



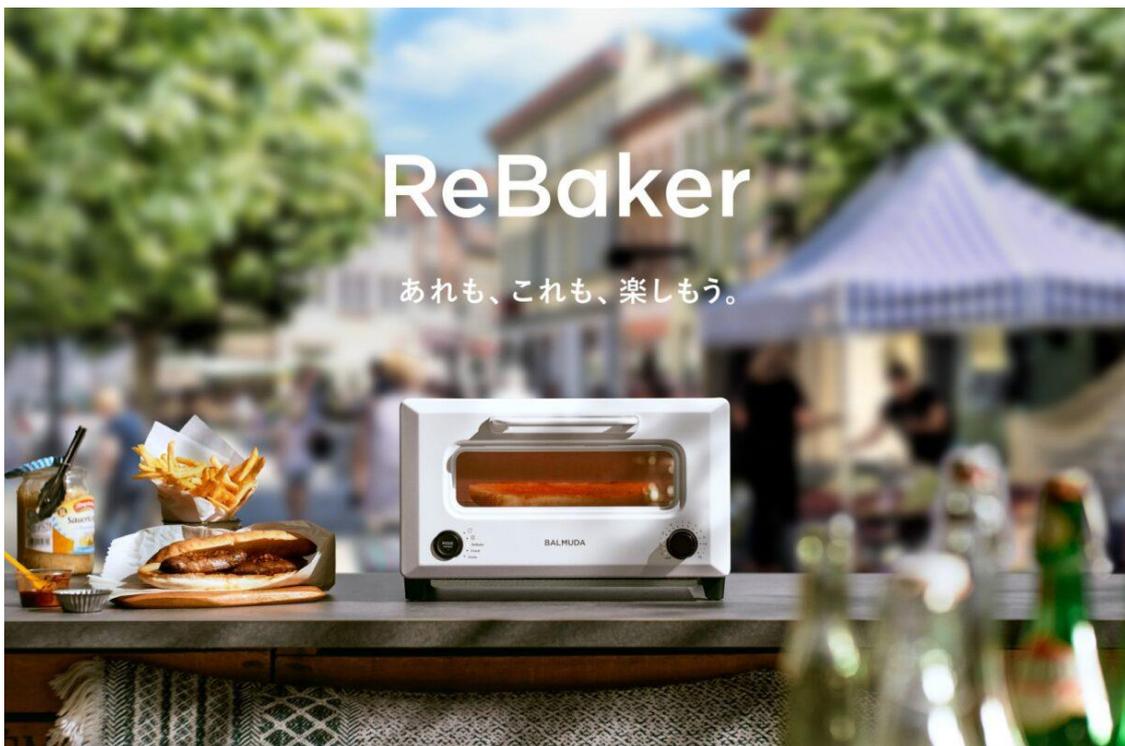
2025年6月23日

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)

台湾で「ReBaker」の販売を開始

当社は、独自の温度制御による絶妙な火入れで、手軽に、驚きのおいしさをお届けするリベイク機能つきトースター「ReBaker (リベイカー)」の販売を台湾にて開始しましたので、お知らせします。



これにより、ReBakerの展開エリアは日本、韓国、台湾に広がり、台湾におけるトースターのラインナップも、日本、韓国と同様に、独自のスチームテクノロジーと緻密な温度制御で感動の香りと食感をお届けする「BALMUDA The Toaster」、仕上げ焼き専用のサラマNDERモードを搭載することにより特別なおいしさとプロの焼き上がりを実現した「BALMUDA The Toaster Pro」、リベイク専用モードの搭載により総菜パンや揚げもののできたてのおいしさでお楽しみいただける「ReBaker」の3つのモデルすべてが揃い、ご用途にぴったりのトースターをお選びいただけるようになりました。

ReBaker について

バルミューダは 2015 年に BALMUDA The Toaster を発売して以来、トースターによる「リベイク」を先駆けて提案し続けてきました。ReBaker は、これまでのトースター開発で培った温度制御をさらに発展させ、リベイク専用の温度制御を搭載。忙しい朝や日曜日のランチにも、毎日役立つトースターです。

リベイクとは、惣菜パンや冷めてしまった揚げものなどを温め直すこと。一般的なトースターでパンを焼くと、表面が焦げてしまったり中が冷たいまま焼きあがったりすることが多く、揚げものは電子レンジで温めると熱が入りすぎてしまい表面もベタつくため、揚げものならではの食感や香りが楽しめませんでした。そんな課題を解決するために「リベイクモード」と「フライドモード」を ReBaker 専用 to 独自開発。1 秒ごと 1℃単位の温度制御による絶妙な火入れで、惣菜パンは焦がさずアツアツに、揚げものは油のキレを戻してさっくりと仕上げます。

ReBaker はトースト・チーズトースト・リベイク・フライド・オーブンの 5 つのモードを搭載。毎朝のトーストの焼きあげはもちろん、忙しい朝の惣菜パンやランチのコロケも、簡単においしく仕上げます。

ReBaker 製品ページ

<https://www.balmuda.com/jp/rebaker/>

BALMUDA Taiwan 公式ウェブサイト

<https://www.balmuda.com.tw/>

以上