

2022年7月27日

簡単に使いこなせて“おいしい”を叶える！
長年培った温度コントロール技術を活用し、「本当に使ってもらえるレンジ」を目指した

オーブンレンジ EVERINO® (ES-GT26型) 新発売

エブリノ

象印マホービン株式会社

象印マホービン株式会社は、長年培ってきた温度コントロール技術を活用したオーブンレンジ「EVERINO (エブリノ)」(ES-GT26型)を2022年9月1日より発売いたします。

商品名	品番 (容量)	希望小売価格	発売日
オーブンレンジ 「EVERINO」	ES-GT26 (26L)	オープン価格	2022年 9月1日



オーブンレンジ「EVERINO」(ES-GT26型)

左より、スレートブラック、ホワイト

【新製品開発の背景】

当社は、1918年の創業以来、家庭用品メーカーとして、技術ありきではなくお客様のニーズを捉えるという考えのもと、調理家電分野を中心にさまざまな商品を展開しています。多様化するライフスタイルの中でも、普及率96%※1で暮らしに欠かせないアイテムである電子レンジは、「暮らしを創る」を企業理念とする当社にとって必要不可欠なラインアップであると考え、開発がスタートしました。

新製品開発にあたり、お客様がレンジに求める機能を追求。レンジの研究を開始した際、各種調査より、「温度ムラを感じる」「なかなか機能を使いこなせない」など、日常のオーブンレンジの使用実態は“レンジあたため”が大部分を占め、たくさんある機能を使いこなせていないというのが現実でした。それらの課題を解決するため、温めムラを抑える加熱方法の開発や、レンジ機能からグリル機能への自動切り換えで調理時間の短縮や調理性能（おいしさ）の確保を実現しました。また、操作性やお手入れのしやすさ、使いやすさも重視しました。

「本当に使ってもらえるレンジ」を目指して開発した新製品「EVERINO (エブリノ)」という名前には、“Everyday” “Everyone” “Every dish” の3つの言葉が含まれており、「毎日の皆様の食卓を支える、とことん使えるオーブンレンジ」という思いを込めています。

※1 主要家電製品の世帯普及率・所有世帯の平均保有台数(2014年、総世帯) 総務省調べ

【「家庭の料事情」「電子レンジへの本音」に関する調査※2】

当社が本年実施した調査※2を通して、改めて、生活者の電子レンジの使用状況や現状の不満を再確認することができました。

約3人に1人（36.3%）が現在所有しているレンジ、オープンレンジ※3に不満があると回答。中でも、未就学児の子どもがいる人（n=113人）は43.4%が不満を抱えており、それ以外の人と比べ多い傾向が明らかになりました。

レンジ、オープンレンジに求める機能についての質問では、約3人に1人（32.8%）が「温度ムラが少ない加熱機能」と回答。温度ムラを防ぐために「途中でかき混ぜる、食品の向きを変える」などの工夫をしていることが分かりました。他にも、オープンレンジで最も使っていない機能は「時間がかかる」などの理由から「グリル機能」がトップとなり、オープンレンジを使った調理時間に関する課題も明らかになりました。

さらに、惣菜の加熱調理に関しても「揚げ物などの惣菜をレンジ機能で加熱した際のベチャつきが気になる」が不満内容の3位に。対策として、「レンジで温めてからオーブンでカリッとさせる」「レンジで温めてからトースター、魚焼きグリルなどで温める」という回答があり、惣菜を温めるために、一手間かけていることが判明しました。

※2 レンジまたはオープンレンジを所有し、週に1回以上料理をする全国20歳～69歳の既婚男女600人を対象に2022年4月に実施。インターネット調査。詳細は[こちら](#)。

※3 レンジとは、おもにあたためだけの単機能レンジ。オープンレンジとは、グリル機能やオープン機能などもある多機能レンジ。

【おすすめポイント】

- ① レンジ機能からグリル機能へ自動切り換え！「芯まで“レジグリ”」
- ② 新発想※4！食材を庫内で浮かせて調理する「全方位あたたため“うきレジ”」
- ③ ボタン一つで揚げたてのようにサクッとおいしく！「揚げ物“サクレジ”」

※4 国内家庭用電子レンジとして、食材を浮かせて温める技術を搭載。（2022年7月27日発表による 当社調べ）
下ごしらえ、レンジ調理、冷蔵保存など多彩に使える付属の「ポウルセット」つき

【商品特長】

① 芯まで“レジグリ”

