

2023年8月18日

“本当に使ってもらえるレンジ”を目指して開発した
オープンレンジ「EVERINO」に新たにラインアップを追加

オープンレンジ EVERINO® ES-JA23 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、増加する少人数世帯のニーズに応えるオープンレンジ「EVERINO（エブリノ）」ES-JA23を2023年9月11日より発売いたします。

2022年に発売した「EVERINO」ES-GT26は、当社が17年ぶりに発売した電子レンジです。開発にあたり、お客様の日常的なオープンレンジの使用実態を調査したところ、「温めムラを感じる」「なかなか機能を使いこなせない」といった不満が多いことが明らかになりました。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。さらに、お手入れのしやすさや使いやすさも重視し、「本当に使ってもらえるオープンレンジ」を目指して開発しました。

この度は少人数世帯へ向け、「EVERINO」に新たなラインアップを追加します。

| 商品名 | 品番（総庫内容量※ ¹ ） | 希望小売価格 | 発売日 |
|----------------------|--------------------------|--------|----------------|
| オープンレンジ 「EVERINO」 | ES-JA23 (23L) | オープン価格 | 2023年 9月11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



オープンレンジ「EVERINO」ES-JA23

※画像はスレートブラック

2022年に発売したオープンレンジ「EVERINO」ES-GT26のご購入者へのアンケート※²では、商品を選んだ理由として、デザインが75%と商品のデザイン性が高く評価されていたことに加え、レジグリ、うきレジ、サクレジが選ばれた理由の上位にランクインするなど、当社独自のサーモテクノロジーをはじめとした、シンプルな機能を調理に使えることが評価されています。

※²当社ご愛用者アンケート（2022年9月～2023年5月、ES-GT26ご購入者n=575）で、ご購入してよかった機能のアンケート結果の合計（複数回答）

同アンケート※²では「買ってきたお惣菜のコロッケがとてもサクサクに仕上がって、美味しくなりました（30代女性）」「うきレジで作ったカレーが手間も掛からず美味しかった。（50代女性）」「レジグリでハンバーグを焼きました。お料理ノートを見ながらやりましたが中までちゃんと火が通ってい

てカリッと焼き上がりました…美味しかったです。(50代女性)」など、ご好評の声をいただいています。

今回発売する ES-JA23 は、「EVERINO」に込められている「まいにちの、みんなの、とことん使えるオーブンレンジ」という思いとそれを実現する本質機能は搭載しつつ、増加傾向にある単身世帯・核家族世帯をターゲットにした商品です。

【商品特長】

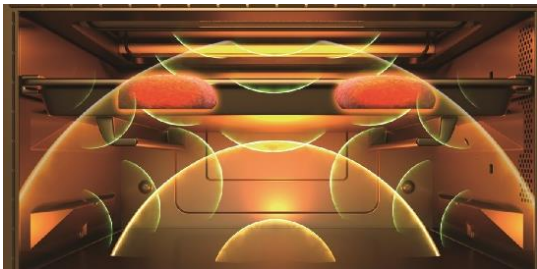
●「レンジ▶グリル」^{※3}機能を自動で切り換え！時短で本格調理ができる！「芯まで レジグリ」

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。ハンバーグも約13分^{※4}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^{※5}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。

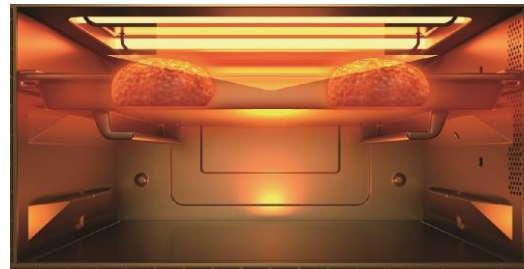
※3 「レンジ▶グリル」だけではなく、「グリル▶レンジ」の設定も可能。（手動で切り換えできます）

※4 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。

※5 仕上がり選択「弱・中・強」自動メニュー選択時のみ。



レンジで素早く芯まであたたため



※図はイメージです。

グリルで表面をこんがり焼き上げ

● 新発想^{※6}！食材を庫内で浮かせて調理「全方位あたたため うきレジ」

※6 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）

下ごしらえした材料を付属のガラスボウル^{※7}※8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^{※9}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。

※7 耐熱ガラス製のボウル

※8 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。

※9 付属のボウルを庫内直置きした場合との比較（当社自社基準による 当社調べ）

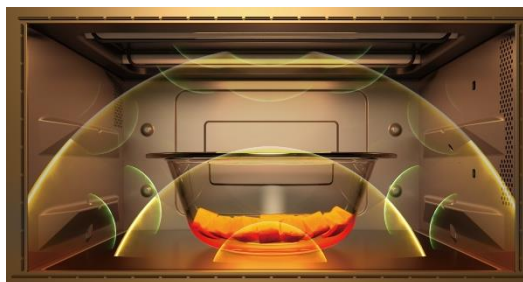
ボウルの位置が固定されているので、赤外線センサーが食材の温度を正しく検知します。（手動は除く）



