

高火力 3.8kW で、業界最大^(※1) 庫内容積 41L の本格的オープン機能を搭載
200V ビルトイン電気オープンレンジを発売
 5種の加熱方法の連係で、余分な脂をカットし、うまみ成分を維持・増加

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:石津 尚澄)は、電源を 200V にすることで 3.8kW の高火力を実現し、庫内容積を業界最大の 41L としたビルトイン(システムキッチン組み込みタイプ)電気オープンレンジ MRO-SK201^(※2) を 4月1日から発売します。

本製品では、オープンレンジ^(※3) で既に取り入れている日立独自の食材加熱方式「おいしさメドレー調理」を採用しました。ナノスチーム(300℃の過熱水蒸気)など 5種の加熱方法の連係で、食材の余分な脂や塩分を落とすとともに、イノシン酸やグルタミン酸など食材のうまみ成分を維持・増加させます。これにより、ヘルシーで、おいしい調理が可能となります。

また、本体外板の温度上昇を抑える日立独自の技術を採用したほか、今回同時発表するレンジフードファン^(※4) との連動運転機能を搭載するなど、デザインや使い勝手も含めて統一性のあるシステム化ができ、快適なキッチン空間を提供します。

■型式および発売日

型式	本体色	庫内容量	本体希望小売価格	発売日	当初月産台数
MRO-SK201S	シルバー	41L	273,000 円(税込)	4月1日	1,000 台
MRO-SK201B	ブラック	41L	262,500 円(税込)	4月1日	

■新製品の主な特長 <200V ビルトイン電気オープンレンジ MRO-SK201>

1. 3.8kW の高火力と、業界最大の庫内容積 41L により、大皿調理もスピーディに

電源を従来機種^(※5) の 100V から 200V にすることで、ガスオープンと同等の高火力 3.8kW を実現し、本格オープン料理をスピーディに行えます。さらに、41L の業界最大庫内容積で、直径 32cm のピザも丸ごと焼くことができます。

2. 「おいしさメドレー調理」を採用し、ヘルシーで、おいしい調理を実現

オープンレンジで既に採用している、レンジ、オープン、スチーム(100℃の飽和水蒸気)、ナノスチーム(300℃の過熱水蒸気)、グリルの 5種の加熱方法を連係させた日立独自の食材加熱方式「おいしさメドレー調理」を採用しました。食材の余分な脂や塩分を落としてヘルシーな上に、うまみ成分^(※6) であるイノシン酸、グアニル酸を維持し、グルタミン酸を増加させる効果があります。

3. 調理時に排気が気にならない「後方排気」の採用で、すっきりとしたデザインを実現

本製品の排気口を、IH クッキングヒーター上面後方の排気口に連結させ、そこから熱気などを排気させる「後方排気」を採用しました。これにより前面の排気口がなくなるため、オープンやグリル調理時でも、排気が気にならず、また、すっきりとしたデザインを実現しました。

4. 業界初 (*1)、レンジフードファン (*4) との連動運転機能を搭載

業界で初めて、レンジフードファンと連動運転する機能を搭載しました。オープンやグリル調理時に、「後方排気」により IH クッキングヒーター上面後方から出る熱気や煙を自動的に排気し、快適なキッチン空間を提供します。

5. 日立独自の「ツインフロー冷却システム」で、本体外板の温度上昇を抑制

本体外壁に、日立独自の「ツインフロー冷却システム」を新たに採用し、高火力オープン使用時でも本体外板の温度を約 60℃ (*7) に抑えます。

(*1) 2007 年 1 月 11 日現在。電気式オープンレンジにおいて。

(*2) 日立 IH クッキングヒーター HT-A20・A9T、HTB-A9・A8・A7 シリーズとセットでのみ設置可能です。

(*3) 日立過熱水蒸気オープンレンジ MR0-BV100。

※過熱水蒸気は飽和水蒸気をさらに瞬間的に過熱したもので直径約 1.5 ナノメートル (1 ナノメートルは、10 億分の 1 メートル)。
高い熱エネルギーを持ち、食材の焼成に適しています。

