2026年10月15日
タイガー魔法瓶株式会社

-NEWS RELEASE-



タイガー魔法瓶、“次世代の自動調理家電”を提案
業界初※1のヒーター技術を搭載した1台16役
「マルチグリルクッカー GRISIA〈グリシア〉CLX-A400」
2026年11月21日（土）より発売

～“キャンセル調理”でも、プロ級の仕上がりに。キッチンコンロや、魚焼きグリルも代替できる～

熱制御テクノロジーで世界をリードするタイガー魔法瓶株式会社（CEO：菊池嘉聡、本社：大阪府門真市）は、カーボンヒーターとIHヒーター技術を上下に搭載した業界初※1の両面焼きグリルができる1台16役の自動調理家電、マルチグリルクッカーGRISIA〈グリシア〉CLX-A400を、2026年11月21日（土）に発売いたします。

本製品は、従来の自動調理家電が得意としてきた、煮る・炒めるといった調理に加え、香ばしい焼き色をつける「両面焼きグリル」機能を搭載。あらゆる調理工程を省略できるだけでなく、家庭料理の中でも、特に頻度と難易度が高い「焼き調理」にこだわり、プロ級の仕上がりを追求いたしました。当社は本製品を、「ガスコンロ」「IHクッキングヒーター」のみならず「トースター」「魚焼きグリル」も代替ができて、毎日使える“次世代の自動調理家電”としてご提案いたします。

【製品ポイント（2つの業界初技術を搭載した自動調理鍋）】

● **【業界初※1 ①】：カーボンヒーターとIHヒーターを上下に搭載し両面焼きグリルができる自動調理鍋。**
1台16役対応で、キッチンコンロ・魚焼きグリルいらず。焼き調理から煮込み調理もできる“次世代の自動調理家電”。

● **【業界初※2 ②】：本体上部の「二往復カーボンヒーター」を搭載。**
本体下部には「5つの高精度センサー」を搭載し、6方向の「全包囲加熱システム」を実現。家庭料理で頻度・難易度が高い「焼き調理」をプロ級の仕上がりに。

● **約2秒で発熱、最高温度約400度※3（ガラス表面温度）で焼きあげが可能。約10,000通りある温度コントロールからレシピにあった制御を自動で選定。プロの味を追求したオートメニューを50種類搭載し、クックブックも付属。レシピサイトには100種類以上のレシピを掲載。**

● **グリルなのに“ひっくり返す”工程もキャンセル。焼きそば・ホットケーキなどがほったらかし調理可能。**

※1 当社調べ（2026年10月時点）。国内家庭用自動調理鍋における、カーボンヒーターとIHヒーターを搭載し両面焼きグリルができる自動調理鍋に対して。
※2 当社調べ（2026年10月時点）。国内家庭用自動調理鍋において。
※3 オートメニュー「グリルチキン」で鶏もも肉（約300g）を2枚調理時。ふた内側のガラス表面の温度。

開発背景（当社開発チーム社員の日々の料理疲れの悩みから生まれたGRISIA〈グリシア〉）

自動調理家電の販売台数は、コロナ禍をピークに減少傾向にあります。一方、市場が成熟し、自動調理家電の多機能化が進む中でお客様から多く寄せられたのが、「焼き調理は火かげんが難しい」というお声でした。従来の自動調理家電は、煮込み調理や蒸し調理を得意とする一方、焼き目や香ばしさを生み出す本格的な「焼き調理」には、さらなる進化の可能性がありました。また、自身も料理疲れに悩む当社開発チームの女性社員が抱いた「ほったらかしで本当においしい『焼き調理』ができる電気調理鍋を作りたい」という切実な思いから、毎日調理する方の悩みを解消すべく、本製品の開発に着手。約2年の歳月を経て、完成したのが本製品です。従来の自動調理機能に加え、食材を上下から加熱する「両面焼きグリル」機能を搭載。混ぜる、見張る、ひっくり返すといった手間を省きながら、焼き調理においてもプロ級の仕上がりを追求いたしました。
昨今、若い世代を中心に「包丁キャンセル界隈」「コンロキャンセル界隈」など、従来当たり前とされてきた調理器具や工程をあえて省く「キャンセル調理」が注目されています。この新たな調理スタイルの広がりは、自動調理家電市場にとって新たな追い風になると考えており、当社は本製品を“次世代の自動調理家電”として発売してまいります。

