



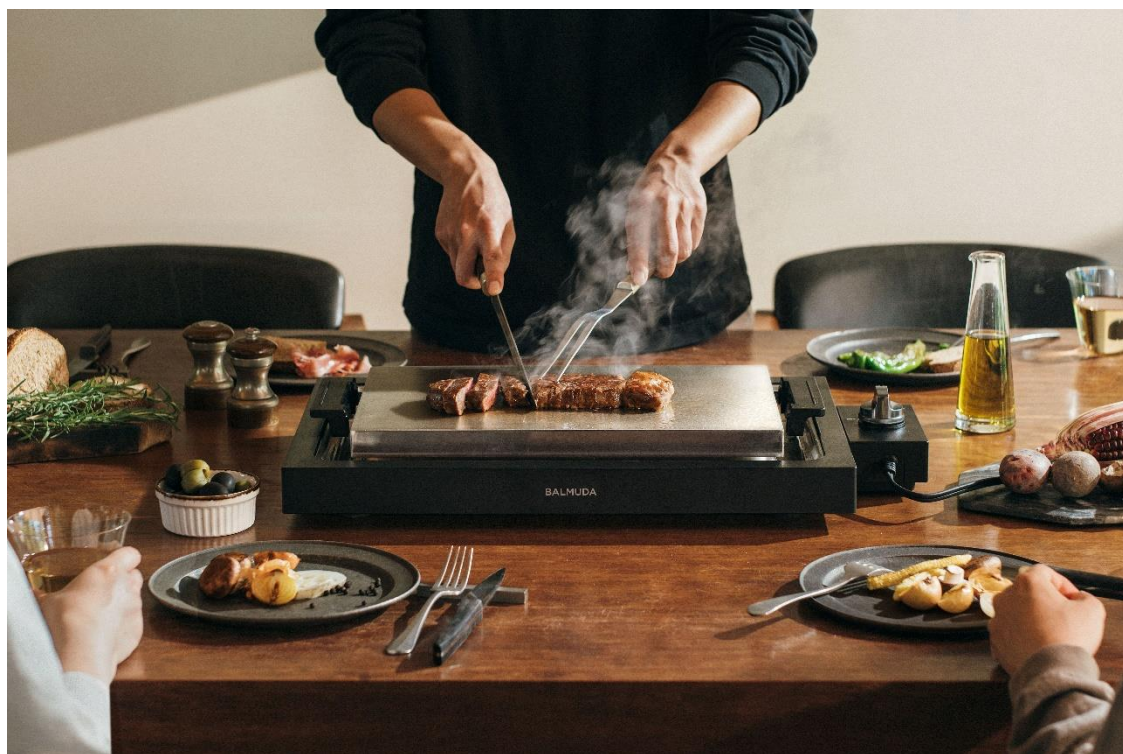
2025 年 4 月 24 日

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)

米国で「BALMUDA The Teppanyaki」の販売を開始

当社は 2025 年 4 月 25 日（現地時間）より、BALMUDA The Teppanyaki（日本では BALMUDA The Plate Pro）の販売を開始します。これにより、当製品の販売エリアは日本、韓国、台湾に続いて米国にも広がることとなりました。



本製品の発表に先駆けて、3 月にはシアトルで体験イベントを開催。料理界のオスカーと言われるジェームズ・ビアード財団賞を 2 度受賞している、料理研究家でありベストセラー作家の Kenji Lopez Alt 氏と共に、クッキングセッションを通じて BALMUDA The Teppanyaki の多彩な使い方を紹介しました。Kenji 氏の料理に対する深い知見と製品体験により、バルミューダのおいしさに対する熱量を体感いただく機会となりました。まだホットプレート文化が浸透していないアメリカで広く認知を獲得できるよう、今後も積極的なプロモーション活動を予定しています。

(シアトルでの体験イベント)



BALMUDA The Teppanyaki (BALMUDA The Plate Pro) について

BALMUDA The Teppanyaki は、高い蓄熱性を実現する 6.6mm の独自の 3 層構造のクラッドプレートと、プロの焼きあがりを叶える正確な温度制御が特徴のステンレスホットプレート。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。ステンレス製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。目の前で広がる調理エンターテイメントをお楽しみいただけます。お客様からは「まるでプロの焼きあがり」「お肉が最高に美味しく食べられる」などの声が届いています。

家電業界誌では最高評価をいただくなど、普段料理をあまりしない方にもおすすめの製品としてご紹介いただきました。

BALMUDA US ウェブサイト：

<https://us.balmuda.com/>

BALMUDA The Plate Pro 製品ページ：

<https://www.balmuda.com/jp/plate-pro/>

以上