

2010年5月17日
日立アプライアンス株式会社

あたため、定番料理からスイーツ、本格調理まで、充実の405レシピ^(※1)、302オートメニュー^(※2)

過熱水蒸気オープンレンジ「焼き蒸しふた調理 ヘルシーシェフ」を発売

ギョウザが焼ける「焼き蒸しふた」調理と、ハンバーグ調理がはやい「大火力グリル」を採用

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:石津 尚澄)は、調理機能の充実を図り、405レシピ、302オートメニューを実現した「焼き蒸しふた調理 ヘルシーシェフ」MRO-GV300を6月10日から発売します。

本製品では、マイクロ波で食品を加熱できる、新しい「はかって両面グリル皿」と、スチームを充填できる新開発の「焼き蒸しふた」の組み合わせにより、生のギョウザを中はジューシー、外側はパリッと焼くことができる「焼き蒸し」調理を可能としました。また、「はかって両面グリル皿」と新設計の「上面グリルヒーター」により実現した「大火力グリル」により、ハンバーグ4個を焼き上げる時間を従来^(※3)の約25分から約15分に短縮しました。

「大火力グリル」、「焼き蒸し」、「蒸し物」といった15のオート調理ジャンルから、ギョウザやハンバーグ、ステーキなど、302のオートメニューが選べます。これらの多彩なメニューを新たに採用したフルドット方式の液晶画面とダイヤルで、簡単に操作できるようにしました。また、付属の「クッキングガイド」には手動調理も合わせて405のレシピを掲載しました。

さらに、3つの重量センサーで食品の重さや位置をはかり、火力と加熱時間を加減しておいしく仕上げる、日立独自の「トリプル重量センサー」を引き続き搭載しました。これにより、「はかって両面グリル皿」や「焼き蒸しふた」を使用したオート調理でも、入れた食品の重さによる加減調節の必要がありません。

また、設置性についても、左右背面を壁にピッタリ設置した場合に必要な上方放熱スペースを従来^(※3)の20cmから10cmとして、さらにキッチンに置きやすくしました。

なお、シリーズ機種として「はかって両面グリル皿」を搭載した「焼き蒸し調理 ヘルシーシェフ」MRO-GV200と、スチーム機能が充実した「熱風2段ビッグオープン ヘルシーシェフ」MRO-GV100も同日発売します。

■型式および発売日

型式	総庫内容積	本体希望小売価格	発売予定	当初月産台数
MRO-GV300	33L	オープン価格	6月10日	3,000台
MRO-GV200	33L	オープン価格	6月10日	5,000台
MRO-GV100	33L	オープン価格	6月10日	7,000台

■新製品の主な特長<過熱水蒸気オープンレンジ「焼き蒸しふた調理 ヘルシーシェフ」MRO-GV300>

- あたため、定番料理からスイーツ、本格調理まで、充実の405レシピ、302オートメニュー New
- ギョウザが焼ける「焼き蒸しふた」調理と、ハンバーグを約15分で調理できる「大火力グリル」 New
- 「トリプル重量センサー」で、食品の重さに応じて火力と加熱時間をオートで調節
- 左右・背面壁ピッタリ & 上方放熱スペース10cmでの設置が可能 New

■ 需要動向と開発の背景

2010 年度のオープンレンジの需要は、約 270 万台で前年比 100%と見込まれています。その中で、高機能タイプは台数構成比で約 15%を占め、ここ数年間安定した需要が続いています。(日立調べ)

高機能レンジに求められる機能としては、過熱水蒸気による脱脂・減塩調理が一般的となり、さらに新しい調理メニューや、使いやすさなどが求められています。一方、最近の料理のトレンドとして、ヘルシー志向を背景とした蒸し物の流行や、電子レンジ用蒸し器具のヒットが挙げられます。また、当社の調査により家庭での夕食のおかずとしてギョウザの人気の上昇していることが分かりました。そこで、本製品では、これらのメニューに対応するとともに、基本機能や使い勝手の向上を目指し開発しました。

(※1) 付属の「クッキングガイド」掲載レシピ数(手動調理レシピ含む)。

(※2) 「大火力グリル」「焼き蒸し」「スイーツ」「2品同時オープン」「あたためコース」「下ごしらえ」などを含んだメニュー数。

(※3) 当社 2009 年度モデル MRO-FV300 との比較。

■ 添付資料

過熱水蒸気オープンレンジ「焼き蒸しふた調理 ヘルシーシェフ」MRO-GV300 の詳細説明

■ お客様からの問い合わせ先

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)