製品特長

1.“次世代の自動調理家電”―「プロの火入れ」×「ほったらかし調理」を実現。

自動調理家電は、あらゆる調理の手間を減らす方向へ進化してきました。GRISIAは従来の電気調理鍋の機能に加え、カーボンヒーターとIHヒーター技術を上下に搭載した業界初※1の両面焼きグリルができる「グリル調理」が加わった製品です。家庭料理の中でも難易度の高い「焼き調理」を、誰でもかんたんにプロ級の味わいに仕上げられるように開発いたしました。煮込み調理だけでなく、肉や魚、ハンバーグなど焼き色や香ばしさが求められるレシピや、お好み焼きなどの「ひっくり返す」工程までを不要にし、毎日の料理をおいしく仕上げます。

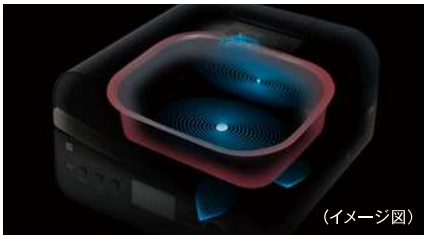


2. 業界初※2の「二往復カーボンヒーター」を搭載。当社の熱コントロール技術でプロ級の仕上がりに。6方向の「全包囲加熱」で“ひっくり返す”工程までキャンセル。

本体上部には、約2秒で発熱し最高温度約400度※3（ガラス表面温度）まで上昇する、業界初※2の「二往復カーボンヒーター」を、本体下部には細やかな温度コントロールを自動調整する「IHヒーター」を搭載し、庫内の食材を上下・左右・前後の6方向から包み込むように加熱する「全包囲加熱」を実現。庫内にある「5つの高精度センサー」が、この上下にあるヒーターの加熱と容器温度の相関から食材の量や火の通りを見極めながら緻密な温度制御を行うため、プロのような理想の焼きかげんを再現いたします。これは当社が長年培ってきた炊飯器のIH制御技術とトースターのヒーター技術を融合し、調理に最適な温度制御ができるよう、新たに開発いたしました。
さらに、上部のカーボンヒーターには超高温に耐えうるようガラスで覆う構造を設計。金属で覆うと遠赤外線の効果を生かせないため、このガラス構造により熱を通しやすく食材をじっくり加熱することができ、乾燥させすぎず、「しっとり」と「こんがり」が両立できます。オーブンレンジは持っているものの、グリル機能までは使いこなせていないという方でも、かんたんに本格的な焼き調理を楽しめます。



「二往復カーボンヒーター」



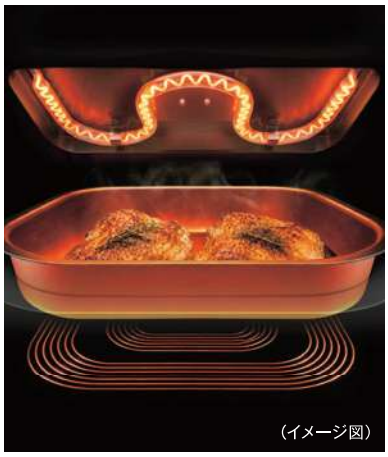
「5つの高精度センサー」


ガラス構造の天面窓から見える
グリルチキン

※1 当社調べ（2026年10月時点）。国内家庭用自動調理鍋における、カーボンヒーターとIHヒーターを搭載し両面焼きグリルができる自動調理鍋に対して。
※2 当社調べ（2026年10月時点）。国内家庭用自動調理鍋において。
※3 オートメニュー「グリルチキン」で鶏もも肉（約300g）を2枚調理時。ふた内側のガラス表面の温度

