

2024年7月11日

焼き上げまで一気に調理できる「凍ったままレジグリ」を新たに搭載

## オーブンレンジ **EVERINO**<sup>®</sup> (ES-GW26) 新発売

エブリノ

象印マホービン株式会社

象印マホービンは、26Lタイプのオーブンレンジ「EVERINO」(ES-GW26)を2024年8月1日より発売いたします。

|                      | 品番 (総庫内容量 <sup>※1</sup> ) | 希望小売価格 | 発売日       |
|----------------------|---------------------------|--------|-----------|
| オーブンレンジ<br>「EVERINO」 | ES-GW26 (26L)             | オープン価格 | 2024年8月1日 |

※1 総庫内容量とは、JISの規定に基づいて算出された容量です



オーブンレンジ「EVERINO」(ES-GW26)  
左より、スレートブラック(-BM)、ホワイト(-WA)

オーブンレンジ「EVERINO」は、「あたためてもムラができてしまう」「なかなか機能を使いこなせない」といったオーブンレンジに対する日常的な不満を解決し“本当に使ってもらえるレンジ”を目指して開発した商品です。2022年の初代モデル発売以来ご好評いただいている「レジグリ」「うきレジ」「サクレジ」機能は継続します。

今回の新商品では、「忙しい平日の料理の支度時間を軽減できる」「まとめ買いすることで食費の節約になる」など、食料をまとめ買いして冷凍保存する需要に対応するため、下ごしらえした冷凍食品を一気に調理できる「凍ったままレジグリ」機能を搭載し、より使いやすくなりました。(当社のレシピで下ごしらえした食品を調理する機能です。)

## 【新しくなった商品特長】

### ● 下ごしらえした冷凍食品<sup>※2</sup>をそのまま一気に調理できる「凍ったままレジグリ」

下ごしらえした冷凍食品を凍ったまま角皿にのせ、焼き上がるまで一気に調理ができます。冷凍しておいた塩鮭4切れが「凍ったままレジグリ」なら約18分<sup>※3</sup>で焼き上がります。

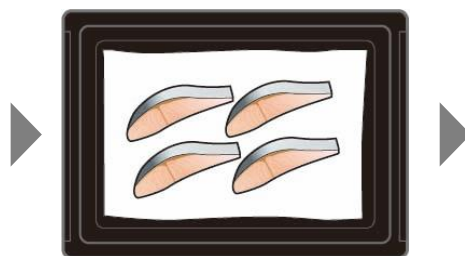
※2 当社のレシピで下ごしらえした食品を調理する機能です。

市販の冷凍食品はパッケージなどに記載されている方法で加熱してください。

※3 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、でき上がりが変わります。



ジッパー付き冷凍保存袋の中で  
下味をつけて冷凍<sup>※4</sup>



凍ったままクッキングシートを  
敷いた角皿に並べて調理



塩鮭なら約18分<sup>※3</sup>で完成！

※4 冷凍する際は取扱説明書をご覧ください。

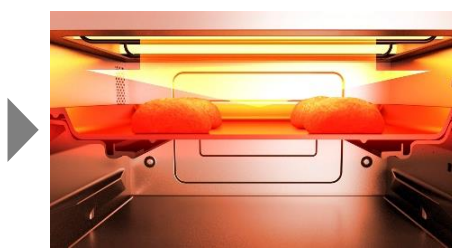
## 【商品特長】

### ● レンジ加熱とグリル加熱を自動切り換えで素早く本格調理ができる「芯までレジグリ」

レンジ機能で食材の中まで素早く加熱し、その後は自動でグリル機能に切り換えるので本格的な料理も短時間でおいしく作ることができます。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。グリル加熱からレンジ加熱の自動切り換えも、手動で設定できます。



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

※イメージ



ハンバーグも約13分<sup>※5</sup>で  
調理することができます

※5 4個分。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。

## 【レジグリで作れる新しいレシピの一例】



左から 焼きうどん、ねぎ塩焼きそば、タンドリーチキン

● **新発想<sup>※6</sup>！食材を庫内で浮かせて調理する「全方位あたため うきレジ」**

下ごしらえした材料を付属のボウル<sup>※7</sup>に入れ、角皿にセットするだけで、簡単に調理ができます。ボウルを庫内で浮かせた状態で調理することで、食材上部と底部の加熱ムラを抑えた全方位加熱を実現。しっかりと味がしみこみ、時短でおいしく仕上げます。ボウルは容器ごと食卓へ持っていけるので洗い物も少なくなり、後片付けも簡単です。

※6 国内家庭用電子レンジにおいて、食材を浮かせて温める技術として 2022年7月27日発表による 当社調べ

※7 うきレジは、付属のボウル(耐熱ガラス製のみ対応。その他のボウルでは調理はできません。



＜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、加熱ムラが発生します。

(当社同製品での比較。当社調べ)



※イメージ

＜「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。

【うきレジで作れる新しいレシピの一例】



左から チキンカレー、バターチキンカレー、グリーンカレー

● **冷めてしまったコロケや天ぷらなどの揚げ物も揚げたてのようにサクッとおいしく！「揚げ物 サクレジ」**

「揚げ物 サクレジ」なら、冷めてしまった揚げ物のあたため直しも短時間で衣をサクサク、中はホクホクの揚げたてのようなおいしさに仕上げます。専用のキーがあるのでダイレクトに選択できます。

