

2021年4月13日

今年もお家で減煙焼き肉！ワイドサイズでより使いやすく！  
「減煙焼き肉グリル YGMB-X120」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、2020年7月に発売した「減煙焼き肉グリル YGMA-X100」（以下、XGRILL）に、ワイドサイズのプレートを採用し、マルチスペースも設置した、「減煙焼き肉グリル YGMB-X120」（以下、XGRILL+PLUS）を、全国の家電量販店・ホームセンター、並びに当社が出店・運営するインターネット通販「くらしのeショップ」などで、4月下旬より順次発売いたします。



昨年7月に発売したXGRILLは、焼き肉で出る煙を約70%（※1）抑え、お家でも焼き肉を手軽に楽しめることから、大変好評をいただきました。今年もお家で料理を楽しんだり、焼き肉を楽しんだりする家庭は多いと考え、プレートを大きくし、マルチスペースも付いたさらに使い勝手の良い新商品を開発しました。

今回発売する新商品、XGRILL+PLUSは従来品より一回り大きいワイドサイズのプレートを採用し、右端に8cm幅のマルチスペースを設置。網状では焼きづらいもやしやガーリックチップといった焼き肉のお供に欠かせない食材が焼けるほか、陶器製の容器にチーズを入れ、プレートにセットすることで、チーズフォンデュやダッカルビなどのメニューもお楽しみいただけます。また、新商品ではプレートの縁に傾斜をつけ、さらに油が下に落ちやすいよう工夫しました。焼き肉を焼いた際の煙を約80%（※2）、油ハネを約83%（※3）カットするので、室内でも臭いを気にせず楽しめます。さらに、プレートの網目のサイズを従来の8mm幅から5mm幅にすることで、食材の落下を防ぎやすくいたしました。

焼き肉はもちろん、焼き魚などにも使用できるので、単身マンションなど、キッチンにグリルのない方にもおすすめです。ぜひ、今年もご自宅で手軽に色々な焼き物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 日本ラボテック株式会社 試験番号 JH200530643-2 発行日 2020年5月28日）

（※2）当社ホットプレートとの比較（発煙性試験 日本ラボテック株式会社 試験番号 JH201031507-2 発行日 2020年11月10日）

（※3）当社ホットプレートとの比較（油の飛散数比較試験 日本ラボテック株式会社 試験番号 JH201031507-1 発行日 2020年11月10日）

## <商品特長>

1. ワイドサイズのプレートと、8×23.2cmの平面プレートで焼肉をさらに楽しめる
2. 焼き肉を焼いた際に出る煙を約80% (※2)、油ハネを約83% (※3) カットし、後片付けもラクラク
3. プレートの網目の幅を5mmにし、小さな食材も焼くことができる

### 1. ワイドサイズのプレートと、8×23.2cmの平面プレートで焼き肉をさらに楽しめる

XGRILLのプレートサイズは30×20cmとコンパクト設計でしたが、新商品「XGRILL +PLUS」は38.3×23.2cmとワイドサイズを採用いたしました。また右端には8×23.2cmのマルチスペースを設置したので、プレートでは焼きづらい食材を焼くことができます。陶器製の容器にチーズを入れ、プレートにセットすることで、チーズフォンデュやダッカルビなどもお楽しみいただけます。



### 2. 焼き肉を焼いた際に出る煙を約80% (※2)、油ハネを約83% (※3) カットし、後片付けもラクラク

プレートに採用した業界初 (※4) の独自のカット構造により、お肉の余分な脂、牛脂やサラダ油などのプレートに残った余分な油を効率的に下に落とします。

#### ① X形状

プレート裏面を、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る事ができ、効率的に油を落とします。

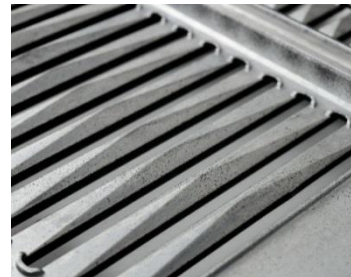
(※2) 当社ホットプレートとの比較 (発煙性試験 日本ラボテック株式会社

試験番号 JH201031507-2 発行日 2020年11月10日)

(※3) 当社ホットプレートとの比較 (油の飛散数比較試験 日本ラボテック株式会社 試験番号 JH201031507-1

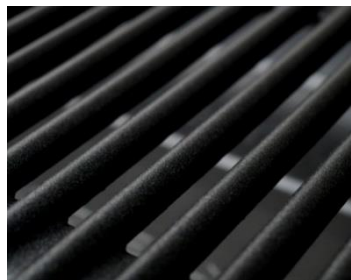
発行日 2020年11月10日)

(※4) 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)



#### ② 上面曲線形状

プレートの表面 (焼き面) を平面ではなく、曲線形状にすることで、油が下に流れやすくなります。焼き面から下へ流れた油は、X形状により、プレートから滴り落ちていきます。





さらに、新商品「XGRILL +PLUS」は、プレートの縁を中央に向かって傾斜をつけたことで、更に油が下に落ちやすくしました。焼き肉を焼いた際に出る煙の発生を約 80% (※2)、油ハネを約 83% (※3) カットすることができるので、室内でも臭いを気にせず、そしてヘルシーに食べられます。

(※2) 当社ホットプレートとの比較 (発煙性試験 日本ラボテック株式会社 試験番号 JH201031507-2 発行日 2020 年 11 月 10 日)

(※3) 当社ホットプレートとの比較 (油の飛散数比較試験 日本ラボテック株式会社 試験番号 JH201031507-1

発行日 2020 年 11 月 10 日)



煙比較画像

左：当社ホットプレート／右：XGRILL +PLUS



油ハネ比較画像

左：当社ホットプレート／右：XGRILL +PLUS

滴下した油を受ける水トレイが付属します。水トレイは本体から取り外して丸洗いできるので、後片付けも楽にできます。



### 3. プレーターの網目の幅を 5mm にし、小さな食材も焼くことができる

プレートの網目のサイズを従来品の 8mm から 5mm に狭めました。小さな食材でも下に落ちづらくなり、快適に焼き肉をお楽しみいただけます。焼き肉のほか、焼き鳥や焼き魚でも使用できるので、キッチンにグリルのない、单身マンションの方など、1 台で様々な焼き物にご使用いただけます。





<商品仕様>



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)

※ 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  
電話 (06)6534-3095  
E-mail : info07@yamazen.co.jp