(*4) 日立レンジフードファン HE-900SA。

(*5) MR0-SK1 (2003 年発売)。

(*6) イノシン酸：肉や魚のうまみ、グアニル酸：しいたけのうまみ、グルタミン酸：こんぶや肉のうまみ。

(*7) 250℃オープン機能の使用時。

■需要動向および開発背景

2006 年度のビルトインタイプのオープンレンジ (ガス・電気) の需要は、約 10 万台 (前年比約 100%) と堅調に推移している中、オール電化住宅の増加に伴い、電気オープンレンジの割合が急速に伸びています。(日立調べ)

そこで、200V の電源を活用した大火力や大きな庫内などガスオープンに負けない性能や、オープンレンジ市場で好評なヘルシー調理機能、他のビルトイン機器と連動する機能を搭載した製品を開発しました。

■お客様からの問合せ先

お客様相談センター 電話／0120-3121-11

■電子レンジホームページ

<http://kadenfan.hitachi.co.jp/range/>

以上

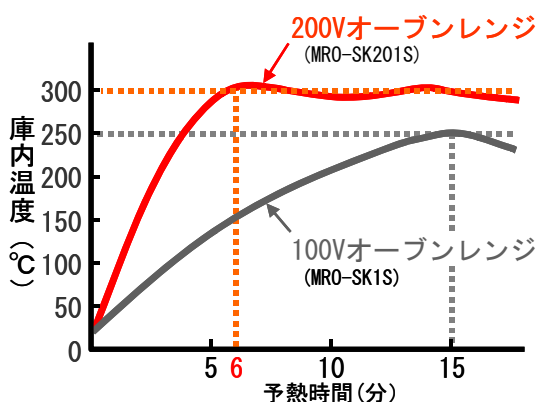
(添付資料)

■200V ビルトイン電気オーブンレンジ MRO-SK201 の詳細説明

1. 3.8kW の高火力と、業界最大 (*1) の庫内容積 41L により、大皿調理もスピーディに

本製品は、新たに 200V の電源を使用することで、ガスオーブンと同等の高火力 3.8kW のオープン機能を搭載しました。予熱 300℃ への到達時間は、従来の 100V オープンレンジ (*2) の約 15 分と比べ、約 6 分と約 60%短縮 (図 1) しました。

また、ビルトインタイプの電気オーブンレンジとしては、業界最大庫内容積である 41L を実現し、オープン角皿のサイズは 394mm×320mm (*3) と大きく、ピザなら直径 32cm でも丸々入る広さです。オーブンは 2 段調理が可能で、ロールパンなら 32 個 (図 2) を同時に焼き上げることができます。これにより、パエリアなどの大皿調理も高火力でおいしく、スピーディに焼き上げます。



[図 1 オーブン庫内温度上昇特性]

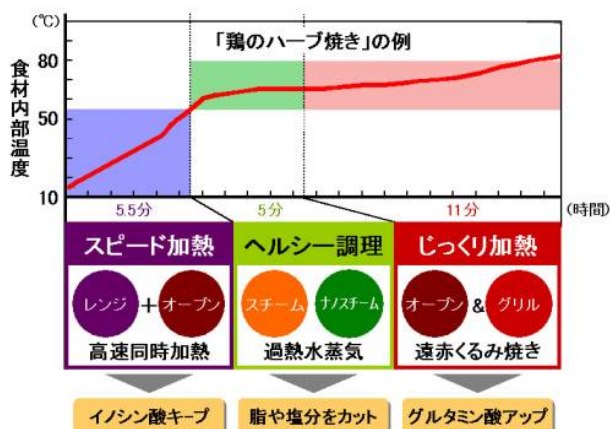


[図 2 広々とした庫内とロールパン調理例]

- (*1) 2007 年 1 月 11 日現在。電気式オープンレンジにおいて。
- (*2) MRO-SK1 (2003 年発売)。
- (*3) 角皿の枠内寸法。

