

各 位

2025 年 12 月 23 日

株式会社エディオン

**中が見えて調理しやすい！グリル調理やお菓子作りにも使える  
ノンオイルフライヤーをエディオンとニトリで販売開始！**

当社は、株式会社ニトリ（本社：札幌市北区 代表取締役会長兼社長：似鳥 昭雄 以下：ニトリ）との共同開発商品であるノンオイルフライヤーを発売いたします。2025 年 12 月 26 日（金）より当社のインターネット通販サイト（[エディオンネットショップ](#)）にて取り扱いを開始いたします。なお、店頭<sup>※1</sup>でも順次取り扱いを開始する予定です。



エディオンとニトリでは、2023 年 12 月よりキッチン家電の共同商品開発を進めております。スチームトースター、電気ケトル、ミキサーなどを販売し、シンプルなデザインとお手頃な価格でご好評をいただいております。

このたび、新たに調理中の様子が見えるガラストレイを採用したノンオイルフライヤーを発売します。熱風を循環させて揚げ物やグリル料理、ローストビーフやお菓子づくりまで幅広く対応し、油を使った調理よりもヘルシーに仕上げます。直感的に使えるダイヤル式で、トレイとプレートは丸洗いが可能、使いやすさにもこだわった一台です。

## 商品特長

### ① 熱風で調理、油を使った調理よりもヘルシーな仕上がり

熱風循環方式で、油を使わずに揚げ物やグリル料理が手軽に作れます。買ってきたお惣菜のあたためも、余計な油をカットできるのでヘルシーな食事に。



### ② ガラストレイで調理中の中身が見える

ガラス製のトレイだから、調理中にトレイを取り出さなくても食材の焼き色や仕上がり具合を確認できます。目で見て安心して調理を進められます。はじめてのノンオイル調理や、お子さまと一緒にクッキングにも安心です。



### ③ 専用のレシピブック付き！本格的なグリル調理、お菓子作りまで幅広く使える

専用のレシピブックが付属。温度は80～200℃の無段階調節が可能で、ノンフライ調理だけでなく、スペアリブやドリア、ローストビーフなどの料理や、マフィンなどのスイーツまで幅広い調理に対応しています。



#### ④ 丸洗い可能なトレイとプレートでお手入れ簡単

トレイとプレートは取り外して丸洗いが可能なのでお手入れも簡単です※<sup>2</sup>。



ノンオイルフライヤーで毎日のお料理をちょっと便利にしませんか？

商品詳細は特設サイトをご覧ください。

URL : <https://www.edion.com/special.html?identificationid=edionnitori>

#### 商品概要

【商品名】 ノンオイルフライヤー

【型番】 ノンオイルフライヤー 2.2 BK XJ2G02BK

【価格】 5,990 円(税込)

【カラー】 ブラック

【定格電圧】 AC100V 50Hz/60Hz

【定格消費電力】 1150W

【タイマー時間 (約)】 30 分

【トレイ容量 (約)】 2.2L

【外形寸法 (約)】 幅 218mm×奥行 240mm×高さ 284mm

【質量 (約)】 2.3kg

【コードの長さ (約)】 1.0m

※1 一部、取り扱いのない店舗もございます。

※2 食器洗い乾燥機は使用しないでください。

【エディオンとニトリの共同開発】

エディオンのプライベートブランド【e angle Select】のコンセプトである「くらしを、新しい角度から」と、ニトリのプライベートブランド【DAY Value】のコンセプトである「低価格で気軽に楽しく揃えられる商品」をもとに、「これからの暮らしに、自分らしさをプラスする商品=Simple+ONE」をテーマとして、両社で家電製品の共同開発に取り組んでいます。

報道関係者からのお問い合わせ先
IR 広報部 電話番号 06-6202-6016