

調理が“見える”新体験！ガラス製バスケットで、食卓がもっと愉しく BRUNO から「ガラスエアフライヤー」が新登場！ 家族も自分も愉しめる“魅せる家電”

インテリア雑貨およびライフスタイル商品の企画／開発／販売を行う BRUNO 株式会社（本社：東京都新宿区、代表：塩田徹）は、大人を愉しむライフスタイルブランド「BRUNO（ブルーノ）」より、ガラスバスケットを採用したブランド初の「ガラスエアフライヤー」を2025年6月2日（月）に発売いたします。

また、発売に先駆けて BRUNO 直営 EC サイトにて、2025年5月19日（月）より先行予約を受付開始いたします。



特設 LP：<https://bruno-onlineshop.com/ext/feature/bruno/glassairfryer/>

BRUNO が提案する、おいしい、楽しい、ヘルシーを叶える“魅せる家電”

キッチンを“わたらしい空間”に変える、ミニマルデザインと使う愉しさにこだわった一台は、調理中の様子が見えるガラス設計で、“おいしい瞬間”を視覚で愉しむ新しい調理体験を実現しました。

全 12 種類の選べるメニューで、ボタンを押すだけで食べたいレシピをお任せ調理！

Point①「見えるから失敗しない」調理の様子がひと目でわかる

中が見えるガラスバスケットで調理中もわくわく。焼き加減や色づきがひと目で分かり、感動の“ベストな仕上がり”を見逃しません。時短でもしっかり「ちょうどいい」を叶えます。



Point② 「揚げないのにジューシー！」 熱風調理でカリッと仕上げ

“全方位ヒートフロー製法^{※1}”で、ノンフライでもサクッとおいしく！唐揚げや冷凍フライドポテトも、まるで揚げたてのような仕上がりに。最高 200℃の熱風が食材を 360 度包み込み、ムラなく加熱。ボタンを押すだけのカンタン操作で高温調理も手軽に行えます。

※1 加熱した空気を循環させることで、食材を満遍なく加熱する調理方法を表しています。

**Point③ 電気代もカロリーもヘルシーに**

ノンフライモード（200℃/15 分）を使用した場合、1 回あたりの電気代は約 5.22 円^{※2}。

さらにノンフライ調理でカロリーを約 34%OFF！^{※3}

節約しながら健康を意識した食生活を実現できます。

※2 ノンフライメニュー（200℃/15 分）使用時の目安（1000W/10 分+20W/5 分）。1kWh あたり約 31 円で換算。

※3 自社試験による 165g の鶏もも肉（皮付き、下味処理済み）について、油で揚げた場合と、当社エアフライヤーにて調理した場合のカロリー比較。

**Point④ 容量はしっかり、収納はすっきり。お手入れもラクラク。**

約 3.5L のたっぷり容量で、日常使いからホームパーティーまで大活躍。

使用後は本体にバスケットをすっきり収納でき、省スペース派のキッチンにも最適です。

ガラス製バスケットは油污れもサッと落としてお手入れ簡単。一部パーツ^{※4}は食洗機対応で、さらに便利にお使いいただけます。

※4 ガラスバスケット、網プレート、ヒーターカバー。

パーツの破損や外れ・紛失、また食洗機の故障を防ぐため、食洗機の取り扱い説明書を確認の上、必ずしっかり固定しただけ単独で洗浄してください



ガラスエアフライヤーで叶える、彩り豊かな“ひと手間ごちそう”レシピ

毎日の食卓に、ちょっとした特別感を。

「ガラスエアフライヤー」なら、バラエティ豊かなメニューが簡単に仕上がります。

■揚げずにジューシー！王道の唐揚げ



外はカリッと、中はふっくらジューシー。油で揚げずに、鶏もも肉の旨みをしっかりと閉じ込めた、王道のから揚げが手軽に完成！

はちみつのまろやかな甘みと、醤油の香ばしさが染み込んだ一口は、ごはんもお酒も進むこと間違いなし。

衣の軽さとヘルシーさも嬉しい、毎日の食卓に取り入れたい定番おかずです。

■スペアリブとオレンジのグリル



爽やかなオレンジとマーマレードの甘み、醤油のコクが絶妙に絡む、風味豊かなスペアリブ。

しっかりと漬け込んで焼き上げたお肉は、外はこんがり、中はジューシー。

とろけるような口当たりに、ローズマリーの香りが食欲をそそります。

おもてなしの一品や、週末のご褒美ディナーにおすすめです。

■トマトのチーズグリル焼き



トマトを器に見立て、合い挽き肉とパルメザンチーズをたっぷり詰めて焼き上げた、見た目も味も華やかな一皿。

ジューシーなトマトとコク深い肉だね、香ばしくとろけるチーズが一体となり、口いっぱいに旨みが広がります。

バジルとパセリを添えて、彩り豊かなメインディッシュとしてもぴったり。

「ガラスエアフライヤー」でつくるレシピは BRUNO 公式ファンサイトで公開中！

【BRUNO 公式ファンサイト】 <https://brunofans.jp/>

商品概要



【商品名】	ガラスエアフライヤー
【価格】	13,200 円（税込）
【カラー】	アイボリー
【発売日】	2025 年 6 月 2 日（月）
【先行予約】	2025 年 5 月 19 日（月）～BRUNO 直営 EC サイト
※2025/5/26（月）12:00～6/2(月)11:59 の期間中、BRUNO 直営 EC サイトでのご予約で 15%ポイント還元します。	
※ポイント獲得には、BPS（ブルーノポイントサービス）会員登録が必要となります。	
※ポイントは、1 ポイント＝1 円として BRUNO 直営 EC サイト及び BRUNO 直営店舗にて利用可能です。	
【サイズ】	W240×H308×D282[mm]
【重量】	約 3Kg
【材質】	本体、本体土台： ポリプロピレン、ステンレス、シリコーンゴム、 ガラスバスケット：耐熱ガラス（オープン用/ 耐熱温度差 150℃）ステンレス、 ポリプロピレン、PET 網プレート： アルミニウム合金（ふっ素樹脂塗膜加工）、シリコーンゴム
【スペック】	消費電力：1,000W、容量：3.5L
【機能】	プリセットメニュー機能：12 メニュー（ノンフライ/から揚げ/冷凍食品/肉/魚/エビ/野菜 /焼き芋/グラタン/リベイク/スイーツ/セミドライフルーツ） 温度調節：60-200℃、時間調節：1-60 分
【コード長】	約 1.3m
【URL】	https://bruno-onlineshop.com/item/09991581.html

BRUNO（ブルーノ）について

BRUNO（ブルーノ）



愉しみ上手な大人が集い、生まれた、ライフスタイルブランド

たとえば、ビーチサイドを仕事場に、いつもの食卓をパーティに変え、
ファッションを愉しむようにインテリアを選ぶ。

“変幻自在”で“愉しさ重視”のライフスタイルが BRUNO 流。

BRUNO は、人生を愉しむための遊び心に満ちたライフスタイルをお届けします。

【BRUNO ファンサイト】 <https://brunofans.jp/>

【BRUNO Instagram】 @bruno_enjoy (https://www.instagram.com/bruno_enjoy/)

【BRUNO X】 @bruno_enjoy (https://twitter.com/bruno_enjoy)

BRUNO 株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/90148

<本リリースに関するお問い合わせ先>

BRUNO 株式会社 広報グループ ideapress@bruno-inc.com

<報道関係者問い合わせ先>
BRUNO PR 事務局（アンティル内）
担当：石田、豊崎、鋤崎
TEL：03-6821-7863 MAIL：bruno-pr@vectorinc.co.jp