使えるオート調理メニューも加え、いつそう身近になりました。シンプルながらも存在感のあるデザインのため、特別なシーンでも容器をテーブルにそのまま並べて素敵な食卓を演出できます。



「ココットダッチオープン」を利用した様々な調理メニュー例



ミートローフ

グラタン

根菜蒸し

肉じゃが

ダッチオーブンブレッド

パウンドケーキ

◇ 「ココット」 ※別売品

グリルお手入れの困りごとを軽減

魚などの焼き物調理に適した蓋つき容器で、焼き網を使用した場合に比べて、グリル使用後の庫内のよごれやニオイの発生を抑え、日々のお手入れが簡単になります。また、焼き網を利用した際に焦げやすい粕漬けなどもきれいに焼け、フライパンでは焼き加減の調整がむずかしいハンバーグや、とんかつ・からあげのノンフライ調理などにも対応しました。



「ココット」を利用した様々な調理メニュー例



ノンフライからあげ

ノンフライとんかつ

鶏もも焼

ハンバーグ

焼き魚

◇ 「クッキングプレート」 ※付属品

プレートの機能を拡充しました

クッキングプレートとトーストプレートを一体化。トーストもピザも焼け、活用範囲が広がります。



クッキングプレート

+



トーストプレート



新クッキングプレート



トーストのオート調理機能を搭載

◇ 約 26cm幅のワイドグリル

ゆったり幅のグリルで、約 24cm のピザ、さんまを 5 尾並べて調理できます。付属のクッキングプレートを使えばピザを手軽に美味しく焼けます。



2. 超・強火力バーナー

◇ 家庭用コンロで最大級の超・強火力からトロ火まで対応

「超・強火力バーナー(約 4,510kcal/h) ※都市ガス種 13A,12A の場合」を搭載し、強火ならではの中華料理からコトコ煮込み料理まで、幅広く料理を楽しめます。

※ LP 仕様も約 4,000kcal/h に火力アップしました

※ 当社の他商品ラインアップでは最大火力、約 3,610kcal/h



3. デザイン性と清掃性を両立

◇ スタイリッシュなデザイン

角に丸みを持たせたメタル天板とフラットフェイス、存在感のあるワイド五徳(ごつく)を採用し、本格調理に対応する実用性を持ちながらも、やわらかさも感じるデザインを追求しました。同時に、排気カバーを軽量化しゴミが落ちにくい形状に変更。さらに清掃性を高めました。



◇ お手入れしやすいフラットメタル天板

焦げつきにくく、表面がフラット天板なので、汚れを拭くだけで軽く落とせます。さらに、スーパーシールド構造のバーナーが煮こぼれの侵入を防ぎます。



◇ 鍋の移動もラクな大型五徳

鍋などをしっかり受け止めるワイドで安定感のある五徳です。鍋をそのままスライドするだけでスムーズに移動できます。



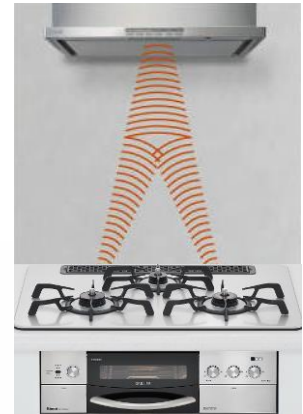
4. 安全機能・省電力対応

◇ 感震停止機能

震度4相当以上の揺れを感知すると自動的にガスを遮断し、高い安全性を実現しています。

◇ レンジフード連動風量オート機能

コンロやグリルの利用条件に連動し、レンジフードの使用電力低減につながるエコ連動機能を採用。対応機種の利用により省電力につながります。



5. その他の主な搭載機能

- ◇ 「グリル連続使用」対応
- ◇ 「麺ゆで」、「ゆでもの」機能
- ◇ 「音声ガイダンス」
- ◇ 排気口内部に着脱可能な「チリ受け」

商品紹介ページ

本商品の詳細は、9月1日より下記ウェブサイトでご覧いただけます

- ◇ リンナイ商品情報トップ <http://rinnai.jp/top>

商品希望小売価格

商品名	品番	希望小売価格
デリシア・グリル 付属品:ココットダッチオープン、クッキングプレート	RHS71W16ALR-SL/R	税込希望小売価:321,840 円 (税抜価格:298,000 円)
ココット ※別売品	RBO -C1V-1	税込希望小売価:14,900 円 (税抜価格:13,800 円)

※ 東京ガス、東邦ガス、大阪ガスでは品名や品番、希望小売価格、発売日が異なります。

(注) ニュースリリースに記載されている内容は発表日時点の情報です。ご覧になった時点で、内容が変更になっている可能性がありますので、あらかじめご了承下さい。