Rinnai

≪ニュースリリース≫

2026 年 7 月 3 日(金)

リンナイ株式会社

フラットなデザインで、より美しくシンプルに

優れた清掃性と安全機能 ビルトインガスコンロ MYTONE 8 月 3 日発売

リンナイ株式会社(本社:愛知県名古屋市、社長:内藤 弘康)は、ビルトインガスコンロ「MYTONE(マイトーン)」をモデルチェンジし、8 月 3 日に発売します。

ビルトインガスコンロにおいては、掃除のしやすさと、安心・安全に使えることが重視されます。

新商品は、トッププレートやフロントパネル、グリルを改良し、フラットな形状を取り入れることで、美しさとお手入れのしやすさを両立します。特に、新開発のトッププレート「プレミアムガラスコート」は、表面の質感を向上しガラスに近い光沢感を実現。端部をベベルエッジとすることでキッチンワークトップとの一体感を高めるとともに、豊富なカラーバリエーションにより幅広いインテリアと調和します。また、専用調理器具「ココットプレート」の調理面積 40%アップや、炊飯モード「早炊き」など、調理に役立つ機能を追加します。さらに、鍋上げ検知機能によりコンロが自動で火力を調整・消火することで、着衣着火や、やけどのリスクを軽減します。

清掃性と安全機能に加え、デザイン性にもこだわった新しい「MYTONE」が、毎日の調理をサポートします。

MYTONE

発売日 2026 年 8 月 3 日

希望小売価格 税込 216,920 円(税抜 197,200 円)～

新商品の特長

- フラットな形状でデザイン性と清掃性を向上
- ココットプレートの調理面積 40%アップ・炊飯モード「早炊き」1 合約 13 分
- 安全に配慮した機能で調理をサポート

≪本件のお問い合わせ先≫
リンナイ株式会社 営業本部 TEL 052-361-8211(代表)

(注)本資料に記載されている内容は発表日時点の情報です。
ご覧になった時点で、内容が変更になっている可能性がありますので、あらかじめご了承下さい。

新商品の特長

フラットな形状でデザイン性と清掃性を向上

トッププレート（プレミアムガラスコート）
「プレミアムガラスコート」は、トッププレートの外枠を取り除き（フレームレス）、端部をベベルエッジとすることで、キッチンのワークトップ（天板）との一体感を高めます。トッププレートの製造工程を見直すことで、現行品と比べて、表面の光沢感と滑らかさも高めます。

フレームレス ＆ ベベルエッジ

ワークトップとの一体感を高める

また、トッププレートとグリル排気口枠を一体化することで、部品の継ぎ目がなくなり汚れを拭き取りやすくします。

グリル排気口

継ぎ目がなくなり拭き取りやすい

さらに、熱を分散・放熱させることで、汚れをつきにくくする「EASY CLEAN（イージークリーン）」を搭載。独自の構造により、トッププレートの裏面にアルミパネル*1を装着することで、バーナーリングまわりのトッププレートの熱を分散・放熱させてメタルトップに比べて表面の温度上昇を抑えます*2。煮こぼれや油はねなどの汚れが焦げつきにくく、サッと拭くだけでキレイを保ちます。

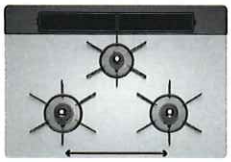
EASY CLEAN

表面の温度上昇を抑える

*1 幅サイズ 75cm の場合。幅サイズ 60cm は鋼板を装着。
*2 過熱試験による。RS31M5H2RABW を使用。直径 28cm のフライパンで強火力約 10 分間調理。当社調べ。

幅サイズ 75cm については、左右のコンロ（バーナー）間の寸法を、現行品の 330mm から 350mm に拡大します。トッププレートの拭き掃除がしやすくなるほか、大きなフライパンや鍋を使った同時調理も快適です。

左右コンロ間の寸法



現行品から
+20 mm

350 mm

フロントパネル

フロントパネルは、操作ボタンが格納できるフラットフェイスを採用。凹凸が少ないことで汚れが付きにくく、拭き取りも簡単です。

フロントパネル

フラットフェイスだから拭き取りも簡単

グリル

グリルの構造を一新し、下火バーナー部分の凹凸を少なくすることで、汚れが拭き取りやすくなります。

グリル

現行品

新商品

グリル下火部の凹凸が少ない

ココットプレートの調理面積 40%アップ・炊飯モード「早炊き」1 合約 13 分

ココットプレートの調理面積アップ

専用調理器具「ココットプレート」のプレート幅を新商品のグリルに合わせて拡大し、調理面積を従来比約 40%アップ。幅のある食材も、そのまま並べられます。
また、プレート底面の溝を深くすることで、食材から出た余分な脂の吸収が防ぎやすくなり、よりヘルシーに仕上げます。

ココットプレート

調理面積 40% アップ

炊飯モード「早炊き」を追加

少量のお米を手早く炊きたいニーズに対応し、「早炊き」を追加。1 合の炊飯が通常約 29 分のところ、「早炊き」なら約 13 分*3です。

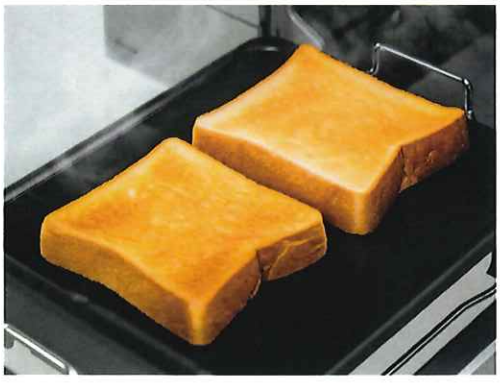
炊飯モード「早炊き」

1 合約 13 分で炊きあげ

トースト・ピザプレート（別売品）に対応

グリル調理は、高温・短時間で焼き上げるため水分が逃げにくいのはもちろん、ガスの燃焼で発生した水蒸気が庫内の隅々まで行き渡ります。専用調理器具「トースト・ピザプレート」を使えばプレートに接した面から水分が逃げにくく、ふわっとした食感をキープ。表面が均一に、美しく焼き上がります。