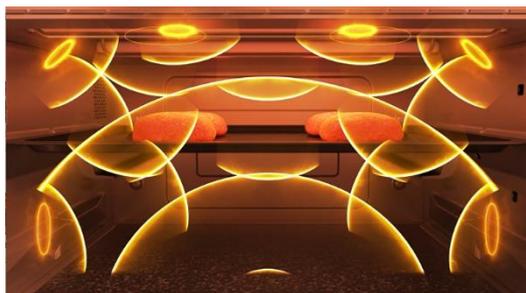
● 「レンジ▶グリル」※5機能を自動で切り換え！時短で本格調理ができる！

レンジ機能で、食材の芯まですばやく熱を通し、その後は自動でグリル機能に切り換え、食材の表面にこんがり焼き色を付けておいしく仕上げます。ハンバーグやグラタンも約13分※6で調理可能。おいしく本格的な料理を時短で味わえます。また、メニューに合わせた「焼き色」調整※7もできるので、料理のバリエーションが広がります。しかも、角皿はマイクロ波を透過する陶磁器（セラミック）製なので、レジグリ機能を最大限に活かします。

※5 「レンジ▶グリル」だけではなく、「グリル▶レンジ」の設定も可能。（手動で切り換えできます）

※6 下ごしらえの時間は含みません。食材の種類、形、量、大きさや使用環境などによってできあがりが変わります。

※7 仕上がり選択「弱・中・強」。



レンジで素早く芯まであたため



グリルで表面をこんがり焼き上げ

※図はイメージです。

“レジグリ”で作れるメニューの一例



(左より) ハンバーグ、塩さば、グラタン、ぶりの照り焼き

②全方位あたため“うきレジ”

●新発想^{※4}！食材を庫内で浮かせて調理

下ごしらえした材料を付属のボウルセット^{※8※9}に入れ、角皿下部のレールにスライドさせて差し込みます。ボウルセットを庫内で浮かせた状態で調理することで、食材上部と底部の温めムラを抑えた^{※10}全方位加熱を実現。しっかりと味の染み込んだおいしい料理がボウルひとつで簡単に、時短で仕上がります。

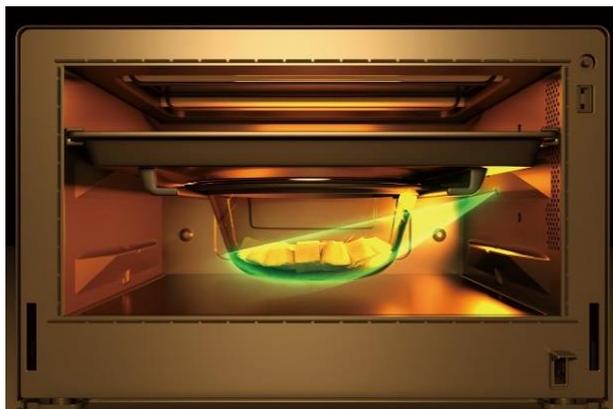


※8 ボウルセット：ボウル（耐熱ガラス製）とボウルリング（シリコンゴム製、取りはずし可能）

※9 うきレジは、付属のボウル（耐熱ガラス製）のみ対応。その他のボウルで調理は出来ません。

※10 庫内直置きの場合には、底部にマイクロ波が集中し、食材の下部と上部で温めムラが発生。（当社自社基準による 当社調べ）

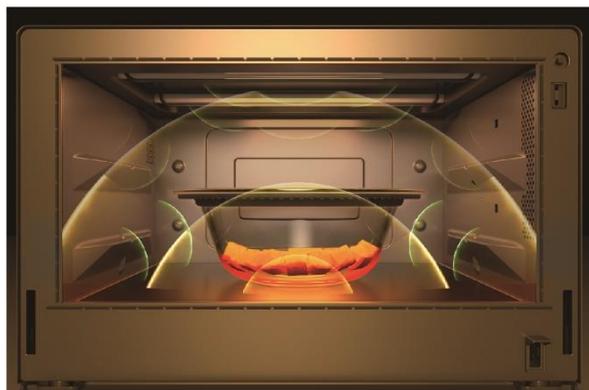
庫内の「赤外線センサー」はボウルセットの位置が固定されているので、赤外線センサーが食材の温度を正しく検知します。(手動は除く)