2. 「おいしさメドレー調理」を採用し、ヘルシーで、おいしい調理を実現

日立オープンレンジ (*4) に採用し好評を得ている、レンジ、オープン、スチーム、過熱水蒸気「ナノスチーム」、グリルの 5 種の加熱方法を連係させた独自の食材加熱方式「おいしさメドレー調理」(図 3) を採用しました。食材の余分な脂や塩分を落としてヘルシーな上に、うまみ成分を維持・増加させる効果があります。例えば、オートメニューで「鶏のハーブ焼き」を調理する場合、まずレンジとオープンの高速同時加熱を行い、スピーディに 50℃ 前後まで加熱します。これにより、



[図3 おいしさメドレー調理]

50℃までの温度帯で壊れやすいイノシン酸 (魚や肉のうまみ) を保持します。次にスチームで一旦表面の脂分を洗い流したあと、約 300℃の過熱水蒸気「ナノスチーム」を熱風ファンで一気に高速噴射して、食材内部の余分な脂を表面に押し出して凝縮水で流し落とします (図 4)。最後に

「遠赤くすみ焼き」により、オーブンとグリルで交互にじっくり加熱し、高い温度帯で増えるグルタミン酸（こんぶや肉のうまみ）を増加させるとともに、こんがり焼き上げます。この最適な加熱方法と温度制御の結果、通常のフライパン調理に比べて約 30%カロリーを落とし（*5）、イノシン酸を約 1.6 倍（*6）、グルタミン酸を約 3 倍（*7）とし、中はジューシー、外はパリッと食感よく仕上げます。また、「鮭の塩焼」では、ガスグリル調理に比べて生鮭に含まれる塩分を約 4 倍カット（*8）します。

（*4）日立過熱水蒸気オープンレンジ MR0-BV100。

（*5）鶏のハーブ焼き 1 人前（約 250 g）の場合、おいしさメドレー調理：約 380kcal、フライパン調理：約 565kcal。（日立調べ）

（*6）鶏のハーブ焼き 1 人前（約 250 g）の場合、おいしさメドレー調理：約 697mg/kg、フライパン調理：約 439mg/kg。（日立調べ）

（*7）鶏のハーブ焼き 1 人前（約 250 g）の場合、おいしさメドレー調理：約 1,029mg/kg、フライパン調理：約 338mg/kg。（日立調べ）

（*8）鮭の塩焼の場合、おいしさメドレー調理：約 28%減塩、ガスグリル調理：約 7%減塩。（日立調べ）

3. 調理時に排気が気にならない「後方排気」の採用で、すっきりとしたデザインを実現

本製品の排気には、IH クッキングヒーター（*9）の上面後方にある排気口に連結させる「後方排気」（図 5）を採用しました。これにより、オープンレンジ前方からの熱気などの排気がなくなり、オープン調理やグリル調理時も排気を気にせず、快適に調理ができます。また、前面に排気口がないため、すっきりとしたデザインを実現しました。

（*9）日立 IH クッキングヒーター HT-A20・A9T、HTB-A9・A8・A7 シリーズ。

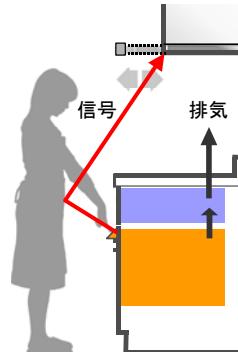


〔図5 後方排気〕

4. 業界初（*1）、レンジフードファンと連動運転機能を搭載

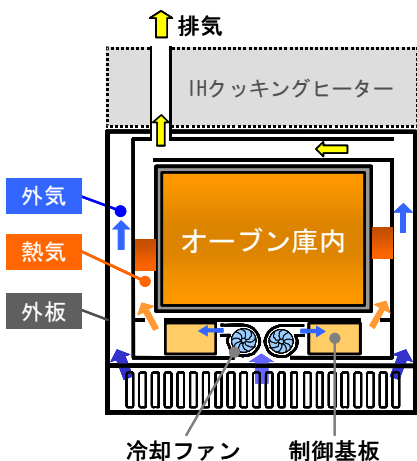
業界で初めて、レンジフードファンと連動運転する機能を搭載しました。今回同時に発表するレンジフードファン（*10）と組み合わせて使用した場合、オープン調理時やグリル調理時には、自動的にレンジフードファンが作動し、IH クッキングヒーター上面後方から出る熱気や煙を排気するため、快適なキッチン空間を実現します。

