

**【創業 50 周年記念モデル】 YAMADA×NORITZ  
シンプルで使いやすい、お手頃なガラストップコンロ『Mikke(ミック)』登場！**

10月1日(火)より順次販売開始

株式会社ヤマダホールディングス（本社：群馬県高崎市、代表取締役会長 兼 社長 CEO：山田昇）は、創業 50 周年記念モデルとしてノーリツが手掛けるガラストップコンロ「Mikke（ミック）」を 10 月 1 日(火)より、全国のヤマダデンキ店舗※にて順次販売開始いたします。

※リフォーム商品取り扱いのある 190 店舗



**【商品の主な特徴】**

**①調理時の利便性とデザイン性が向上した新トッププレート**

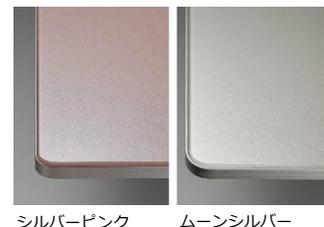
■バーナー間の距離を従来品より広げることで、調理時の利便性を向上

天板のバーナー間の距離を、従来品と比べ天板のサイズ 75 cm の場合で 2 cm、天板サイズ 60 cm の場合で 3 cm 拡大。大きな鍋やフライパンを並べて料理ができるようになり、利便性が向上しました。



■機能性・デザイン性に優れたガラストップ天板

強度が強く衝撃に強い『つやめきガラス』を採用。ガラストップならではのお手入れ性とデザイン性を両立します。新色の『シルバーピンク』を採用し、より広いユーザー層に向けた展開を行います。



■フラットエッジ仕様を採用

天板はガラス面との段差をより少なくし、エッジをフラットな形状にしたシンプルでシャープなデザインとすることで、上質感を演出します。



## ②業界最高のエネルギー消費効率を誇る「スマートエコバーナー」を搭載

炎を旋回するように工夫することで、炎が鍋にあたる面積を広くし熱効率を高めた「スマートエコバーナー」を搭載しました。  
これにより業界最高\*<sup>1</sup>省エネ基準達成率 101% を実現し、従来品と比べて10年間で約 25,000 円\*<sup>2</sup>のガス代節約が見込めます。



\*1 2024年6月時点ノーリツ調べ \*2 計算根拠はノーリツ厨房総合カタログをご覧ください

## ③面積が約 15.5%拡大した新グリル容器「ロティプレート S」が付属

グリル庫内への油はねを 99.9% カットする従来の専用容器を、機能はそのままに面積を 15.5% 拡大しました。

スクエア型のデザインで、大きな商材も調理しやすくなりました



### 【商品ラインアップ】



キッチンを明るく彩る『シルバーピンク』

W600mm : YNNWV6AP3VC

W750mm : YNNWV7AP3VC



安定の人気『ムーンシルバー』

W600mm : YNNWV6AP2VC

W750mm : YNNWV7AP2VC

※写真は W750 mm

## ■マルチグリル搭載の 50 周年モデルコンロ「ピアットマルチ」も好評発売中



新発想のマルチグリルを採用し、魚を焼く以外にも、煮る、蒸す、ノンフライ、あたため直しなど多彩な調理が可能です。天板は水だけで汚れや焦げ付きが取れる親水アクアコートを施し、凹凸が少ないデザインとなっており、お手入れも簡単に行えます。

以上

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ヤマダホールディングス 統合経営企画室 経営企画部 広報課  
TEL : 027-345-8947 E-mail : ymd\_kouhou@yamada-denki.jp