PRESS RELEASE
2026年10月吉日

“外はパリッと中はジューシー”グリルもフライもこれ1台
ティファール独自の赤外線ヒーティング技術を搭載した
「赤外線ヒーティング エアフライヤー 6L」新発売

株式会社グループセブ ジャパン（本社：東京都港区／代表取締役社長：ジュリアン・メジャー）は、2026年10月、ティファールよりエアフライヤー「赤外線ヒーティング エアフライヤー 6L」を発売いたします。

近年、健康志向やタイパニーズ（※１）の高まりから、「油を使わないヘルシー調理」や「手軽に簡単調理」ができるエアフライヤーの需要が増加し、国内のエアフライヤー市場は拡大を続けています。特に共働き世帯・単身層・健康志向層から支持が広がっており、市場規模はさらに拡大していくことが予想されます。調理バリエーションも「揚げ物調理」のみならず、「焼く」「温め直す」など、多機能化が進んでいます。

このような背景のもと発売される、ティファールの「赤外線ヒーティング エアフライヤー 6L」は、ティファール独自の赤外線ヒーティング技術と熱循環により、外はパリッと中はジューシーな仕上がりを実現しました。また、料理に合わせて選べる6つの調理モードを搭載しており、単なるノンフライ調理家電としてだけではなく、電子レンジやオーブントースター、魚焼きグリルの代わりとしても幅広く活躍します。

ティファールの「赤外線ヒーティング エアフライヤー 6L」は、毎日の料理をよりおいしく・健康的に・手軽にサポートします。

※1　タイムパフォーマンスのニーズ



赤外線ヒーティング エアフライヤー 6L

■品番：EY8228J0

■製品サイズ WxDxH：約273 x 375 x 324 mm

■製品重量：約4,650g　■容量：6L　■コードの長さ：約1.4m

■定格消費電力：1,100W　■電源：100V　50/60Hz

■参考価格（税込み）※：25,800円

■付属品：オリジナルレシピブック

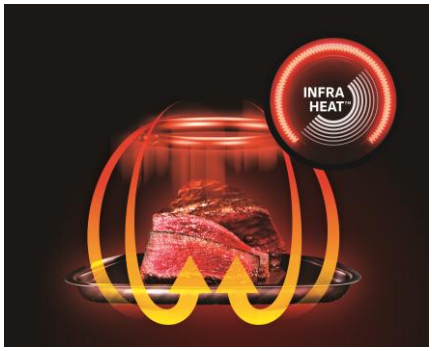
※本リリース記載の価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。

「赤外線ヒーティング エアフライヤー 6L」製品特長

1. 独自の赤外線ヒーティング技術で、外はパリッと中はジューシー

ティファール独自の赤外線ヒーティング技術と熱循環を組み合わせた加熱方式を採用。この組み合わせにより食材の表面を一気に過熱しうまみを閉じ込めます。これによりスピーディーな調理と、表面はパリッとクリスピー、中はジューシーな仕上がりを実現しました。









クリスピーフィニッシュボタン
230℃の高温調理をワンタッチで追加することができます。よりカリッとしたクリスピーな仕上がりを楽しめます。



スチーム調理
バスケットに水を加えることで、さらにジューシーに仕上げることができます。

2. 6つの調理モードで簡単調理

料理に合わせて選べる6つの調理モードを搭載しており、フライからグリル、温め直しまで、毎日の食卓をもっとおいしく彩ります。また、マニュアルで温度や調理時間を設定できるので仕上がりをお好みに合わせて調整することができます。



野菜や冷凍食材に
少量の油で、カリッとヘルシー



焼き魚やエビなどのグリルに
身はふっくら、ジューシーな焼き上がり



お肉類やベーコンなどにも
表面はカリッと、中はジューシーに



焼き菓子やケーキなどに
オーブンのような本格的な焼き上がりに



パンのトーストに
外はサクッと香ばしく、中はふんわり



お惣菜などの温め直しに
カリッとできたてのようなおいしさに

「赤外線ヒーティング エアフライヤー 6L」製品特長

3. レシピブック付き

毎日の献立に役立つ、オリジナルのレシピブック（23レシピ）が付属しています。






4. 調理中でも中が見える透明窓と庫内ライト

透明窓と庫内ライトで調理中でも中の様子を確認できるため、焼き加減を確認しながら調理ができ、失敗を防げます。また庫内ライトはON/OFFの設定が可能です。



5. その他の特長

大容量6L

大きめの塊肉や魚、家族みんな（1～8人）の料理も一度にたっぷり調理できます。
作り置きにもピッタリです。



お手入れ簡単

バスケットとグリッド（トレー）は丸洗い可能で油汚れもしっかり落とせます。



世界中で愛されて70年

フランスで誕生したティファールは、おかげさまで70周年。
1956年、世界で初めて「こびりつかないフライパン」を発明したのが始まりでした。現在では
フライパンをはじめ、電気ケトル、調理家電、生活家電など様々な製品を提供しています。
これからも革新と使いやすさを追求し、皆さまの生活に寄り添う製品づくりを続けていきます。

【ティファール】　https://www.t-fal.co.jp/
ティファールの製品情報・生活に役立つ楽しいコンテンツやレシピがいっぱい！

※写真、イラストはイメージです。印刷のため、実際の色と多少異なる場合がございます。また、このリリース記載の情報（製品価格、製品仕様、デザイン、サービスの内容、発売日、お問い合わせ先、URL等）は、発表日現在の情報です。予告なしに変更され、情報が異なる可能性もありますので、あらかじめご了承ください。

≪読者の方のお問い合わせ≫
株式会社グループセブ ジャパン ティファールお客様相談センター　ナビダイヤル 570-077-772

≪本件の掲載に関する問い合わせ先 ≫
株式会社博報堂Gravity　ティファールPR事務局（株式会社PA Communication内）
担当：加藤、藤形、大木、野島　Mail：t-fal@h-gravity.co.jp　TEL 070-4505-3325　FAX 03-3405-9730