（*10）日立レンジフードファン HE-900SA。



〔図6 レンジフードファン連動機能〕

5. 日立独自の「ツインフロー冷却システム」で、本体外板の温度上昇を抑制



〔図7 ツインフロー冷却システム〕

本体外壁を二重構造とし、中に冷風を流す日立独自の「ツインフロー冷却システム」（図 7）を新たに採用しました。高火力オープン使用時でも外板の温度を約 60℃（*11）以下に抑えることができるので、耐熱性を気にせず、システムキッチンに組み込めます。また、隣接するキャビネット内の温度上昇も抑えます。

（*11）250℃オープン機能を使用時。

6. その他の特長

①システムキッチンにマッチするデザイン

ドア部にワイドなガラスを採用し、庫内の見やすさを向上させるとともに、すっきりとした外観としました。(図8) また、操作ボタンを、新たに採用したカンガルーポケットに全てまとめ、最上部に配置しました。楽な姿勢で操作でき、使わない時は、本体に収納できます。こうした特長により、システムキッチンや IH クッキングヒーターと一体感のあるシンプルで高品質なデザインに仕上げました。



[図8 システムキッチンにマッチするデザイン]

②使い勝手の良い機能

庫内は段差をなくし、料理や皿の取り出しがスムーズに行えます。スチームや過熱水蒸気を調理する際に使用する水タンクは、ドア内前枠部に配置し、水量が見やすく、着脱も可能としました。さらに、庫内壁面の「遠赤ブラックフッ素コート」や、底面の「外して洗えるセラミックプレート」により、清掃性にも配慮しました。(図8)

7. 環境への配慮

日立独自の GPS(*12)により、「ドンピシャ加熱」で最適の電力で調理します。また、本製品は、電子基板へ無鉛はんだを採用するなど、EU の RoHS 指令(*13)に対応しており、J-MOSS(*14)に基づいてグリーンマークを表示しています。

(*12) Gram (重さ) Position (位置) System の略。重さと位置と温度をはかって、加熱をコントロールする日立独自のシステム。

(*13) Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment の略。欧州連合 (EU) 域内で取り扱う電気・電子機器製品を対象に実施する有害物質規制のこと。2006年7月1日以降、鉛・水銀・カドミウム・六価クロム・PBB (ポリブロモビフェニル)・PBDE (ポリブロモジフェニルエーテル) の6物質の使用が制限されています。

(*14) 日本工業規格 (JIS C 0950:2005) 「電気・電子機器の特定の化学物質の含有表示方法」。

■新製品の主な仕様

型式		MRO-SK201S	MRO-SK201B
本体色		シルバー	ブラック
定格電圧		単相 200V (50/60Hz)	
庫内容量		41L	
スチーム機能	調理方式	おいしさメドレー調理	
	過熱水蒸気	ナノスチーム (300°Cの過熱水蒸気)	
レンジ機能	高周波出力	PAM1000W (最大3分)、700W/500W/200W 相当/100W 相当	
	消費電力	1480W	
オーブン機能	設定温度	100~280°C、300°C	
	2段調理	熱風式 2段調理	
	消費電力	3.8kW	
操作部 (カンガルーポケット内)	オートメニュー数	20メニュー	
	操作方法	光ナビゲーション&Wナビダイヤル	
	液晶	ホワイテ液晶照明付き	
外形寸法 (mm)		幅 596×奥行き 541×高さ 625	
カウンター高さ対応		800mm~860mm (カウンター高さ 865mm 以上は別途部材要)	

以上

このニュースリリース記載の情報(製品価格、製品仕様、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、検索日と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。
