

各 位

2025年11月5日

株式会社エディオン

電子レンジで料理が手軽に！e angle より電子レンジ調理器が新登場

当社は、2025年11月14日（金）より、当社のプライベートブランド「e angle」の新商品として、電子レンジで多彩な調理を手軽に楽しめる電子レンジ調理器「ANGL-MISD15-A-BG」の販売を開始いたします。エディオン全店と、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](#)）で取り扱います。

電子レンジ調理器「ANGL-MISD15-A-BG」は、火を使わずに「焼く、蒸す、煮る、茹でる、炒める、炊く」といった様々な調理が、電子レンジでできる商品です。火を使わない手軽さと安全性に加え、プレート表面は焦げ付きにくいようにコーティングされ、丸洗いや食洗機にも対応しているので、お手入れも簡単です。

深型プレートなので、汁気のある料理や具材多めの煮物などの調理も可能です。毎日の料理がより楽しくなる、定番メニューからスイーツまで全26種類のレシピ集も付属しています。

**【概要】**

1. 商 品 : e angle シリーズ 電子レンジ調理器「ANGL-MISD15-A-BG」
2. 発 売 日 : 2025年11月14日（金）
3. 取り扱い : [エディオン全店](#)、および[エディオンネットショップ](#)
4. 価 格 : 3,980 円（税込）

詳細はe angle 特設サイト（<https://www.edion.com/eangle>）よりご確認ください。

<掲載レシピ例>

焼き物： さばの塩焼き



- ①さばの表面の水気をふき取り、表面に切れ目を入れる。
- ②皮面を下にして本製品に入れ、フタをして、3分間加熱する。
- ③一旦、さばを取り出し、裏返して1分間加熱する。
- ④最後にレモンを飾って出来上がり。

材料
さばの切り身

炒め物： チーズタッカルビ



- ①鶏もも肉を一口大に切り皮を下にして本製品に並べ、周りに野菜を置いて、6分半加熱する。その間タレは混ぜ合わせておく。
- ②一旦取り出し、よくかき混ぜたらを全体にかけてからチーズを上のにのせ、再度4分加熱する。

材料
鶏もも肉、玉ねぎ、人参、キャベツ

蒸し物： アクアパッツァ



- ①オリーブオイル、白ワイン、顆粒コンソメを混ぜておく。
- ②プチトマトは半分に、玉ねぎ、ピーマンはスライス、ニンニクはみじん切りにしておく。
- ③本製品に白身魚を入れ、胡椒を両面にまぶし、②を入れ、(A)と水30mlをまわしかけて本製品に入れ、6分半加熱する。

材料
白身魚、胡椒、むきあさり、プチトマト、玉ねぎ、パセリ、ピーマン、にんにく、オリーブオイル、白ワイン、顆粒コンソメ

炊く： 炊きこみご飯



- ①米を研いで水に浸す。(夏は30分、冬は1時間程度)
- ②たけのこ、ごぼうはスライスし、鶏肉、人参は小さめに切っておき、合わせ調味料はあらかじめ混ぜておく。
- ③本製品に水切りした米と全ての具材と合わせ調味料を入れてから水を入れ、11分加熱する。
- ④加熱後はそのままフタをとらずに10分程蒸らして出来上がり。

材料
米、鶏もも肉、たけのこ、ごぼう、人参

スイーツ： フレンチトースト



- ①卵を白身が見えなくなるまでよく溶きます。回すのではなく、切るようにしていくとキレイに溶けます。
- ②①に牛乳、砂糖を加え、更に混ぜます。
- ③②に半分に切った食パンをいれ、軽く押してよく染み込ませたらキッチンタオルの上などで余分な液をとります。
- ④本製品にバターを入れ、バターを全体になじませてからパンを入れ500Wで3分加熱後、レンジから取り出し、裏返してから更に2分加熱。
- ⑤お好みで粉砂糖を振って出来上がり。

材料
食パン、卵、牛乳、バター

【 特長 】

◇ 電子レンジで様々な調理が可能

火を使わずに「焼く、蒸す、煮る、茹でる、炒める、炊く」といった様々な調理が電子レンジで可能です。

また、深型プレートなので、汁気のある料理や具材の多めの煮物、炒め物、焼き物といった幅広い料理に対応しやすくなっています。



推奨 : [e angle オープンレンジ \(ANGV-MOS18-A\)](#)

◇ お手入れのしやすさ

プレート表面は焦げ付きにくいコーティングがされており、丸洗いや食洗機にも対応しているため、お手入れが簡単です。



【 仕様 】

本体サイズ (約)	外形／幅 275mm×奥行 230mm×高さ 110mm (フタを閉じた状態) 内側／幅 208mm×奥行 208mm×高さ 55mm
質量	587g
本体満水容量	1580mL
材質	本体／鉄板アルミメッキ+PTFE コーティング、シリコン フタ／鉄板アルミメッキ、シリコン

耐熱温度	取っ手等のシリコン部：220℃ 底部防熱部：250℃
耐冷温度	-50℃

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