



2023年10月19日

各 位

会 社 名 バルミューダ株式会社
代 表 者 名 代表取締役社長 寺尾 玄
(コード：6612 東証グロース)

「BALMUDA The Plate Pro」の出荷台数が5,000台を突破。

当社は、ライブキッチンのおいしさと楽しさを実現するホットプレート「BALMUDA The Plate Pro」が、発売初週で累計出荷台数5,000台を突破したことをお知らせいたします。



2023年10月12日(木)の発売直後から、「お肉が最高に美味しい」「きれいに焼けて楽しい」「熱々のまま食べられる」などの声が届いており、BALMUDA The Plate Pro だけの特別な体験を楽しんでいただいております。約1ヶ月の予約期間でも多くのご予約をいただきました。(現在、一部アクセサリは想定を上回る受注をいただいております。バルミューダ公式オンラインストアでは、別売りプレートのお届けは12月上旬を予定しています ※2023年10月18日時点)

BALMUDA The Plate Pro は、バルミューダオンラインストア・BALMUDA The Store Aoyamaをはじめとするブランドショップ、主要家電量販店などバルミューダ製品正規販売店で、42,900円(税込)にて販売中です。

BALMUDA The Plate Pro 製品ページ：<https://www.balmuda.com/jp/plate-pro/>

プロの方々からも高い評価をいただいております

“お肉のための素晴らしい舞台”

和牛専門精肉店・TOKYO COWBOY 様

「実際に使ってみて、一番驚いたのはクラッドプレートの温度がとても安定していることです。業務用の調理器具ですらブレがあるのに対し、この製品はクラッドプレート上のどの場所も温度がほぼ均一なので、お肉を置く場所を考える必要がないのもいいですね。

BALMUDA The Plate Pro は設定温度を徹底してキープするので、たとえば「何cmのこのお肉だったら、何°Cで何分焼いてください」というふうに調理法を明確にお伝えできそうです。オーダーカットの当店と、たいへん相性がいいと感じました。」

インタビューはこちら <https://www.balmuda.com/jp/plate-pro/interview01>

“プロのおもてなしをコンパクトに再現”

レストラン大宮 オーナーシェフ 大宮勝雄 様

「当店のハンバーグステーキを BALMUDA The Plate Pro で調理してみたのですが、結論から言いますと、非常にいい具合に焼けました。クラッドプレートの温度設定は最高の 220°C で。加熱まで少し待ちましたが、それ以外は調理にかかった時間も含め、普段と変わらないクオリティーで再現できたので「見た目通り、いい仕事をするな」と思いましたね。野菜も試してみましたが、均一な高温のため水分が逃げず、こちらも店で出すのと変わらないクオリティーで焼きあげることができました。フライパンだと付かない焼き目が付くのもいいですね。」

インタビューはこちら <https://www.balmuda.com/jp/plate-pro/interview02>

BALMUDA The Plate Pro について

BALMUDA The Plate Pro は、絶妙な焼き加減のステーキや本場のお好み焼き、憧れのクレープまで、自宅での調理が難しいとされていた料理も、お店の味わいのように焼きあげることができるホットプレートです。独自の 3 層構造のクラッドプレートが実現する高い蓄熱性と、プロの焼きあがりやを叶える正確な温度制御により、食材を置いても温度が低下せず、均一かつ理想的に熱を伝えます。頑丈な素材のプレートは金属ターナーやナイフを使用でき、出来立てをそのままカット & サーブが可能。お手入れは簡単で、クラッドプレートは金たわしやメラミンスポンジで洗うことができ、本体は拭くだけでいつでも清潔に保てます。温度帯は 4 段階から設定可能なため、用途に応じてさまざまなメニューをご自宅でお楽しみいただけます。

以上