≪ニュースリリース≫

2026 年 10 月 30 日（金）

リンナイ株式会社

G:LINE　IH クッキングヒーター　G:103　12 月下旬発売

ガスコンロ　G:102　27 年 3 月下旬発売　10 月 30 日より Rinnai Aoyama で期間限定・先行公開

リンナイ株式会社（本社：愛知県名古屋市、社長：内藤　弘康）は、ハイエンドキッチンシリーズ「G:LINE（ジーライン）」の新商品として、3 口 IH クッキングヒーター「G:103」を 2026 年 12 月下旬に発売します。あわせて、ダイヤル（ツマミ）操作のガスドロップインコンロ「G:102」を 2027 年 3 月下旬に発売します。

「G:LINE」は、「Less is more.（より少なく、より豊かに）」の思想のもと、キッチン空間の質を高めることを追求した厨房機器のシリーズです。新商品は、「DESIGNART TOKYO 2026」（10 月 30 日～11 月 8 日）の会期にあわせ、ブランド体験施設「Rinnai Aoyama」（東京・南青山）にて 10 月 30 日より期間限定で先行公開します。

	発売日	希望小売価格
3 口 IH クッキングヒーター　G:103	2026 年 12 月下旬	税込 412,500 円（税抜 375,000 円）
ガスドロップインコンロ　G:102	2027 年 3 月下旬	税込 269,500 円（税抜 245,000 円）

新商品の特長

- G:LINE のコンセプト　存在と機能の極点。
- 3 口 IH クッキングヒーター　G:103　境界なき存在感。
- ガスドロップインコンロ　G:102　感性で操る炎。

≪本件のお問い合わせ先≫

お客さま・お取引先　リンナイ株式会社　営業本部　052-361-8211（代表）

報道関係者　リンナイ株式会社　広報・IR 部　052-361-8211（代表）

（注）本資料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。

新商品の特長

■ G:LINE のコンセプト　存在と機能の極点。

2017 年に誕生した「G:LINE」は、「現代のキッチンは、使う時間よりも観る時間のほうが長い」という気づきから生まれたプロダクトシリーズです。名称の「G」は、建築家ミース・ファン・デル・ローエの言葉「God is in the details（神は細部に宿る）」と、Grand、Great、Gold といった壮大で崇高なさまを想起させる言葉に由来します。「Less is more.（より少なく、より豊かに）」を思想の核に、存在を研ぎ澄ますこと、機能を極めること。ガスコンロ「G:101」、オーブン「G:201」を通じて、キッチンという空間そのものの質を高める機器のあり方を追求してきました。
今回、「G:103」と「G:102」が加わることで、「G:LINE」はコンロ 3 機種・オーブン 1 機種のラインアップとなり、空間や暮らし、好みにあわせて選べる幅がさらに広がります。

G:LINE 商品サイト https://rinnai.jp/g/

■ 3 口 IH クッキングヒーター　G:103　境界なき存在感。

空間におけるキッチンは、使われている瞬間よりも、そこに佇む時間のほうが長い。「G:LINE」の原点にあるその視点を研ぎ澄ませ、「G:103」が目指したのは、空間とひとつになる IH クッキングヒーターです。マットガラスで仕上げた深く穏やかな黒は、空間の一部となって佇みます。光、表示、機能、デザイン。振る舞いの隅々まで貫かれた引き算の美学によって、熱源は静かに立ち上がり、使い終われば一枚の面へと還っていきます。

主な特長

- マットブラックのガラストッププレート：　光の反射を抑えた深い黒。映り込みや指紋が目立ちにくく、フラットな佇まいを保ちます。
- ブラックアウト仕様：　使っていないときは表示が消え、操作部を含めた天面全体が一枚の黒い面として空間に馴染みます。
- 厳選した機能：　3 口のうち右ヒーターはブースター時 3,000W。よく使う機能を厳選し、タイマーや温度設定を搭載。さらに、高温度自動温度調節や小物検知などの安全機能も。
- 別売の専用プレート「IH Plate」に対応。