3. 1台16役でマルチに活躍！約10,000通りから最適な制御を自動選定。絶妙な火入れの肉料理からスイーツまで、100種類以上の調理が可能。

2つのヒーターを5つの高精度センサーで細かく温度をコントロール。グリル・煮込み・こんがり煮込み・リベイク・炒め・トースト・低温調理・炊込み・ノンフライなど1台で16役の調理器具。50種類の自動メニューと14種類の手動メニューを組み合わせることで、約10,000通りの制御パターンからレシピに最適な制御を自動選定いたします。毎日でも使っていただけるよう、多彩なメニューが充実した専用オリジナルクックブックつき。タイガーレシピポータルサイトに掲載しているメニューを合わせると、100種類以上のレシピを作ることが可能です。
（https://www.tiger-forest.com/c/6IWS）


（イメージ図）

1台16役でマルチに活躍

グリル	低温調理
煮込み	無水調理
こんがり煮込み	炒め
こんがり上火	ノンフライ
トースト	ベイク
リベイク	炊込み
高速	冷凍食材調理
スロー調理	発酵

4. 毎日使いやすい広い底面にトップオープン構造。キーとダイヤル操作でかんたん自動調理。

使い方は、食材を入れ、メニューを選んでスタートボタンを押すだけ。誰でもかんたんに調理できます。底面積の広い深鍋構造のインナーポットにより、肉、魚、野菜を重ねずに並べられ、2～4人分も一度に調理できます。ふたを開けて上から食材を出し入れできるため、オーブンレンジの天板や魚焼きグリルの焼き網のように、熱い調理部を手前に引き出す必要がありません。


1. 材料を入れる


2. キーやダイヤルで操作


3. できあがり

5. お手入れは、もっとシンプルに。クリーニング機能と油キャッチフィルターで、毎日使いを快適に。

ふた内側は、汚れても拭き取りやすいフラットなガラス天面を採用。インナーポットは洗いやすい形状の深鍋構造とし、後片付けのしやすさにも配慮しました。さらに、キッチンペーパーをセットすることで油を受け止める「油キャッチフィルター」を採用。外に出る油分を軽減することで、周囲の油汚れも少なく掃除の手間が省けます。毎日洗う部品はインナーポットのみ。においが気になるときに使える、クリーニングメニューも搭載。毎日使うものだからこそ手軽に使っていただけるよう設計いたしました。


ふた内側のガラス天面は
スポンジ洗いや拭き取りでOK。


洗ってお手入れする部品は
インナーポットのみ。


油キャッチフィルターで
油煙に含まれる油分をキャッチし、
外に出る油分を軽減。

2026年10月15日
タイガー魔法瓶株式会社

GRISIA〈グリシア〉がつくる、新しい暮らしの風景（活用シーンのご紹介）

GRISIAは、焼く・煮る・炒める・ノンフライなど幅広い調理を1台で担えるからこそ、調理家電の置き場所そのものを見直すことができます。キッチンの中だけでなく、食卓のそば、リビングダイニングの近くへ。GRISIAがつくる、新しい暮らしの風景をご紹介します。

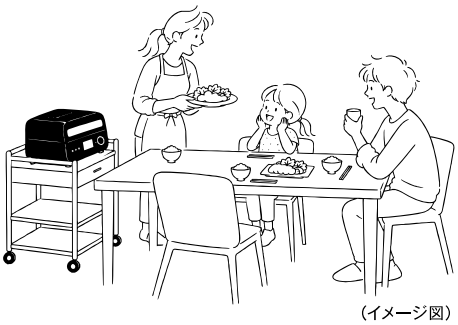
SCENE 1 ｜ コンロキャンセル界隈

これ1台で幅広い調理に対応。食材を入れた専用容器をセットするだけで、火かげんの調整や調理中の見張り（一部メニューを除く）、混ぜる・裏返す作業までの手間を省きます。「コンロを使わずに料理したい」という“コンロキャンセル界隈”のニーズにも応える新たな調理システムとしてご活用いただけます。