※図はイメージです。

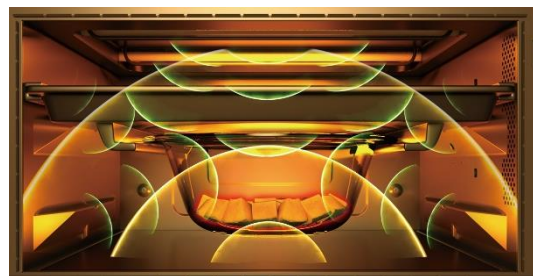
<庫内直置きの場合>

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。

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

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」ボタンからダイレクトに選択できる

● 1000W^{※10} インバーター&赤外線センサー

素早くあためられる 1000W^{※10} インバーターを搭載。しかも自動調理では食材の温度を正確に検知し、温めムラを抑える赤外線センサーがついています。(手動調理は除く)

※10 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。



※図はイメージです。

● 素材を少し置き換えて^{※11}、おいしく食べられる「糖質ひかえめレシピ」

パン粉の代わりに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”など糖質をひかえめにし、おいしく食べられる「糖質ひかえめレシピ」も掲載しています。



(左より) 糖質ひかえめ和風ハンバーグ、糖質ひかえめチャプチェ、糖質ひかえめチーズケーキ
糖質ひかえめにんじんマフィン、糖質ひかえめカスタードクリーム。

※11 基本のレシピ (お料理ノート記載) と比べて糖質量がひかえめになっています。

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

レンジ加熱でアイスクリームを食べごろまであたためたり、クリームチーズをやわらかくしたり、離乳食をあたためるなど、温度を選んであたためることができます。

(工場出荷時は40℃に設定されています)

● 大皿もスムーズに出し入れができる「ワイド&フラット庫内(間口39cm)」

● 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」

● 操作のしやすい「ダブルダイヤル式」&「白黒反転液晶」

● 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。

● 庫内において、汚れを高温で分解^{※12}「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。

※12 すべての種類のにおいを取ることは出来ません。

● 全解凍・半解凍が選べる「解凍」機能

● 料理の幅が広がる100℃～高火力250℃^{※13}の本格オープン調理

※13 オープンの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。

● こんがり焼き目がつけられる「グリル」機能

● 60のレシピつき掲載の「取扱説明書兼お料理ノート」つき(自動メニューは35)

● ニオイや油汚れも簡単に落とせる 食洗機対応の「ガラスボウル」つき

【商品画像】



オープンレンジ「EVERINO」ES-JA23
左より、スレートブラック、ホワイト

【商品仕様】

| | | |
|--|--|--|
| 商品名 | オープンレンジ「EVERINO」 | |
| 品番 | ES-JA23 | |
| 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) | 23L | |
| 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) | 60(35) | |
| レンジ出力 | 自動出力：1000W (最大約3分間(600W)) ※10 手動 (相当) 出力：1000W※14・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※15 | 72.7kWh/年 レンジ機能 59.6kWh/年、オープン機能 13.1kWh/年、 待機時 0.0kWh/年 区分 B |
| 外形寸法 (幅×奥行×高さ) | 478×398 (453) ×349mm ※ () 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) | 363×310×175 mm (間口 39 cm) | |
| 質量 (本体のみ) (約) | 16.5kg | |
| 主な付属品 | ボウル (耐熱ガラス製)、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) | |

※14 1000W での連続運転時間は最大3分間です。

※15 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)

9月1日発売

オープンレンジ「EVERINO」ES-GU26

2022年に発売したES-GT26の後継機種である
ES-GU26を2023年9月1日より発売します。



■主な商品特長 (ES-JA23 と異なる点のみ下記に記載。)

● よく使うメニューを登録できる「マイメニュー」

使用頻度の高いレシピの調理方法などを「マイメニュー」に登録すると、次回からは簡単に設定できます。最大3つまで「マイメニュー」として登録できます。(自動メニューの登録はできません)

● 88 のレシピつき掲載の「取扱説明書兼お料理ノート」つき（自動メニューは 37）

自動メニューにはローストビーフ、ソース焼きそば、ブラウニーバーなどが新たに追加

ソース焼きそばについては、フライパンいらずで、角皿に食材を広げてのせるだけで調理ができます。



ローストビーフ



ソース焼きそば



ブラウニーバー

【商品仕様】

| | | |
|---|-------------|--|
| 商品名 | | オーブンレンジ |
| 品番 | | ES-GU 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) | | 88(37) |
| レンジ出力 | | 自動出力：1000W (最大約 3 分間(600W)) ※10 手動 (相当) 出力：1000W※14・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※15 | 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) | | 487×399 (454) ×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 (間口 40.5 cm) |
| 質量 (本体のみ) (約) | | 17.5kg |
| 主な付属品 | | ボウル (耐熱ガラス製)、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) |

◎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>