

ガスビルトインコンロ「+do(プラスドゥ)」が JIDA デザインミュージアムセレクション Vol.26 に選定

株式会社ノーリツ（本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長：腹巻知）と株式会社ハーマン（本社：大阪市此花区、代表取締役社長：蒔田潤也）のガスビルトインコンロ「+do（プラスドゥ）[※]」が、公益社団法人日本工業デザイン協会（JIDA）が主催する「JIDA デザインミュージアムセレクション Vol. 26」に選定されました。JIDA デザインミュージアムセレクションにおいて、これまでに選定されたガスビルトインコンロは当社製品のみで、2012年以來、2回目となります。



「+do[※]」は“料理をすることを楽しむ”をコンセプトに、2006年に東京ガス株式会社と共同開発した商品です。「2007年グッドデザイン賞」を受賞したデザイン性に加え、家庭用コンロ最大クラスの4,510kcal/hの本格高火力やダッチオーブンを搭載した調理性の高さが長年ご好評を得ています。2022年には、従来の全体デザインはそのままに機能性向上のためのモデルチェンジを行い、コンロの点火と換気扇・照明のON/OFFを連動させるレンジフード連動機能を搭載しました。

「JIDA デザインミュージアムセレクション」は、「心豊かな未来の共創」をテーマに、優れた工業デザインデザインを選定し、収集、保管によって次世代に伝えることで日本文化の高度化に貢献することを目的とした表彰制度です。本年は、JIDA 会員および一般の方々により推薦された244点から、審査員による投票で61点が選定されました。「+do[※]」は、2025年1月16日（木）から20日（月）まで「デザインミュージアムセレクション Vol.26 東京展」（場所：AXIS ギャラリー（東京都港区））で展示予定です。

審査員 講評文（北村 光彦氏）

このガスコンロの最大の特徴は、料理を存分に楽しめそうな風貌にある。重い大鍋も自由にスライドできる全面五徳、豪快な鍋ふりを期待できそうな4,510kcalの高火力。火力調節つまみが斜め上を向き、瞬時の火力調整もミスなく思いのままである。この使い勝手の良い構成が独特のデザインを生み出し、料理へと掻き立てている。安全性や清掃性を重視したガスコンロが主流を占める中、作り続けて欲しい国内唯一の傑作である。

■ ガスビルトインコンロ「+do」の主な特長

■ 存在感のある独特なデザイン

使うほどに味わいが増す頑丈で重厚感のある鋳物製の全面ゴトクと味のあるステンレストップ。豪快な鍋ふりや鍋ずらしも自由自在です。



■ 調理が楽しめる本格派高火力 4,510kcal/h

ノーリツの家庭用コンロでは最大の、4,510kcal/h が使えます。本格的な料理を楽しみたい方にもご満足いただける高火力です。（左バーナー・13Aのみ）



■ 万能調理が可能なダッチオーブン対応グリル

グリルでは、焼網を外してダッチオーブン（付属品）が使い、焼く・煮る・蒸すなどのさまざまな調理法が可能です。食材が持つ水分や油分で調理でき、余熱を生かしながら旨味を十分に引き出します。



■ 商品情報ページ

<https://www.noritz.co.jp/product/kitchen01/builtin/plusdo.html>

※「+do」は、東京ガス株式会社の登録商標です。

※ニュースリリースに記載されている内容は、発表時点のものです。最新の情報と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。