（イメージ図）

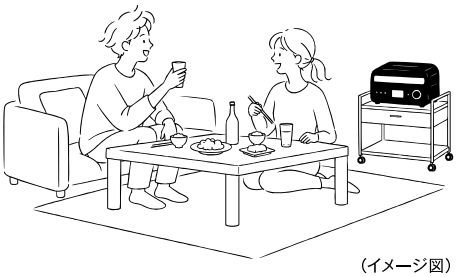
SCENE 2 ｜ テーブルの上ではなく、テーブルの横へ。新たな調理スペースをご提案

キッチンのコンロ周りだけでなく、ダイニングテーブルの横に設けたワゴンやサイドテーブルに設置する新たな使い方もご提案。食卓の未活用だった空間を調理スペースに変え、住まいの“スペースパフォーマンス”を高めます。
調理する人がキッチンにこもらず、家族や友人と団らんしながら料理が完成するため、自然に同じ時間を共有できる新しい食卓風景を生み出します。


（イメージ図）

SCENE 3 ｜ キッチンから、暮らしの真ん中へ。新常識“調理家電が人の集まる場所へ”

目指したのは「調理家電はキッチンで使う」という常識からの解放です。「人がキッチンへ向かう」のではなく、「家電が日常の場所へやってくる」新しい暮らしの風景。GRISIAの調理を眺めながら、家族や友人と同じ時間を共有する新たな団らんをはじめてみませんか。


（イメージ図）

キャンペーン ｜ マルチグリルクッカー GRISIA〈グリシア〉早期購入キャンペーン実施

新製品の発売を記念して、2026年10月15日（木）～2027年1月10日（日）の期間、早期購入キャンペーンを実施いたします。
応募条件を満たした方には、Visaギフトカード5,000円分を応募者全員にプレゼントいたします。

＜キャンペーン概要＞
■実施期間
2026年10月15日（木）～2027年1月10日（日）
■プレゼント内容
CLX型を早期購入いただき、キャンペーンお申し込みの方を対象にVisaギフトカード5,000円分相当を応募者全員にプレゼント。
■応募URL
https://www.tiger-forest.com/enquete/index/2026-clx-cp

※応募フォームより必要事項をご入力の上、ご応募ください。
※期間中1台につき1回限りのご応募とさせていただきます。



2026年10月15日
タイガー魔法瓶株式会社

GRISIA〈グリシア〉 COOKBOOK 掲載レシピ（一例）


チーズタッカルビ


グラタン


お好み焼き


さけときのこの炊込み

製品仕様







品 名	マルチグリルクッカー GRISIA〈グリシア〉
品 番	CLX-A400
希望小売価格	オープン価格*
電 源	100V 50-60Hz
定格消費電力 W	1300
容 量 L	2.5（調理容量）/4.0（満水容量）
サイズ　幅×奥行×高さ（約）cm	34.1×37.2×20.2
ふた開き時の高さ（約）cm	44.7
本体質量（約）kg	8.3
電源コード（約）m	1.0
メニュー数	50（自動）/14（手動）
色 柄	マットブラック<KM>
発売日	2026年11月21日

*オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

CLX-A400　製品ページ：
https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/multi-cooker/clx-a/

TIGER
HEAT TO HEART

2026年10月15日
タイガー魔法瓶株式会社



Web https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/about-us/tagline/
Movie https://youtu.be/o7qqhZrkqss

できたてに、ちゃんとふたをする。
そこには、誰かを想う気持ちが隠れている。
家族に、炊きたてのごはんを。
仲間に、あつあつのコーヒーを。
自分に、ひんやりとしたソーダを。
温かさと冷たさ。
熱から生まれたものが、人と人とをつなぐ。
わたしたちが目指す幸せな団らんは、そこから始まる。
熱を生み、熱を包みこむ。
タイガーが磨き続けてきた熱制御技術。
それは、大切な人と想いを通わせるための技術。
この熱が、あなたの心に届きますように。