※図はイメージです。

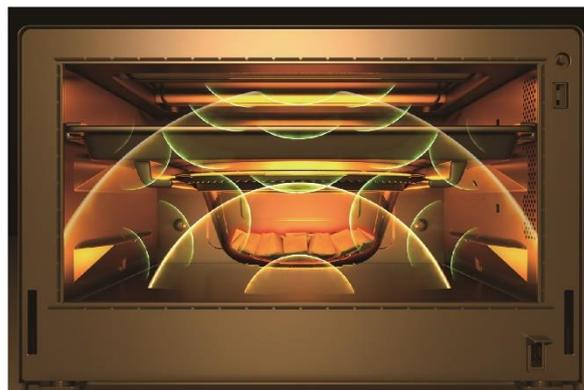
<庫内直置きの場合>

マイクロ波が底の接地面に集中。上部と底部で、温めムラが発生します。(当社調べ)



<「うきレジ」の場合>

食材を浮かせることでマイクロ波が庫内に広がりやすく、全方位から加熱します。



※図はイメージです。

“うきレジ”で作れるメニューの一例



(左より) ラタトゥイユ、蒸し鶏、かぼちゃの煮物、あさりの酒蒸し

●多彩に使える付属の「ボウルセット」※8

ボウルは容器ごと食卓に持っていくことができるので、テーブルセッティングの手間も少なく、後片づけも簡単。料理の下ごしらえや、食材の保存にも使えます。

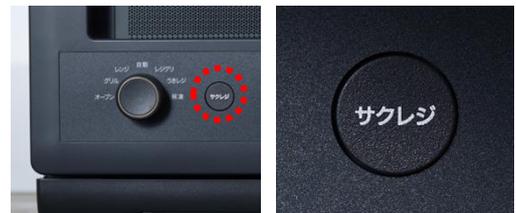
また、シリコーンゴム製のボウルリングは取り外してお手入れできるので、清潔に保てます。



③揚げ物“サクレジ”

●買ったコロケや天ぷらなども揚げたてのようにサクッとおいしく！

中身は温かいけれど衣がべちゃついている、外はサクサクだけど中身が冷たい、といった揚げ物の温めなおしの不満を解消。「サクレジ」なら、レンジ加熱で中を温め、グリル加熱で衣をサクサクに焼き上げるので、お惣菜の揚げ物も短時間で揚げたてのようなおいしさに仕上げます。



「サクレジ」ワンタッチキーがダイレクトに選択できる

【その他の商品特長】

●インテリアに馴染む、落ち着いた質感の「マット調デザイン」

落ち着いた質感のマット調デザイン。また、メニュー表示を扉部分ではなく、本体底から引き出す「メニューボード」方式とすることで、扉部分の見た目もスマートに。インテリアにも自然と馴染みます。

