

# NEWS RELEASE

株式会社アピックスインターナショナル

## 電気派も直火派も感動！誰でも職人級の仕上がりに 注目の「たこ焼きマイスター」にハーフサイズ 2 製品が新登場



デザイン家電・生活雑貨メーカーの株式会社アピックスインターナショナル（本社：大阪市浪速区、代表取締役社長：田中 智浩）は、「感動！たこ焼きマイスター ハーフ」(ATM-809)と「感動！たこ焼きマイスター プレート」(ATM-P8809)の 2 製品を、2026 年 2 月中旬より発売いたします。

### ■本場・大阪発、誰でも“職人級の焼き上がり”を叶えるたこ焼き器

従来の家庭用電気式たこ焼き器では、「火力が弱い」「四隅が焼けにくい」といった不満の声がありました。このような背景から、本場・大阪に本社を構える当社は、「誰でも気軽に本場の味を楽しめる究極のたこ焼き器を届けたい」という想いのもと、独自設計のヒーター配置と、丸く焼きやすいホール形状を追求した「感動！たこ焼きマイスター」(ATM-818)を2025年6月に発売。プレート全体に熱がムラなく行き渡る設計により、家庭でも職人級の焼き上がりを手軽に再現できる点が評価され、テレビや雑誌など、さまざまなメディアで紹介されています。こうした反響をいただき、新たに2製品を発売いたします。



感動！たこ焼きマイスターハーフ(ATM-809)



感動！たこ焼きマイスタープレート(ATM-P8809)

## ■ 2 製品共通の特徴

### ○ホールの深さ150%の独自構造で、返しやすく丸く仕上がる

一般的な家庭用たこ焼き器と比較し、ホールの深さを150%に設計。焼きやすさを追求した革新的な形状により、生地を約8割まで注いで軽く180°回転させるだけで、ホール内で自然に丸く成形されます。

そのため、これまで必要とされていた生地を寄せ集めて丸める技は不要。回転も簡単に行え、誰でも安定した焼き上がりに仕上げる事が可能です。

これまでにない、新しいたこ焼きスタイルを提案します。



### ○食べ応え抜群の 46mm 大玉

直径約46mm のたこ焼きを、一度に9個焼くことができます。一般的な家庭用たこ焼き器(当社調べ：平均約38mm)より大きく、街の人気店と同じ本格サイズ。一口食べた瞬間の「これぞ本物」という満足感と、熱々トロトロのたこ焼きをご家庭で楽しめます。





### ○様々な料理に使用できる

コンパクトサイズなので、ひとりではもちろん、大人数でのパーティーでも一品として出しやすく、あらゆる場面で活躍します。アヒージョ、ハンバーグ、ベビーカステラ、パイ焼きなど、アイデア次第で幅広い料理に活用できます。



### ○チタンコートプレートが本物感とお手入れのしやすさを両立

フッ素コートにチタンを加えた独自のチタンコートプレートを採用。まるで銅板のような美しさと焼き上がりを再現。汚れが落ちやすく、2種類どちらもプレートは丸洗い可能なため、お手入れも簡単です。



## ■感動！たこ焼きマイスターハーフ(ATM-809)

### ◆ひとりでも、ふたりでもプロの味をご家庭で

従来品の「感動！たこ焼きマイスター」(ATM-818)は、高い調理性能で多くのご好評をいただく一方で、「単身でも使いやすいサイズがほしい」といった声も寄せられていました。そうしたニーズに応えて誕生したのが、「感動!たこ焼きマイスターハーフ」です。

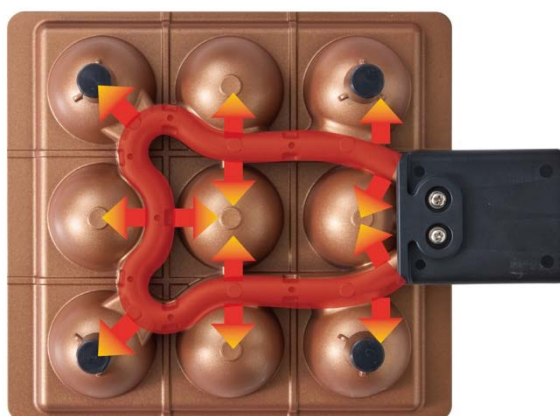
従来品の18個焼き仕様からホール数とサイズを見直すことで「量が多い」「収納スペースを取る」といった課題を解消。ひとりでも手軽に、本格的なたこ焼きを楽しめる1台です。



電気式

### ○ヒーター直付け×高火力1000W：驚くほど均一な焼き上がり

焼きムラを解消するヒーター配置、プレート裏に直接ヒーターを取り付けた独自設計の一体型構造により、プレート全面にムラなく熱を伝達します。1000Wの高火力で、一般的な家庭用たこ焼き器では難しい“焼きムラ解消”と“香ばしい仕上がり”をご家庭でも再現可能にしました。外はカリッと、中はトロッと本格店のように仕上がります。





### ○コントローラー付き：焼き加減も保温も思いのままに

ダイヤル式コントローラーにより、焼き上がりスピードを自在に調節可能。食べるペースに合わせた焼き加減の調節はもちろん、保温にも対応し、熱々で美味しいたこ焼きをキープできます。