● **よく使うメニューを登録できる「マイメニュー」**

使用頻度の高い手動調理の設定を最大 3 つまで登録できる「マイメニュー」を搭載しています。(登録は手動調理の設定のみ可能です)

● **素早く自動であたためる「高出力 1000W<sup>※8</sup> インバーター&赤外線センサー」**

1000W<sup>※8</sup> インバーターと、食材の温度を正確に検知してあたためムラを抑える赤外線センサーを搭載。あたためムラを抑えながら素早くあたためます。(自動メニューの調理、手動調理は除く)

※8 1000W は短時間高出力 (最大 3分)。調理中、自動で 600W に切り換わります。



※イメージ

● **素材をちょっと置き換えて、おいしく食べられる「糖質ひかえめレシピ」**

高野豆腐を使用した“糖質ひかえめ和風ハンバーグ”や、糸こんにゃくを使った“糖質ひかえめチャプチェ”など、お料理ノートに掲載の基本のレシピから素材を少し置き換えることで糖質をひかえめにし、おいしく食べられるレシピを掲載しています。

● **-10℃～90℃まで、設定した温度であたためできる「お好み温度」**

レンジ加熱でアイスクリームやクリームチーズをやわらかくする、離乳食や煮物をあたためるなど、調理するものによって温度を選んであたためられます。(工場出荷時は40℃に設定されています)

● **奥行45cmのカップボードにもスッキリと置ける「コンパクト設計」**

● **引き出す「メニューボード」**

本体下部から引き出して自動メニューを確認できるので、外観はスッキリとしたデザインになっています。



● **庫内のおい・汚れを高温で分解<sup>※9</sup>「脱臭」**

庫内に付着したにおいを高温で分解します。また、シリコンコート<sup>※9</sup>の庫内は(側面・背面)は汚れてもふきやすくなっています。

※9 すべての種類のにおいを取ることはできません。

● **全解凍・半解凍が選べる「解凍」**

赤外線センサーで食材の温度を検知するので、全解凍、半解凍それぞれ上手に仕上げます。

**【その他機能一覧】**

|            |             |
|------------|-------------|
| 仕上がり・焼き色調整 | 弱・中・強       |
| ダイヤル式      | ダブルダイヤル     |
| ワイド&フラット庫内 | ○(間口40.5cm) |
| 液晶         | 白黒反転液晶      |

**【商品画像】**



オープンレンジ「EVERINO」ES-GW26  
左より、スレートブラック(-BM)、ホワイト(-WA)

## 【商品仕様】

|   |                |  |             |
|---|----------------|--|-------------|
| 商品名   |                | オープンレンジ「EVERINO」   |             |
| 品番  |                | ES-GW26  |             |
| 色柄  |                | スレートブラック (-BM)、ホワイト (-WA)  |             |
| 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  |             |
| センサー種類  |                | 赤外線センサー、温度センサー   |             |
| レンジ   | 自動出力 (W)       | 1000 最大約 3 分間 (600) ※10  |             |
|   | 手動 (相当) 出力 (W) | 1000※11・600・500・300・150  |             |
|   | 解凍             | 全解凍/半解凍  |             |
| オープン  | 最高温度・方式 (°C)   | 250※12   |             |
|   | 発酵 (°C)        | 30・35・40・45  |             |
|   | 加熱方式           | 上下ヒーター式  |             |
|   | ヒーター           | 上ヒーター：管ヒーター (2 本)<br>下ヒーター：シーズヒーター   |             |
| グリル   | 加熱方式           | 上ヒーター式   |             |
|   | ヒーター           | 管ヒーター (2 本)  |             |
| 取説掲載レシピ数 (自動メニュー数) ※13  |                | 100(46)  |             |
| 付属品   |                | ボウル (耐熱ガラス製)<br>内径：直径 212mm、容量 2.4L、約 1.1kg<br><br>角皿 (陶磁器 (セラミック) 製)<br>400mm×304mm、約 1.8kg<br><br>取扱説明書 兼 お料理ノート |             |
| 外形寸法 (幅×奥行×高さ) (mm)   |                | 487×399 (454) ×370<br>※ ( ) 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) (mm)   |                | 378×309×201 (間口 40.5cm)  |             |
| 本体質量 (本体のみ) (約 kg)  |                | 17.5   |             |
| 消費電力  | 電源             | AC100V(50/60Hz)  |             |
|   | 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 |
|  目標年度<br>2008 年度 | 省エネ基準達成率       | 100%   |             |
|   | 年間消費電力量※14     | 73.4kWh/年<br>レンジ機能 58.2kWh/年、オープン機能 15.2kWh/年、<br>待機時 0.0kWh/年<br>区分 B   |             |

※10 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。

※11 1000W での連続運転時間は最大 3 分間です。

※12 220°C～250°Cの運転時間は約 5 分です。その後は自動的に 210°Cに切り換わります。

※13 脱臭メニューは除きます。

※14 年間消費電力量は省エネ法・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、小数点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)