

ブラウン初の本格グリル調理家電新登場

「マルチグリル7 (CG7040)」

2024年4月18日 (木) より発売

新製品発表会では、ご自宅で簡単に楽しめる
本格厚切り牛ステーキ & 焼き野菜の簡単調理を披露！



デロンギ・ジャパン株式会社 (本社：東京都港区 代表取締役社長：甲斐ラース) は、日本国内11年連続 No.1 *ハンドブレンダーブランド「ブラウン ハウスホールド」より、ブランド初となる本格グリル調理家電「マルチグリル7 (CG7040)」を2024年4月18日 (木) より発売いたします。

*2011年1月～2022年12月シェアリーダー/独立調査機関調べ

コロナ禍を経てますます人気の卓上調理家電のホットプレート。最近では、焼き肉やホットケーキなど従来の使い方に加え、より本格的な使い勝手や機能性、レシピ・食材に特化したタイプに注目が集まっています。今回発売するマルチグリル7は、ホットプレートとして使用できる「BBQポジション」に加え、食材を上下から挟み焼く「コンタクトポジション」や浮かせてオープンのように調理できる「グリルポジション」で、他にはない仕様の本格的なグリル調理家電です。

マルチグリル7は、食材に応じてBBQ/コンタクト/グリルと3つの選べる調理ポジションに加え、ヒーター内蔵の2種類のプレートと独立型サーモスタットで、ステーキなどのお肉はもちろん、どんな料理も本格的に美味しく仕上げます。また、異なる温度を選べる上下のプレートやお知らせタイマー*、予熱完了が一目でわかるデジタルディスプレイを搭載。お知らせタイマー*は10秒～90分まで設定でき、調理中の時間変更など、お好みにあわせて調整できます。

*設定時間経過後に、自動で調理は終了しません。調理を終了するには、START/STOPボタンを押すか、温度ダイヤルを反時計回りに回して終了してください。

さらに、食材から出る余分な脂を落としながら焼ける波型プレートや油受けトレイ搭載、縦置きが可能なコンパクト収納設計など、ユーザーの使い勝手にも配慮したスタイリッシュでシンプルなブラウンらしいデザインが特徴となっています。

ブラウン ハウスホールドは、これからも妥協のないデザイン技術と、テクノロジー研究で製品を作り続けていくことで、人と食が向かい合う瞬間に、本物の素材を味わい尽くす楽しさを、世界中の家庭にご提供していきます。

マルチグリル 7 (CG7040) 製品特長

ステーキはもちろん、毎日の食卓も。どんな料理も美味しく仕上げる我が家の頼れるシェフ。

食材に応じて選べる3つの調理ポジション

◎BBQポジション

1面23cm×29cmのプレートは180°開くと、ホットプレートのように広い2面の焼き面となり一度に多くの食材を焼くことができます。左右の面を使って温度を変えることもできるので、焼肉や焼き野菜など、食材に合わせた温度で同時調理することもできます。



◎コンタクトポジション

上下のプレートで食材を挟んで加熱することで調理時間は約1/5*と短く、肉汁を逃すことなく一気に焼き上げることができるので、調理が難しいステーキなどの肉料理も裏返す手間もなく、素早く理想的な仕上がりを実現します。

その他魚や野菜のグリル、ホットサンドやトースト、総菜の温め直しなどにもおすすめのポジションです。



*調理用ホットプレートとの比較試験において、厚さ4~5cmの鶏肉を使用し、中心部が75度に達してから1分間調理。第三者機関における調理試験結果、2023年11月実施。



◎グリルポジション

上のプレートを浮かせて加熱することで、食材をつぶさずにまるでオープンのように調理できます。ピザなどのチーズを使用した料理や、手作りパンなどにおすすめのポジションです。

上プレートの高さは、食材に合わせて5段階で調節できます。



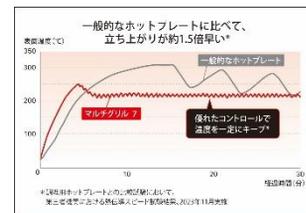


Embedded heating elements

ヒーター内蔵型 平型&波型プレート

ヒーターとプレートの一体型構造により精密な温度コントロールが可能となり、全体を素早く均一に加熱*。さらに1400Wのハイパワーを搭載することで、約1.5倍早い*立ち上がりも可能にしました。プレートは平型と波型の2種類が各1枚付属。上下入れ替えも可能なので、食材やレシピに応じた使い分けが可能。考え抜かれた構造とデザインで、まるでシェフが作るようなプロレベルの調理を体験いただけます。

