

NewsRelease

岩谷産業株式会社 広報部

東京本社 〒105-8458 東京都港区西新橋3-21-8 TEL.(03)5405-5851
大阪本社 〒541-0053 大阪市中央区本町3-6-4 TEL.(06)7637-3468

2025年3月14日

おうち焼肉をもっと快適に！“煙”に加え“油はね”を軽減！ 「カセットガス スモークレス焼肉グリル “やきまるスリム”」新発売

岩谷産業株式会社（本社：大阪・東京、社長：間島寛、資本金：350億円）は、煙の発生を少なく抑える焼肉グリル「やきまる」シリーズの新商品として「カセットガス スモークレス焼肉グリル “やきまるスリム”」（メーカー希望小売価格：オープン価格）を、3月14日より、当社の公式オンラインショッピングサイト「イワタニアイコレクト」、直営ショップ「Iwatani Outdoor Shop BASE」を皮切りに、全国のホームセンター、家電量販店、専門店、大型スーパーなどで順次発売いたします。



「カセットガス スモークレス焼肉グリル “やきまるスリム”」商品ページ
<https://www.iwatani.co.jp/jpn/consumer/products/cg/grill/cb-slg-3/>

■お客様の声から生まれた、大人気商品「やきまる」シリーズの進化版

「やきまる」シリーズは、特許取得の独自構造で煙の発生を抑え、室内で手軽に焼肉を楽しめるカセットガス式の焼肉グリルです。炎の力で美味しく焼けること、コンパクトサイズ（幅・奥行が約30cm）で取り扱いがしやすいこともあり、2016年の発売以来、累計販売台数は230万台を超え、“おうち焼肉”の新定番として多くのお客様にご愛顧いただいております。

その一方で、ご愛用者様からは「油はねが気になる」というご意見もいただきました。そこで、新商品「カセットガス スモークレス焼肉グリル “やきまるスリム”」は、従来機能を踏襲し、新たに、油のはね・飛び散りを軽減する構造を取り入れ、焼肉をより快適に楽しんでいただけるように進化いたしました。

Iwatani

■「カセットガス スモークレス焼肉グリル “やきまるスリム”」の特長

特長1 新構造！ガード付き水皿で焼肉の油のはねを軽減！

直径約23cmの焼き面のプレートを囲む、高さ約4.7cmのガードを搭載。プレートの下にある水皿のフチを高くし、ガードの役割をもたせることで、本体やテーブルへの油のはねや飛び散りを軽減しました。より快適にご家庭で焼肉をお楽しみいただけます。



特長2 煙の発生を抑える本体構造とプレート形状

特許取得の独自構造により、直火でありながらもプレート表面の温度を約210～250℃にコントロールし、過熱が原因で発生する肉の脂の煙化を抑えます。また、プレートに傾斜とスリッドを設け、油がスムーズにプレート下の水皿に落ちるような工夫をしています。



特長3 油はねのガードがついても、従来品と同じ高さ

バーナーの形状と配置を工夫することで、「煙の発生を抑える」という従来機能を維持しながら、本体をスリム化しました。そのため、油はねガードが付いていても、食卓で圧迫感なくお使いいただけます。



▲現行品“やきまるⅡ”（左）と新商品“やきまるスリム”（右）の高さの比較

特長4 ステーキや海鮮グリル、サムギョプサルなど、焼肉以外の料理にも大活躍！



【商品仕様】

商品名	カセットガス スモークレス焼肉グリル “やきまるスリム”	
メーカー希望小売価格	オープン価格	
型式	CB-SLG-3	
サイズ	幅 319×奥行 279×高さ 149mm、※プレート直径：233mm	
重量	約 1.9kg	
カラー	チャコールメタリック	
最大発熱量、ガス消費量	1.0kW (900 kcal/h)、約 76g/h ^{※1}	
連続燃焼時間	イワタニカセットガス使用時 約 217分 ^{※2}	
使用ガス	イワタニカセットガス	
安全装置など	圧力感知安全装置、容器装着安全装置、容器受口加圧式機構	
材質	本体	鋼板（粉体塗装）
	プレート	アルミダイカスト（フッ素樹脂加工）
	水皿	鋼板（耐熱塗装）
	バーナー	耐熱アルミダイカスト
	点火つまみ	ABS 樹脂
生産国	日本	

※1 気温20～25℃の時、30分のガス消費量を一時間に換算したもの

※2 気温20～25℃の時、強火連続燃焼でイワタニカセットガスを使い切るまでの実測値

