

ツインバード「感動シンプル」新製品

買ってきたお惣菜がまるでつくりたての美味しさに復活。

揚げ物も焼き物も手軽に美味しくあたため直す

「リフライオーブンレンジ(DR-E220B)」

2025年11月中旬発売予定



株式会社ツインバード(代表取締役社長 野水重明 本社:新潟県燕市)は、「感動シンプル」ラインより、揚げ物や焼き物をまるでつくりたてのようにあたため直す機能を新たに搭載した、「リフライオーブンレンジ(DR-E220B)」を、2025年11月中旬に発売予定です。

近年、単身・共働き世帯の増加や生活様式の変化を受け、調理時間や手間を考慮して自炊の代わりに中食を利用するなど、食においてもタイムパフォーマンスが重視される時代になっています。このような生活習慣の変化に合わせて、スーパーやコンビニエンスストア等で購入できる「お惣菜」はこれまで以上に生活に深く浸透しつつあります。一方で、揚げ物や焼き物を自宅であたため直す際、レンジやトースターのどちらか一方では美味しく仕上がらず、併用するには手間がかかるなどの不満がありました。そこで、本製品では手軽にお惣菜をあたため直し、つくりたての美味しさを復活させるオーブンレンジを目指しました。

本製品は上面コンベクションファンとセラミック天板を採用し、お惣菜の中でも特にあたため直しが難しい「揚げ物」、「焼き物」を美味しくあたためられる新機能、「リフライモード」および「リグリルモード」を搭載しています。レンジ対応のセラミック天板に重ねた網に食材を乗せて調理をスタートさせると、選択したモードに合わせてレンジ加熱とオーブン加熱がオートで切り替わり、食材の中まであつあつに、外側は裏までサクサクに仕上げます。

また、食材の表面温度を検知する赤外線センサーを搭載し、自動で食材を適温にあたためます。通常よく使う「あたため」や「解凍」、「冷凍食品」のほか、下ごしらえに便利なゆで野菜や飲みものの自動あたためメニューもついています。

「リフライオーブンレンジ(DR-E220B)」は、お惣菜を手軽に美味しくあたため直すことで食事の準備の手間を減らし、まるでつくりたての美味しさを手軽に味わえる、忙しい人々の毎日の食卓を豊かにするオーブンレンジです。

製品特長

オートでまるでつくりたて。新機能「リフライモード」「リグリルモード」。



本製品に新たに搭載された「リフライモード」、「リグリルモード」は、難しい設定なしで、レンジ加熱とオーブン加熱をオートで切り替え、揚げ物、焼き物をそれぞれつくりたてのように美味しくあたため直します。レンジ加熱対応のセラミック天板と網を採用し、調理途中で食材を皿から天板へ移し替える手間なく、オート調理が可能です。食材内部の水分や風味を保って中まであつあつ、外側は裏までサクサクの、つくりたての食感を手軽に再現します。

上面コンベクションファンで、美味しい仕上がりに。



従来庫内の背面や側面に位置するのが一般的なコンベクションファンを上面に配置し、調理してから時間が経ったお惣菜から出た余分な水分や油分を上からの熱風で効率よく落とします。食材を焼網に乗せることで、網の隙間から油を落としてカラッと軽い食感にするだけでなく、上からの熱風で食材の下側まで包み込み、食材を裏返すことなく両面サクサクに仕上げます。

赤外線センサーであたためも自動で適温



食品の表面温度を検知する赤外線センサー搭載で、お弁当や冷凍食品なども自動で適温にあたためます。自動のレンジモードには「あたため」のほか、グラム数の設定なしで手軽に使える「解凍」や、下ごしらえに便利な「ゆで野菜」、手軽に熱燗を楽しめる「お酒」などの便利なメニューも備えています。普段使いのあたため機能も押さえた、使いやすいレンジです。

お手入れしやすい機能で、手軽にきれいが続く



庫内上面にある熱風の吹き出し口は、穴の数を最小限にし、揚げ物のような油撥ねしやすい食材を調理しても、内部に油などが入り込みにくい構造です。底面フラットで汚れが拭き取りやすく、普段からさっと拭くだけで、庫内を手軽にきれいに保てます。魚を焼いた後など庫内の臭いが気になる場合に便利な「脱臭モード」も搭載で、魚焼きグリルの代用としても気軽に使えます。

製品詳細

シンプルって、こんなに豊かだ。「感動シンプル」

「シンプル」であること。それは、自分にとって、本当に必要なもの。本質を見極めた先にあるもの。自分の生活にぴったりにフィットし、日々を豊かにしてくれるもの。そんな家電の本質を追求して誕生したベーシックラインが「感動シンプル」です。使う人の気持ちに寄り添って、とことん考え抜いた“快適さ”は、長く使える品質と機能、そしてタイムレスなデザインというカタチとなって、あなたの日常生活に、発見と感動をお届けします。

「感動シンプル」ブランドサイト：<https://www.twinbird.jp/brand/kandosimple/>



製品名： センサー付フラットオープンレンジ

品 番： DR-E220B

カラー： ブラック

JAN： 4975058522018

価 格： オープン価格

【製品仕様】

- 製品寸法（約）：W487×D379×H315mm
（ハンドル含まず）
- 庫内有効寸法（約）：W302×D324×H228mm
- 質量（約）：16kg
- 庫内容量：20L
- 電源コード長（約）：1.4m
- センサー：赤外線センサー/温度センサー
- 定格電圧：AC100V 50Hz/60Hz
- 定格消費電力：レンジ：1000W(50Hz)/1250W
(60Hz)、オープン：1420W、
電熱装置：1400W
- 年間消費電力量：73.3kWh/年
- 省エネ基準達成率：100%
- メニューモード：リフライ：冷蔵・常温/冷凍、少量/中量/多量、
リグリル：1.餃子、2.たこ焼き、3.焼き魚（切り身）、
4.焼きおにぎり、5.今川焼、6.ロールパン、
7.クロワッサン、8.フランスパン
レンジ：9.あたため、10.解凍、11.飲みもの、
12.冷凍食品、13.ゆで野菜（根菜）、
14.ゆで野菜（葉菜）、15.お酒
オープン：16.トースト、17.冷凍トースト、18.鮭の
切り身、19.からあげ、20.ハンバーグ、
21.鶏の照り焼き、22.グラタン、23.ピザ、
24.クッキー、25.スポンジケーキ、26.脱臭
- 出力：レンジ：200W、500W(50Hz)/600W(60Hz)、
オープン：35℃、40℃、100℃～250℃



ものづくりの土壌、燕三条。

燕三条（新潟県 燕市・三条市）は、金属加工技術で知られ、日本を代表するものづくりの町です。わたしたちは、時代変化に寄り添い、新たなニーズに応えつづける燕三条の職人たちと共創することで、感動や快適を生み出すものづくりを目指しています。

<本リリースに関するお問い合わせ先>

株式会社ツインバード マーケティング部 広報担当 宮坂 tbpr@twinbird.co.jp
TEL 03-3663-8772 FAX 03-3663-8641