*調理用ホットプレートとの比較試験において。第三者機関における熱伝導スピード試験結果、2023年11月実施



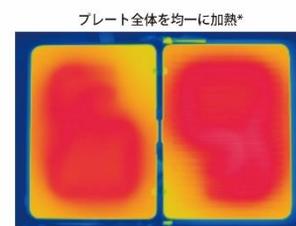
Independent thermostats

独立型サーモスタット

上下のプレートごとに温度設定が可能な独立型サーモスタットを採用。精密な熱コントロール技術により、温度を一定に保ちながら*熱をムラなくいきわたらせます。片方のプレートで肉を焼きながら、もう片方で食材を保温するなど、使い道は自由自在。温度はダイヤル操作で60°C~230°C**に設定することが可能です。

*調理用ホットプレートとの比較試験において。第三者機関における熱伝導スピード試験結果、2023年11月実施

**140°Cまでは20°Cごと、140°Cからは10°Cごとに設定可



*調理用ホットプレートとの比較試験において。第三者機関における熱伝導スピード試験結果、2023年11月実施



Digital timer

デジタルディスプレイ

調理時間や上下プレートの設定温度、予熱完了が一目で分かるデジタルディスプレイ搭載。お知らせタイマー*も搭載しており、10秒~90分まで時間を設定することもできます。

*設定時間経過後に、自動で調理は終了しません。調理を終了するには、START/STOPボタンを押すか、温度ダイヤルを反時計回りに回して終了してください。



Build-in grease drip tray

油受けトレイ

ステーキや焼き肉などの調理時、余分な脂を落としヘルシーに仕上げてくれる油受けトレイも付属。食材の旨味が逃がさず、ヘルシーに調理できます。



Space Saving

コンパクト縦置き自立設計

収納時はレバーでロックし、縦置きが可能な自立設計。毎日の使い勝手も考えられたデザインです。

【製品情報】

- 製品名：マルチグリル 7
- 型番：CG7040
- 本体サイズ(mm)：幅×奥行×高 370×320×170
- 色：シルバー
- 本体重量：5.5kg ※プレートを含む
- 電圧・周波数：100V / 50-60Hz
- コード長：2.3m
- 消費電力：1400W
- 設定温度：60~140°C (20°C刻み)、140~230°C (10°C刻み)
- タイマー：10秒~90分
- 価格：オープン価格
- セット内容：本体/プレート2種(平型/波型 各1枚)
- 製品ページ：<https://www.braunhousehold.com/ja-jp/p/0X17900011>



ブラウンハウスホールド 新製品発表会を開催

4月18日（木）に発売するマルチグリル7（CG7040）、スナックメーカー5（SM5038）の発売を記念し、新製品先行体験イベントを3月25日（月）東京都渋谷区の

「Fab Cafe Tokyo」で開催しました。

会場では、紹介制炭火焼きステーキ店

「NASQUILLO（ナスキロ）」オーナーシェフの

高山いさ己氏をゲストシェフとしてお招きし

「マルチグリル7」による調理デモンストレーションを披露いただきました。



ゲストシェフ
高山いさ己氏



調理デモンストレーションメニュー



牛ランプ肉の厚切りステーキ



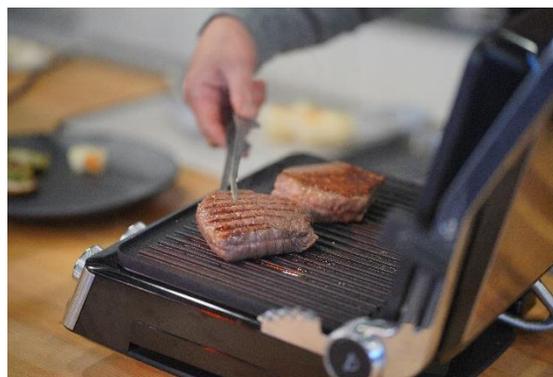
焼き野菜グリル&ツナ入りタルタルソース

ハイパワーで実現する時短調理と本格的なおいしさ！タイマー機能でながら調理も！

イベントでのハイライトは、コンタクトポジションを活用した牛のランプステーキ。3cmもの厚みがあるランプ肉を、230°Cに予熱した上下プレートで4分挟み焼き、ハイパワーを存分に活用した素早い火入れと加熱力で肉汁を逃さず、短時間でジューシーに焼き上げました。

