

2021年9月15日

94%の煙をカット(※1)！シリーズ最高の”減煙”を実現！
「煙の少ない焼き肉グリル YGMC-FXT130」新発売

株式会社山善（本社：大阪市西区／代表取締役社長：長尾雄次 以下、当社）は、独自のXカット構造をプレートに採用し、吸煙ファンを内蔵することで、調理中の煙を約94%カットする「煙の少ない焼き肉グリル YGMC-FXT130」（以下、XGRILL PREMIUM）を、当社が出店・運営するインターネット通販「くらしのeショップ」で9月16日より発売し、全国の家電量販店・ホームセンターでも9月下旬より順次発売をいたします。



最近の「おうち時間」の増加に伴い、「自宅でも焼き肉を楽しみたい」というニーズにマッチした商品として、「減煙焼き肉グリル XGRILL シリーズ」が大変好評をいただいています。昨年7月に発売した「減煙焼き肉グリル YGMA-X100（XGRILL）」は、業界初(※2)の独自のXカット構造をプレートに採用し、焼き肉で出る煙を約70%抑え(※3)、室内でも快適に焼き肉を楽しめる商品として人気を集めました。また、今年4月に発売した「減煙焼き肉グリル YGMB-X120（XGRILL +PLUS）」は、XGRILL より一回り大きいプレートで、マルチスペースを設けた、さらに使い勝手の良い商品としてご好評をいただいております、シリーズ累計で11万台を販売しました。

今回発売する新商品、XGRILL PREMIUMは、従来品同様、独自のXカット構造を採用したプレートで油落ちを促進し、さらに吸煙ファンを内蔵することで煙の拡散を抑え、調理中の煙を約94%カットし、油ハネも軽減します(※4)。

また、XGRILL PREMIUMは、付属のたこ焼きプレートでたこ焼きも楽しむことができます。暑さのピークも過ぎ、日に日に食欲も増してくるこれからの季節、XGRILL PREMIUMで煙や油ハネを気にすることなく、焼き肉を始め、ご自宅で手軽に様々な料理をお楽しみください。

(※1) 当社ホットプレートとの比較（発煙性試験 試験番号 JH210690055-1 発行日 2021年7月19日）

(※2) 従来品「YGMA-X100」発売時 国内家庭用焼き肉グリルにおいて（2020年7月21日 当社調べ）

(※3) 当社ホットプレートとの比較（発煙性試験 試験番号 JH200530643-2 発行日 2020年5月28日）

(※4) 当社ホットプレートとの比較（油飛散性試験 JH210690055-9 発行日 2021年7月19日）

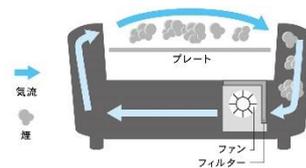
<商品特長>

1. 吸煙ファンと独自のXカット構造で、調理中の煙を約94%カット
2. お店のようなたこ焼きが楽しめる「匠のたこ焼きプレート」が付属
3. 各パーツは取り外し可能なのでお手入れも簡単

1. 吸煙ファンと独自のXカット構造で、調理中の煙を約94%カット

(1) 吸煙ファン

プレート側面に設置した吸い込み口から、内蔵の吸煙ファンが煙を強力に吸い込むことで、シリーズ最高の”減煙”を実現しました。空気中に拡散する煙が減るので臭いも軽減します。



(2) X形状

煙や臭いなどが発生する原因は、プレートに残ったお肉の脂やプレートに塗った牛脂やサラダ油など、余分な油が高温で燃焼することにあります。そこで、プレート裏面を、業界初の独自構造である立体的な“X”の形状にすることで、油の流れを下側に集中させ、効率的に油を落とすことで、煙の発生と油ハネを抑えます。



(3) 上面曲線形状

プレートの表面（焼き面）を平面ではなく、端に向かって下がる曲線形状にし、さらにプレートの縁は、中央に向かって傾斜をつけることにより、油が下に流れやすくしました。焼き面から下に流れた油は、X形状により、プレートから滴り落ち、水トレイに流れます。



吸煙ファンと独自のXカット構造のプレートで、焼き肉を焼いた際に出る煙の発生を約94%カット、油ハネも軽減できるので、室内でも煙と臭いを気にせず、ヘルシーに食べることができます。



左：当社ホットプレート／右：XGRILL PREMIUM)

2. お店のようなたこ焼きが楽しめる「匠のたこ焼きプレート」が付属

一般的なたこ焼き器よりも少し大きい直径 43mm、深さが 26mm あるたこ焼き穴のため、生地をたくさん入れることができ、ボリュームのあるキレイな丸型が作りやすい「匠のたこ焼きプレート」が付属しています。

全てのたこ焼き穴の真下にヒーターが配置されるため、焼きムラが起こりにくく、たこ焼きをひっくり返しやすくするための串ガイドも付いています。

※たこ焼きプレート使用時は吸煙ファンは使用できません。



3. 各パーツは取り外し可能なのでお手入れも簡単

プレート、ヒーターユニット、遮熱板、水トレイ、フィルター、ファンカバー、ファンユニットの取り外しが可能です。各プレートと遮熱板、水トレイ、フィルター、ファンカバーは丸洗いすることが可能で、お手入れも簡単です。



<商品仕様>

	商品名	煙の少ない焼き肉グリル
	型式	YGMC-FXT130
	電源	AC 100V (50-60Hz 共用)
	消費電力	1300W
	製品寸法 (約)	幅：515mm×奥行：290mm×高さ：145mm
	製品質量 (約)	4.9kg
	コード長 (約)	1.9m
	温度設定	保温 / 140℃ / 170℃ / 200℃ / 230℃
	安全装置	安全スイッチ、温度ヒューズ
	価格	オープン価格

焼き肉プレート時とたこ焼きプレート時の製品寸法、製品質量は同じです。

<参考資料：減煙焼き肉グリル シリーズ>

	商品名	減煙焼き肉グリル
	型式	YGMA-X100/SLG-X125
	電源	AC 100V (50-60Hz 共用)
	消費電力	1000W
	製品寸法 (約)	幅 390mm×奥行 250mm×高さ 85mm
	製品質量 (約)	1.8kg
	コード長 (約)	1.9m/2.5m
	温度調節 (約)	保温：80℃～強：230℃ バイメタル式サーモスタット (可変式)
	価格	オープン価格

	商品名	減煙焼き肉グリル
	型式	YGMB-X120
	電源	AC 100V (50-60Hz 共用)
	消費電力	1200W
	製品寸法 (約)	幅：485mm×奥行 285mm×高さ 85mm
	製品質量 (約)	2.3kg
	コード長 (約)	1.9m
	温度調節 (約)	保温：80℃～強：230℃ バイメタル式サーモスタット (可変式)
	価格	オープン価格

※ ニュースリリースの内容は発表時のものです。

閲覧いただいている時点では内容が異なっている場合がありますのでご了承下さい。

(お問合せ窓口) 株式会社 山善 広報・IR室 担当 伊藤
 電話 (06)6534-3095
 E-mail: info07@yamazen.co.jp