IH Plate（G:103 オプション品・別売）

IH の上に置くだけで、調理の自由をもうひとつ。蓄えた熱を食材へまっすぐ届け、表面には香ばしい焼き目を。余分な脂は静かに逃がし、素材そのものの持ち味を引き出します。140℃・160℃・180℃・200℃・220℃の 5 段階から、お好みの温度を選択して調理できます。「G:LINE」の空間に馴染みながら、IH の使い方と料理の楽しみ方を広げる、もうひとつの選択肢です。

■ **ガスドロップインコンロ　G:102　感性で操る炎。**

食材の変化を目で捉え、音や香りに耳を澄ませ、指先で火加減を操る。「G:LINE」の思想を受け継ぎながら、炎と人の関係を研ぎ澄ませたガスドロップインコンロが「G:102」です。指先のわずかな動きに呼応して、炎は静かに表情を変えていきます。目に見える炎だからこそ生まれる直感と、自在に操ることで広がる創造性。見る、聞く、感じる。自らの感覚で一皿をつくり上げていく時間を支えます。

主な特長

- ダイヤル（ツマミ）操作：　回す手応えまでデザインし、繊細な火力調整から力強い加熱まで直感的に操れます。
- 1 口（強火力バーナ）と 2 口の 2 タイプ。「G:LINE」の黒に連なるセランガラスとステンレス鋳物ごとく。
- 組み合わせは、自由に：　1 口・2 口の組み合わせや、IH クッキングヒーターとの組み合わせにより、空間や料理のスタイルにあわせたレイアウトが可能です。

Rinnai Aoyama で、G:LINE を体験する

新商品は、「DESIGNART TOKYO 2026」（10 月 30 日～11 月 8 日）の会期にあわせ、Rinnai Aoyama にて 10 月 30 日より期間限定で先行公開します。ぜひご来場ください。

Rinnai Aoyama
リンナイのブランド体験施設。
住所：東京都港区南青山 4-18-11
フォレストヒルズイースト 1F/4F
営業時間：10:00～17:00
商品のご相談・体験は予約制。
https://aoyama.rinnai.jp/

ラインアップ

G:103

G:102（1 口）

G:102（2 口）

	G:103	G:102（1 口）	G:102（2 口）
品名	3 口 IH クッキングヒーター	1 口ガスドロップインコンロ	2 口ガスドロップインコンロ
型式	RHKD731GM1R	RD312GK1S	RD322GK1S
希望 小売価格	税込 412,500 円 （税抜 375,000 円）	税込 269,500 円 （税抜 245,000 円）	税込 269,500 円 （税抜 245,000 円）
発売日	2026 年 12 月下旬	2027 年 3 月下旬	2027 年 3 月下旬
トッププレート	セランガラス	セランガラス	セランガラス
ごとく	-	ステンレス鋳物	ステンレス鋳物
開口寸法 （幅×奥行）	561×490mm	268×490mm	268×490mm
外形寸法 （高さ×幅×奥行）	50×691×510mm	103.5×291×515mm	103.5×291×515mm
操作方法	タッチ式	ツマミ式	ツマミ式
火力 IH:消費電力 ガス:ガス消費量	右:2,000W（3,000W*） 左前:2,000W（2,500W*） 左後:1,200W（1,500W*） *ブースター時	13A:3.80 / LPG:3.70kW	前:13A:1.27 / LPG:1.27kW 後:13A:2.33 / LPG:2.30kW
使用電源	単相 200V （定格消費電力 5,300W）	DC3V（単 1 乾電池×2）	DC3V（単 1 乾電池×2）

○ 開口寸法： ビルトインガスコンロの標準開口寸法（560×460mm）とは異なります。

○ G:103 オプション品： IH Plate（専用調理プレート）、型式：RBO-GP82H、希望小売価格：税込 53,900 円（税抜 49,000 円）。温度設定 140～220℃（5 段階）に対応します。

（ご参考）本製品等の画像データは、当社ウェブサイトよりダウンロード可能です。 https://www.rinnai.co.jp/releases/