その後、肉を休ませている間、付け合わせのシイタケやジャガイモをグリルし、最後に休ませていた肉を230°Cで1分焼くことで「肉の艶が出る」仕上がりに。

高山氏は「ステーキをおいしく焼くコツは、①動かさない、②高温で一気に焼く、③焼いた時間と同じ時間だけ休ませることがポイントですが、マルチグリル7だとそれが簡単に実現できます。しかもタイマー機能があるので、ステーキを焼いている間にサラダなどの副菜を作るなど“ながら調理”ができるのも魅力的です」と説明しました。



ブラウン ハウスホールド 新製品発表会を開催

プロ級の美しい焼き目が簡単に実現。上下加熱で食材の旨味を逃がさない！

また、肉料理と同ポジションで調理した、焼き野菜グリルも披露しました。油をひかずに210°Cに予熱したマルチグリル7にのせ、挟み焼くだけであつという間に完成。食欲をそそるきれいな焼き目は波型プレートによるもので、まるでお店で出てくるようなプロ級の焼き目が簡単に実現しました。

高山氏は「野菜とプレートが密着するので、野菜から余分な水分が出ず、きれいな焼き色がつきます。味も野菜の旨味がぎゅっと閉じ込められるので、野菜本来のおいしさを引き出すことができます。マルチグリルの名の通り、プレートやポジションの組み合わせで幅広い料理に対応できるので、おすすめです」とコメントしました。



忙しい朝もこれ1台で簡単。トーストならたった1分で、表面はカリッ、中はふんわり！

肉や野菜だけでなく、パンのトースト実演も行いました。上下から挟み焼くことで焼き時間はたった1分と、あつという間に完成。素早い加熱によりトーストの水分が飛ばず、表面はカリッと、中はふんわりとした仕上がりに。

参加された方からは、「朝の忙しい時間に、短時間で焼きあがるのは助かりますね。スーパーで売っているパンがこんなにおいしくなるなんて驚きました。これ1台あればオーブンをトースター代わりにするのうれしいですね。」といった声も上がりました。



イベント情報

- 登壇者 宮本智美 (デロンギ・ジャパン(株) マーケティング部 ゼネラルマネージャー)
芦田倫子 (デロンギ・ジャパン(株) ブラウン ハウスホールド ブランドマネージャー)
- ゲスト 高山いさ己 (紹介制炭火焼きステーキ店「NASQUILLO (ナスキロ)」オーナーシェフ)
- プログラム ・プレゼンテーション (マルチグリル7 (CG7040) /スナックメーカー5 (SM5038) 紹介)
・調理デモンストレーション (マルチグリル7 (CG7040) での調理・試食会)

■「ブラウン ハウスホールド」製品ラインアップ

ブラウン ハウスホールドは、日本国内11年連続No.1* ハンドブレンダーブランドとして、日本市場においてハンドブレンダー市場をけん引し、MQ1からMQ9まで幅広いモデルでお客様の多様なニーズにお応えしてまいりました。

今後はハンドブレンダーにとどまらず、キッチン家電ブランドとして、今回の新製品を皮切りにさらなるラインアップの拡充を予定しております。

*2011年1月～2022年12月シェアリーダー/独立調査機関調べ



■ブラウン ハウスホールドについて

ドイツの家電ブランド、ブラウンは、世界中の国々のキッチンでご活用いただける調理家電をつくり続けてきました。2012年、デロンギグループの傘下でブラウンの調理家電部門が製造・販売を開始し、日本国内においては2013年よりデロンギ・ジャパンが販売を開始しました。なかでも代表的なブラウン マルチクイック ハンドブレンダーは高い信頼性と耐久性を備え、日本市場においてブレンディング市場をけん引しています。

2021年に100周年を迎えたブラウンは、1921年にマックス・ブラウンがドイツのフランクフルトで工房を開いたことから始まり、1951年には会社を継いだ彼の息子アルトゥールとエルヴィンが、耐久性に対する父の情熱を受け継ぎ、ユーザー目線のデザインに注力しています。

ブラウンの、形と機能の点で何百万人もの人々にとっての「優れたデザイン」のアイデアは、1970年代にブラウンのデザイン責任者、ディーター・ラムスによって不朽のものとなり、現在にまで受け継がれています。

これからも妥協のないデザイン技術と、テクノロジー研究で製品を作り続けていくことで、人と食が向かい合う瞬間に、本物の素材を味わう楽しさを、世界中の家庭にご提供していきます。

ブラウン ハウスホールド 公式サイト：<https://www.braunhousehold.com/ja-jp>