## ■感動！たこ焼きマイスタープレート(ATM-P8809)

### ◆直火の瞬発力で高速焼き

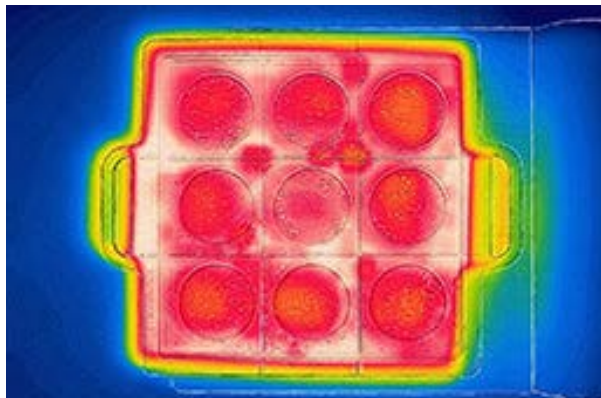
電気式「たこ焼きマイスター」で培った設計や焼きやすさはそのままに、ガス火の強い火力をダイレクトに活かせる直火専用プレート※<sup>1</sup>を開発しました。加熱の立ち上がりが早く、火力調節もしやすい直火ならではの瞬発力で、スピーディーな調理が可能です。

また、電気が使えない場所でも使用でき、火加減を自在に操ることで香ばしさや焼き加減を好みに合わせて仕上げられるのも特徴です。



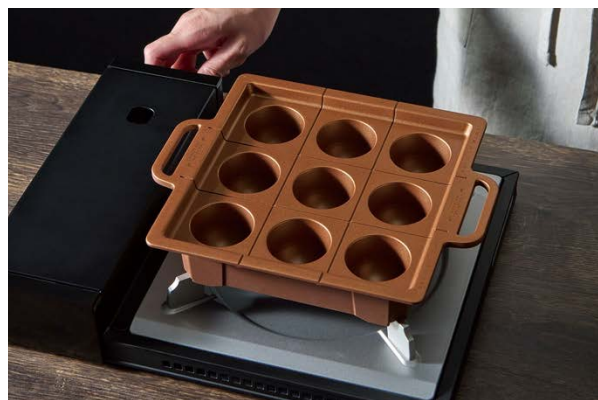
### ○プレート裏の囲い構造：熱をためて、ムラなく焼き上げる

プレート裏を四方の壁で囲う構造により、効率よく熱をため込み、プレート全体に熱を行き渡らせます。直火の火力を活かし、立ち上がりが早く、ムラのない焼き上がりを実現します。



### ○コンロにはまる凹構造：プレートがズレにくく安心

プレート裏に、ガスコンロにフィットする凹みを設けることで、使用中のズレを抑え、落下の心配なく安定して調理できます。



※<sup>1</sup> 本製品は、IH クッキングヒーター(電磁調理器)非対応です。

## 製品仕様

### <感動!たこ焼きマイスターハーフ/ ATM-809 概要>

- ☐ 品名：感動!たこ焼きマイスターハーフ
- ☐ 本体サイズ：(約)W280×D225×H106mm(コントローラー含まず)
- ☐ 本体質量：(約)1.9kg(コントローラー含む)
- ☐ 消費電力：1000W
- ☐ 電源コード：(約)1.4m
- ☐ 材質：本体：竹  
プレート：アルミダイカスト+フッ素樹脂コート(チタン入り)  
遮熱トレイ：アルミメッキ鋼板  
コントローラー：フェノール樹脂
- ☐ 付属品：竹串(10本)・たこ焼きの作り方ガイド
- ☐ 価格：オープン価格(参考価格 ¥8,250-税込)
- ☐ 発売日：2月中旬
- ☐ 商品ページ URL：<https://www.apix-intl.co.jp/products/atm809/>



### <感動!たこ焼きマイスタープレート/ ATM-P8809 概要>

- ☐ 品名：感動!たこ焼きマイスタープレート
- ☐ 本体サイズ：(約)W255×D205×H53mm
- ☐ 本体質量：(約)0.7kg
- ☐ 材質：プレート：アルミダイカスト+フッ素樹脂コート(チタン入り)
- ☐ 付属品：竹串(10本)
- ☐ 価格：オープン価格(参考価格 ¥5,500-税込)
- ☐ 発売日：2月中旬
- ☐ 商品ページ URL：<https://www.apix-intl.co.jp/products/atmp8809/>



## ■株式会社アピックスインターナショナルについて

アピックスインターナショナルは、日本にデザイン性の高い家電を浸透させたいという思いから2004年に設立されたメーカーです。使う人の暮らしに寄り添う開発姿勢と、時代の変化を見据えたスマートなデザインを追求しています。確かな品質と使いやすさを大切に、製品を通じて日々の生活をより豊かにすることを目指しています。

## ■会社概要

株式会社アピックスインターナショナル

大阪市浪速区日本橋 4-7-7 デンキョー日本橋ビル 5F

代表取締役社長 田中 智浩

オフィシャルサイト：<https://www.apix-intl.co.jp>

直営オンラインショップ：<https://www.apix-direct.jp/>

オフィシャル Instagram：[https://www.instagram.com/apix\\_intl/](https://www.instagram.com/apix_intl/)

オフィシャル X：[https://x.com/apix\\_intl](https://x.com/apix_intl)

《株式会社アピックスインターナショナルは、株式会社デンキョーグループホールディングス（大阪市浪速区、代表取締役社長：高瀬 一郎、東証スタンダード市場：8144）のグループ企業です。》

毎日をもっと、もっと、ここちよく



「デンキョーグループは、パーパス「毎日をもっと、もっと、ここちよく」のもと、豊かで快適な生活の実現をめざして社会に貢献します。」

## [留意事項]

- ・本リリースに記載されている会社名・各種名称は、各社の商標または登録商標です。
- ・記載内容は発表日現在のものです。予告なしに変更される場合がありますので、あらかじめご了承ください。

## 〈本リリースに関するお問い合わせ先〉

株式会社アピックスインターナショナル

担当：水野(みずの) / 原田(はらだ) E-mail：[press@apix-intl.co.jp](mailto:press@apix-intl.co.jp)

電話：0587-38-5320（名古屋支社）