●操作のしやすい「ダブルダイヤル式」

左右2つのダイヤルで直感的に操作できます。

●間口 40.5 cm で出し入れスムーズ幅広デザイン

間口が 40.5cm なので、庫内が広く、パーティー皿(約 30cm) や大きめのお弁当の出し入れもスムーズにできます。

●引き出すメニューボード

本体下部から引き出すメニューボードの採用により、すっきりとしたデザインに。ボードを引き出すだけで、自動メニュー番号をすぐに確認できます。



●見やすく使いやすい白黒反転液晶

●料理の幅が広がる 100℃～高火力 250℃^{※11} の本格オーブン調理

※11 オーブンの 220℃～250℃での運転時間は約 5 分です。その後は、自動で 210℃に切り換わります。

●お手入れカンタンなワイド庫内

庫内（側面・背面）は汚れても拭きやすいシリコーン塗装。

●丸洗い角皿（セラミック製）

角皿が汚れても丸洗いすることが可能。いつでも清潔に保てます。

●においも汚れも分解 脱臭機能

庫内に付着したにおいや汚れを高温で分解します。

【商品画像】



オーブンレンジ「EVERINO」(ES-GT26 型)
左より、スレートブラック、ホワイト

【商品仕様】

商品名		オーブンレンジ「EVERINO」
品番		ES-GT26
希望小売価格		オープン価格
総庫内容量 (JIS の規定に基づいて算出された容量)		26L
電源		AC100V(50/60Hz)
センサー種類		赤外線センサー、温度センサー
レンジ	消費電力	1420W
オーブン	ヒーター出力／消費電力	1275W／1295W
グリル	ヒーター出力／消費電力	1000W／1020W
取説掲載レシピ数 (自動メニュー数)		76(36)
レンジ出力		自動出力：1000W (最大約 3 分間(600W)) ^{※12} 手動 (相当) 出力：1000W ^{※13} ・600W・500W・300W・150W
 目標年度 2008 年度	省エネ基準達成率	100%
	年間消費電力量 ^{※14}	73.4kWh/年 レンジ機能 58.2kWh/年、オーブン機能 15.2kWh/年、 待機時 0.0kWh/年 区分 B
外形寸法 (幅×奥行×高さ)		487×399 (454) ×370mm ※ () 内はハンドル等を入れた最大奥行寸法
庫内有効寸法 (幅×奥行×高さ)		378×309×201 mm
質量 (本体のみ) (約)		17.5kg
主な付属品		ボウル (耐熱ガラス製)、ボウルリング (シリコーンゴム製)、角皿 (陶磁器 (セラミック) 製)
色柄		スレートブラック (-BM)、ホワイト (-WA)

※12 短時間最高出力機能です。その後は自動的に（ ）内の出力に切り換わります。

※13 1000W での連続運転時間は最大 3 分間です。

※14 省エネ・特定機器「電子レンジ」測定法による数値です。数値はキロワット時毎年の単位で、小数第一位まで表示しています。

区分名 B：オープンレンジ（ヒーター露出があるもので 30L 未満のもの）

【「EVERINO」ブランドサイト URL】

https://www.zojirushi.co.jp/syohin/kitchen/oven_range/es-gt/

同時発売

STAN.
by ZOJIRUSHI

『STAN.』シリーズ オープンレンジ (ES-SA26) 9月1日新発売



■『STAN.』シリーズとは

『STAN.』シリーズは、2019年に創業101年目を迎えた象印が新たに提案する“暮らしの道具”として発売した、機能性と日常生活に溶け込むデザイン性を兼ね備えた商品です。メインターゲットは、多様化するライフスタイルの中核であるミレニアル世代。特に、30代の共働き・子育て世帯に焦点をあてて開発しました。

ターゲット世代の多くが求める“楽しむ家事”“ラクな家事”に応える機能性や使いやすさと、インテリアに合わせやすく、食の楽しみを見せたいくなるようなデザインが特長です。シリーズ名である『STAN.』には、お客様の暮らしに“STANDBY (スタンバイ)”し、安全で使いやすい“STANDARD (スタンダード)”な製品をつくり続ける、象印の“STANCE (スタンス)”という3つの意味が込められています。

■商品特長 (ES-GT26 型と同様。異なる点のみ下記に記載。)

●「離乳食用ゆで野菜メニュー」搭載

●子供の成長に合わせた離乳食が作れる！STAN.別冊 16メニューのレシピブック

■商品仕様

商品名	オープンレンジ	
品番	ES-SA 26	
希望小売価格	オープン価格	
総庫内容量 (JISの規定に基づいて算出された容量)	26L	
電源	AC100V(50/60Hz)	
センサー種類	赤外線センサー、温度センサー	
レンジ	消費電力	1420W
オープン	ヒーター出力/消費電力	1275W/1295W
グリル	ヒーター出力/消費電力	1000W/1020W
取説掲載レシピ数 (自動メニュー数)	76(37)	
レンジ出力	自動出力：1000W (最大約3分間(600W)) ※12 手動 (相当) 出力：1000W※13・600W・500W・300W・150W	
 目標年度 2008年度	省エネ基準達成率	100%
	年間消費電力量※14	73.4kWh/年 レンジ機能 58.2kWh/年、オープン機能 15.2kWh/年、 待機時 0.0kWh/年 区分 B
外形寸法 (幅×奥行×高さ)	490×399 (445) ×370 mm ※ () 内はハンドル等を入れた最大奥行寸法	
庫内有効寸法 (幅×奥行×高さ)	378×309×201 mm	
質量 (本体のみ) (約)	17.5kg	
主な付属品	ボウル (耐熱ガラス製)、ボウルリング (シリコンゴム製)、 角皿 (陶磁器 (セラミック) 製) レシピブック (メニュー数 16)	
色柄	ブラック (-BA)	

以上

◎本製品に関する読者からのお問い合わせ先
お客様ご相談センター フリーダイヤル
0120-345135
象印マホービン ホームページ
<http://www.zojirushi.co.jp>

◎本リリースに関するお問い合わせ先
象印マホービン株式会社
PR 事務局
(株)プラチナム内 中原・廻・藤元
TEL: 03 5572 6071 FAX: 03 5572 6075
MAIL: zojirushi_pr@vectorinc.co.jp