

(報道資料)

**重さを設定するだけで魚をおいしく焼き上げる
「グラファイト グリル&トースター」を 10 月 29 日に発売
1 台で 14 役の調理に対応し、毎日の食卓を彩り豊かで健康的に**

2026 年 10 月 21 日

株式会社タニタ



魚を手軽においしく焼き上げる「グラファイト グリル&トースター」

健康総合企業の株式会社タニタ（東京都板橋区、代表取締役社長・谷田千里）は、多彩な調理ができる多機能オーブントースター「グラファイト グリル&トースター」を 10 月 29 日に発売します。本商品は株式会社千石（兵庫県加西市、代表取締役・千石滋之）とタニタが共同で開発。千石のグループ会社である日本エー・アイ・シー株式会社が展開する「アラジン グラファイト グリル&トースター」の最上位モデルをベースに、新開発した「焼き魚メニュー」「干物魚メニュー」を搭載したプレミアムモデルです。調理する魚の重さを設定するだけで専用のヒータープログラムが温度や調理時間を自動制御し、魚を手軽においしく焼き上げます。つきっきりの調理が不要で、冷凍魚も解凍することなくそのまま焼くことができます。また、専用のグリルパンの中で焼き上げるので、後片付けの手間を軽減し、魚の気になるにおいも抑えます。全 14 の調理メニューで多彩な料理に対応するとともに、付属するタニタの管理栄養士考案の「おいしく食べて、栄養も取れる」オリジナルレシピで、おいしく健康的な食卓をサポートします。価格はオープン。自身や家族の健康を気遣う 30 代から 50 代をメインターゲットに、家電量販店を中心に販売します。

青魚の脂には、食事から積極的に補いたい DHA・EPA が豊富に含まれる他、魚は種類を問わず良質なたんぱく質源としても優れています。こうした栄養価の高さとは裏腹に食用魚

介類の1人1年当たりの消費量は2001年度をピークに減少を続けています。2025年度にはピーク時の約半分の19.4kg（概算値）となり、過去最低水準まで落ち込んでいます※¹。タニタが2026年8月に実施した調査※²では、回答者の6割以上が自宅で魚料理を「食べる」頻度または「作る」頻度を増やしたいと回答しており、それができていない理由としては、「魚の値段が高いから」と答えた人が2人に1人を超え、次いで「調理が大変だから」と答えた人が3人に1人を上回りました。さらに「おいしい魚料理を作ること」に対する自己採点の平均は47.8点にとどまり、思うようにおいしく作れていないと感じている人が多いという結果になりました。本商品はこうした魚離れの要因を取り除き、健康的な魚を「もっと手軽に、もっとおいしく」食べられる調理ツールとして開発しました。

■皮はパリッと、身はジューシーに。魚をおいしく焼き上げる専用のヒータープログラム

本商品は、魚の重さを設定するだけで魚をおいしく焼き上げる「焼き魚メニュー」「干物魚メニュー」を搭載しています。新たに開発した専用のヒータープログラムと、約0.2秒で発熱を開始する「グラファイトヒータ®」※³により、魚の表面を一気に焼き固めて皮を香ばしく仕上げつつ、温度や調理時間を自動で制御することで内部にうま味と水分を閉じ込め、身をジューシーに焼き上げます。付属のすのこを使うことで、においのもととなる脂やドリップが身から離れ、生臭さを抑えます。冷凍魚も解凍することなくそのまま調理でき、また加熱中は操作の必要がなく並行して他の作業ができるので、調理時間の短縮につながります。

■においや油はねが庫内に残りにくく、お手入れ簡単

専用のグリルパンでふたをして調理するため、庫内への油はねやにおい残りを防ぎ、魚調理の後でトーストを焼いてもにおい移りしません。ふたにホーロー、グリルパン本体にセラミック、すのこに耐熱シリコンの各加工を施すことで汚れがこびりつきにくく、調理後はグリルパンを洗うだけでお手入れも簡単です。食材を用意するだけで手軽に作れる「焼き魚」は自宅でよく食べる・作りたい魚料理の1位となっています※²。魚調理の片付けの手間やにおいなどの悩みを解消することで、焼き魚をさらに手軽に日々の食卓に取り入れられるようにします。



