



2024年10月3日

## XGRILL シリーズ第7弾：アウトドアでも“減煙焼き肉”を楽しめる 「減煙カセットガスグリル“XGRILL Portable”」を新発売

2024年10月中旬よりホームセンターなどで順次発売

工作機械/工具や産業機器と、住設機器・家庭用機器などの専門商社・株式会社山善（本社：大阪市西区、代表取締役社長：岸田貢司）は、カセットボンベタイプでアウトドアでも使用できる「減煙カセットガスグリル“XGRILL Portable”」を開発しました。2024年10月中旬より当社が運営するインターネット通販サイト「山善ビズコム」やECモールの「くらしのeショップ」、並びに全国のホームセンターなどで順次発売いたします。

XGRILL Portableは、カセットボンベタイプなのでリビングだけでなく、庭やベランダ、キャンプなどのアウトドアでも使用できる商品です。ガス火なので、まるで焼き肉屋さんで食べるような本格焼き肉を楽しむことができます。工夫したポイントは、熱が集中する中央部の火力を抑えた特殊バーナーや、火が当たりにくい場所のプレートを手薄くしてプレート全体を効率的に熱することで、最大発熱量 1.1 キロワットながらも美味しくお肉などを焼くことが可能です。さらに、発生する煙を約55パーセント※1カットするので、煙を気にせずに焼き肉を満喫できます。



お庭バーベキューでの使用例

当社が2020年から販売している「減煙焼き肉グリル XGRILL」シリーズは、効率良く油を下に落とすプレート裏面の“Xカット構造”やプレート表面に溜まりやすい油を下に流れやすくする曲線形状により、焼き肉の際に出る煙を抑える焼き肉グリルです。シリーズ販売開始後、平面マルチスペースの設置やサイズ展開、吸煙機能などバリエーションを増やし、6アイテムまで展開しています。シリーズ累計販売台数は約50万台（2024年9月末時点）を突破するなど、大変ご好評いただいています。

商品特長および概要は次の通りです。

## <主な商品特長>

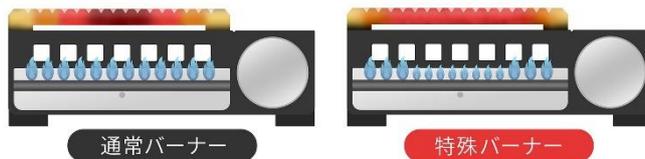
### 1. “カセットボンベタイプ” で、アウトドアなど電源がなくても焼き肉を楽しめる

XGRILL シリーズで初めてのカセットボンベタイプです。いままではAC電源のため、リビングなど電源がある場所での使用に限られていましたが、カセットボンベを使用することで、庭やベランダ、キャンプなどのアウトドアでも電源を気にせず使用できます。ガス火なので、まるで焼き肉屋さんで食べるような本格焼き肉をお楽しみいただけます。



### 2. 特殊バーナー&プレート設計で均一なプレート温度

プレート温度を均一にするため、熱が集中する中央部の火力を抑えた特殊バーナーや、火が当たりにくい場所のプレートを薄くし、中央部分を厚くするなどの工夫を施したことで、プレート端部と中央部の温度差を少なくし、どこで焼いても同じ焼き加減で焼き肉を楽しむことができます。またプレート中央部の熱し過ぎを抑えることで発生する煙をカットできます。



イメージ図

### 3. 効率的よく油を落とし、煙を約55パーセント※1カット

XGRILL シリーズでは、煙の原因となるプレート上の油を効率良く落とすため、裏面の“Xカット構造”やプレート表面の油を下に流れやすくする曲線形状プレートを採用しています。XGRILL Portable では、煙を約55パーセント※1カットします。

#### [Xカット構造]

プレートの裏面を立体的な“X”の形状にすることで、プレートに残った油を効率的に下へ落とします。

#### [曲線形状]

プレートの表面（焼き面）を曲線形状にすることで、より油が下に流れやすいようにしました。また、これまで油が溜まりやすかったプレートの縁の部分には、傾斜をつけることで油が下に落ちやすくなるようにしました。



※1：発煙性試験 日本ラボテック株式会社 試験番号 JH24079017-4 発行日 2024年8月5日(当社電気式ホットプレートとの比較)

「減煙カセットガスグリル“XGRILL Portable”」は、減煙機能を残しつつ、使用シーンを拡大し、電源がない屋外でも焼き肉を楽しめる商品です。山善の最新商品を是非お試しください。

## <商品概要>



商品名	減煙カセットガスグリル YGM-GS1 (XGRILL Portable)
特長	カセットボンベタイプで電源がない屋外でも手軽に減煙焼き肉を楽しめます。プレート全体を均一に熱する特殊バーナーとプレート構造で、プレートの端部と中央部の温度差を少なくし、プレートのどこでも同じ焼き加減で焼き肉を楽しむことができる減煙焼き肉グリルです。
商品紹介動画	<a href="https://book.yamazen.co.jp/product/detail/I00009023">https://book.yamazen.co.jp/product/detail/I00009023</a>
価格	オープン (参考価格：税込 9,980 円)
仕様	<p>使用ガス/ブタンガス            使用容器(ボンベ)/クッキングファイヤー            ガス消費量/約 80g/h (周囲温度 20 度)            点火方式/圧電点火方式            安全装置/圧力感知ガス通路遮断方式            外形寸法/グリルプレートセット時 幅 399×奥行 218×高さ 125mm            質量/グリルプレートセット時 約 2.3kg            連続燃焼時間/クッキングファイヤーボンベを使用時 約 3 時間 7 分※            ※未使用の容器(ボンベ)を最大火力で全て使用したときの実測値。気温 20~25 度</p>