トースト・ピザプレート



表面が均一に、美しく焼き上がる

*3 気温、水温など環境により炊飯時間は異なります。洗米した後、30 分以上水に浸してから炊飯してください。

安全に配慮した機能で調理をサポート

鍋上げ検知機能を搭載し、調理中に鍋を持ち上げると自動で弱火に火力を調整。着衣着火や、やけどのリスクを軽減します。
また、鍋がのっていない状態が 1 分間続くと自動消火し、消し忘れを防ぎます。

鍋上げ検知機能

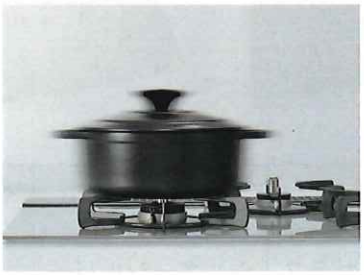
自動で火力を調整

その他の特長

感震停止機能（揺れピタ）

万一の地震の際、震度約 4 以上の揺れを感知すると自動消火します。

揺れピタ



地震がきたら自動で消火

グリル焼網（一部型式のみ同梱）

ユーザーの好みに合わせて、従来から根強い人気のあるグリル焼網にも対応します。

グリル焼網

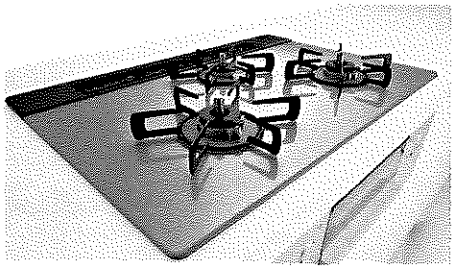
一部型式に同梱

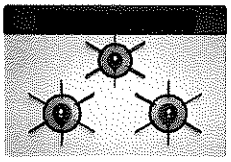
ラインアップ

トッププレート

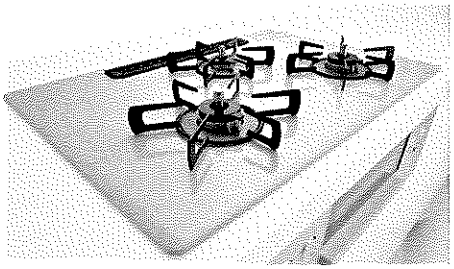
耐久性の優れた「ガラストップ」と、ガラスのように美しい「プレミアムガラスコート」から選べます。

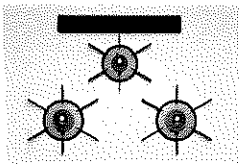
ガラストップ





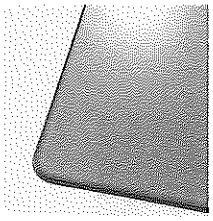
プレミアムガラスコート



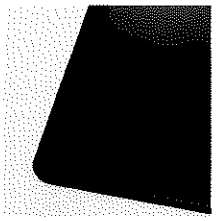


トッププレート色

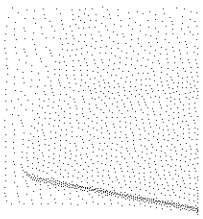
シルキーシルバー



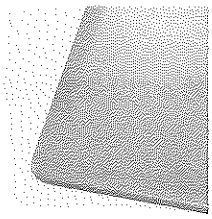
フラットブラック



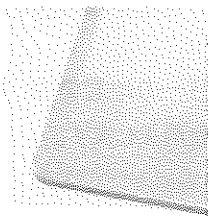
ミストホワイト



ローズトープ



スムースシルバー



幅 サイズ	トップ プレート	トップ プレート色	イージー クリーン	型式	希望小売価格
75cm	ガラス トップ	シルキーシルバー	-	RHS71W44T2DVW	税込 236,720 円(税抜 215,200 円)
				RS71W44T2DVW	税込 227,920 円(税抜 207,200 円)
	プレミ アム ガラス コート	フラットブラック	○	RS72W44C39DBW	税込 222,420 円(税抜 202,200 円)
		ミストホワイト	○	RS72W44C48DVW	税込 222,420 円(税抜 202,200 円)
		ローズトープ	○	RS72W44C50DVW	税込 222,420 円(税抜 202,200 円)
		スムースシルバー	○	RS72W44C51DVW	税込 222,420 円(税抜 202,200 円)
60cm	ガラス トップ	シルキーシルバー	-	RHS31W44T2DVW	税込 231,220 円(税抜 210,200 円)
				RS31W44T2DVW	税込 222,420 円(税抜 202,200 円)
	プレミ アム ガラス コート	フラットブラック	○	RS32W44C39DBW	税込 216,920 円(税抜 197,200 円)
		ミストホワイト	○	RS32W44C48DVW	税込 216,920 円(税抜 197,200 円)
		ローズトープ	○	RS32W44C50DVW	税込 216,920 円(税抜 197,200 円)
		スムースシルバー	○	RS32W44C51DVW	税込 216,920 円(税抜 197,200 円)

* RHS71W44T2DVW、RHS31W44T2DVW は、レンジフード連動機能付です。

* 上記以外に、グリル焼網同梱モデルもあります。

(ご参考)本製品等の画像データは、当社ウェブサイトよりダウンロード可能です。 https://www.rinnai.co.jp/releases/