専用のグリルパンでふたをして調理するので庫内ににおいが残りにくく、お手入れも簡単

■1台で14役をこなす多機能モデル

本商品は魚料理に加え、トーストやグリル、オーブン、蒸し調理、低温調理・発酵まで、1台で14の調理メニューに対応します。忙しい朝のトーストから、夕食のメインディッシュ、週末に時間をかけて楽しむ本格調理まで幅広くカバー。タニタ食堂やタニタ栄養研究所の管理栄養士が考案した付属のオリジナルレシピを活用すれば、「おいしく食べて、栄養も取れる」食卓を手軽に実現できます。



付属するオリジナルレシピには、本商品で作ることができる多彩なメニューを収録
たいのアクアパッツァ風（左）、レモン香る彩り野菜のさばサンド

タニタはヘルスメーター（体重計）の発売から65年以上にわたり、体重や体脂肪率、筋質点数、脚点など、「健康をはかる」さまざまな指標を通じて、人々の健康づくりをサポートしてきました。近年は「タニタ食堂」「タニタカフェ」を展開し、「健康的な食」の提供にも注力しています。食事は健康づくりにおける重要なファクターです。本商品で家庭での健康的な食事習慣を提案することで、「はかる」で得た気づきを日々の食事に生かし、生活者のライフスタイルに寄り添った健康習慣づくり、その先にある幸せに貢献していきたいと考えています。

※1 農林水産省「令和7年度食料需給表（概算値）」

※2 「魚・魚料理に関する意識・実態調査 2026」（株式会社タニタ）。インターネットリサーチにより、週に1日以上、自宅で料理をする全国の20歳～69歳の男女（各都道府県100人ずつ、計4700人）を対象に実施。調査レポート：https://api-img.tanita.co.jp/files/user/news/pdf/2026/fish_research.pdf

※3 「グラファイトヒーター[®]」は株式会社千石の登録商標です。（登録第5362800号）

■「グラファイト グリル&トースター」を使用した専門家の声

・日本橋ゆかり 三代目 野永 喜三夫氏

自分好みの魚を専用のグリルパンで焼くことで、普段とは違うふっくらジューシー仕上げ！ 焼き色もきれいにこんがり！ 「これはうまそう」と五感を刺激する仕上がりです。グリルパンがあることで、魚を焼いた後の嫌なおい移りもなく、洗い物も楽でおすすめです。



・学校法人服部学園 服部栄養専門学校 日本料理主任教師 西澤 辰男氏

焼き魚は本来、焼きのプロセスに応じた繊細な火加減の微調整が必要で、この見極めがおいしく作るための要となります。この商品ではプロの火入れ技術が再現されており、ムラなくしっかり焼き目が付き、身はしっとりふっくら焼き上がりました。難易度の高いしょうゆ漬けや西京漬けも焦げることなく、焼き目がとてもきれいで感動しました。



■商品・仕様

商 品 名：グラファイト グリル&トースター「TGGT-001」

調理メニュー：①トースト②冷凍トースト③リベイク④焼き魚（冷蔵）⑤焼き魚（冷凍）
⑥干物魚（冷蔵）⑦干物魚（冷凍）⑧オーブン⑨グリル⑩煮る⑪蒸す
⑫低温調理・発酵⑬上火⑭2ステップ調理 計 14 メニュー

カ ラ ー：ダークグレー

寸法・質量：幅約 391mm×奥行約 345mm×高さ約 276mm、約 7.1kg

付 属 品：グリルパン、すのこ、オリジナルレシピ

■グラファイト グリル&トースター 特設ページ

<https://www.tanita.co.jp/content/toaster/>

お客様からのお問い合わせ先

株式会社タニタ お客様サービス相談室 ナビダイヤル：0570-099655 受 付 時 間： 平日 9:00～17:00
--

※本資料に記載されている情報は発表日現在のものです。このため、時間の経過あるいは後発的なさまざまな事象によって、内容が予告なしに変更される可能性があります。あらかじめご了承ください。