## <減煙焼き肉グリル XGRILL シリーズ一覧>

1) 減煙焼き肉グリル YGMA-X100 (XGRILL) <a href="https://book.yamazen.co.jp/product/detail/I00003928">https://book.yamazen.co.jp/product/detail/I00003928</a>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2020 年 7 月発売</li> <li>・煙を約 70%カット※2</li> </ul> <p>※2: 日本ラボテック株式会社 発煙性試験 試験番号 JH200530643-2            発行日 2020 年 5 月 28 日 (当社ホットプレートとの比較)</p>
2) 減煙焼き肉グリル YGMB-X120 (XGRILL +PLUS) <a href="https://book.yamazen.co.jp/product/detail/I00003881">https://book.yamazen.co.jp/product/detail/I00003881</a>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2021 年 4 月発売</li> <li>・XGRILL より一回り大きいワイドサイズのプレートで、マルチスペースも設置</li> <li>・煙を約 80%カット※3</li> </ul> <p>※3: 日本ラボテック株式会社 発煙性試験 試験番号 JH201031507-2            発行日 2020 年 11 月 10 日 (当社ホットプレートとの比較)</p>
3) 煙の少ない焼き肉グリル YGMC-FXT130 (XGRILL PREMIUM)	
<p>&lt;極みのたこ焼きプレート付&gt;<a href="https://book.yamazen.co.jp/product/detail/I00003801">https://book.yamazen.co.jp/product/detail/I00003801</a></p> <p>&lt;極みのたこ焼きプレート無&gt;<a href="https://book.yamazen.co.jp/product/detail/I00005733">https://book.yamazen.co.jp/product/detail/I00005733</a></p>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2021 年 9 月発売</li> <li>・吸煙ファンを内蔵し、煙を強力で吸い込むことで煙を約 94%カット※4</li> </ul> <p>※4: 日本ラボテック株式会社 発煙性試験 試験番号 JH210690055-1            発行日 2021 年 7 月 19 日 (当社ホットプレートとの比較)</p>



<p>4) 減煙焼き肉グリル YGMD-WX130 (XGRILL GRANDE) <a href="https://book.yamazen.co.jp/product/detail/I00007853">https://book.yamazen.co.jp/product/detail/I00007853</a></p>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>・2023年9月発売</li><li>・「XGRILL +PLUS」よりもさらに約30%大きい、シリーズ史上“最大級”のプレートサイズ</li><li>・煙と油ハネを約80%カット<sup>※5</sup></li></ul> <p>※5: 発煙性試験 日本ラボテック株式会社 試験番号 J H230731511-1 発行日 2023年7月28日(当社ホットプレートとの比較)</p> <p>油の飛散数比較試験 日本ラボテック株式会社 試験番号 J H230731511-2 発行日 2023年7月28日(当社ホットプレートとの比較)</p> <p>試験はYGMD-WX130の温度調節ダイヤルを減煙モード(中火)に設定、ホットプレートの温度調節ダイヤルを強(強火)に設定した比較試験</p>
<p>5) 減煙焼き肉グリル YHP-TX130/NEHP-013TX (XGRILL TRIPLE) <a href="https://book.yamazen.co.jp/product/detail/I00008863">https://book.yamazen.co.jp/product/detail/I00008863</a></p>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>・2024年6月発売</li><li>・「“Xカット構造”の焼き肉」「極みのたこ焼き」「平面」の3枚プレート付き &lt;“Xカット構造”の焼き肉プレート&gt; 煙を約65%<sup>※6</sup>、油ハネを約70%<sup>※7</sup>カット</li><li>&lt;極みのたこ焼きプレート&gt; 直径43mm、深さ25.5mmの焼き穴サイズで、キレイな丸型に焼き上げる</li><li>&lt;平面プレート&gt; 付属しているフタを活用し、お好み焼きや餃子などの調理が可能</li></ul> <p>※6: 日本ラボテック株式会社 発煙性試験 試験番号 JH240390068-1 発行日 2024年3月25日(当社ホットプレートとの比較)</p> <p>※7: 日本ラボテック株式会社 発煙性試験 試験番号 JH240390075 発行日 2024年3月27日(当社ホットプレートとの比較)</p>
<p>6) 吸煙焼き肉グリル YGME-FX100 (XGRILL STORM) <a href="https://book.yamazen.co.jp/product/detail/I00008915">https://book.yamazen.co.jp/product/detail/I00008915</a></p>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>・2024年7月発売</li><li>・小型の吸煙ファンを搭載した1~2名用の焼き肉グリル</li><li>・「XGRILL PREMIUM」よりも約40%小さくスペースに優れた商品</li><li>・煙を約85%<sup>※8</sup>、油ハネを約70%<sup>※9</sup>カット</li></ul> <p>※8: 日本ラボテック株式会社 発煙性試験 試験番号 JH240390073-3 発行日 2024年3月25日(当社ホットプレートとの比較)</p> <p>※9: 日本ラボテック株式会社 発煙性試験 試験番号 JH240390076 発行日 2024年3月27日(当社ホットプレートとの比較)</p>

今後も、パーパス「ともに、未来を切拓く」のもと、世界のものづくりと豊かなくらしをリードしてまいります。

※ ニュースリリースの内容は発表時のものです。閲覧いただいている時点では内容が異なっている場合がありますのでご了承ください。