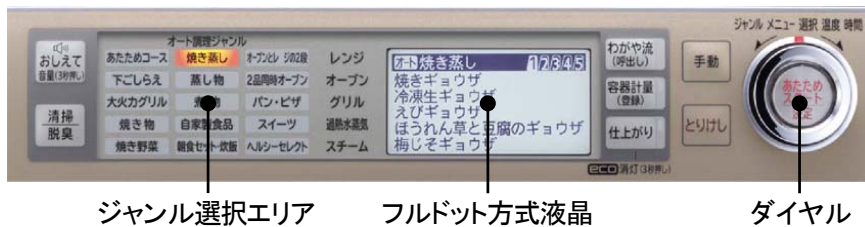
■過熱水蒸気オープンレンジ「焼き蒸しふた調理 ヘルシーシェフ」(MRO-GV300)の詳細説明

1. あたため、定番料理からスイーツ、本格調理まで、充実の 405 レシピ^(※1)、302 オートメニュー^(※2)

本製品では、「あたためコース」、「下ごしらえ」、「大火力グリル」、「焼き物」、「焼き野菜」、「焼き蒸し」、「蒸し物」、「煮物」、「自家製食品」、「朝食セット・炊飯」、「オープンとレンジの2段」、「2品同時オープン」、「パン・ピザ」、「スイーツ」、「ヘルシーセレクト」の15のオート調理ジャンルと、「わがや流」メニューを備えています。この中から302のオートメニューを選ぶことができます。従来機種^(※3)のオートメニュー数は40でしたが、今回は、「ハンバーグ」や「鶏のハーブ焼き」など過熱水蒸気を使ったヘルシー定番料理から、「ブラウニー」や「やわらかプリン」などの「スイーツ」、「ステーキ」や「さけのちゃんちゃん焼き」、「えびと野菜の白ワイン蒸し」といった本格調理まで充実させました。さらに、付属の「クッキングガイド」には、手動調理も合わせて405のレシピを掲載しました。

操作部(図1)については、LEDを使用したオート調理ジャンル表示と、さまざまな表示が可能なフルドット方式のバックライト付きホワイト液晶画面を新たに採用することで、充実の302オートメニューを、ダイヤルを回して簡単に設定できるようにしました。この液晶画面には、選んだジャンルのオートメニュー名が順次表示されるほか、操作手順案内や使用する付属品、本体停止時の原因と対処方法なども表示されます。継続採用している音声ガイド機能と併せて、高機能を簡単に使えるよう配慮しました。また、操作方法や、調理の手順などを分かりやすく映像と音声で解説する、「使いかたDVD」(図2)を付属しました。

さらに、本体の操作部表示には、文字を判別しやすく正確に素早く読める書体「つたわるフォント」^(※4)を採用しました。この「つたわるフォント」はカタログにも採用していきます。



ジャンル選択エリア

フルドット方式液晶

ダイヤル

【図1 操作部】



【図2「使いかたDVD」】

(※1) 付属の「クッキングガイド」掲載レシピ数(手動調理レシピ含む)。

(※2) 「大火力グリル」「焼き蒸し」「スイーツ」「2品同時オープン」「あたためコース」「下ごしらえ」などを含んだメニュー数。

(※3) 当社2009年度モデル MRO-FV300 との比較。

(※4) 株式会社博報堂が2009年6月に新設した専門組織「博報堂ユニバーサルデザイン」で、ユニバーサルデザインの発想に基づき、株式会社タイプバンク、慶應義塾大学と共同で開発したもの。誤認を防ぐこと、可読性を高めることを目的に開発された書体です。

2. ギョウザが焼ける「焼き蒸しふた」調理と、ハンバーグを約15分で調理できる「大火力グリル」

従来より好評の付属品「はかつて両面グリル皿」の機能を強化しました。プレート面の形状を新設計するとともに下からのマイクロ波で食品を加熱できる発熱体を裏面に塗布し、さらに、高さを2段階に調節できる脚構造も採用しました。この新しいグリル皿に加えて、庫内左側面から発生するスチームを取り込み充滿できる「焼き蒸しふた」を新開発しました。ギョウザは、大量のスチームでの蒸し調理をしながら、下面には焼き色をつけてパリッと焼く独特の方法で調理しますが、従来のオープンレンジでは、この「蒸し」と「焼き」を十分な火力で両方行うことは困難でした。今回の製品では「はかつて両面グリル皿」を低い位置にセ



【図3 「焼き蒸しふた」(上)と
新「はかって両面グリル皿」(下)】



【図4 調理後のギョウザ】



【図5 「焼き蒸しふた」調理】

ットし、「焼き蒸しふた」を組み合わせる(図3)ことにより、火加減や差し水のタイミングが難しい生のギョウザをおいしく焼く(図4)ことができる「焼き蒸しふた」調理(図5)を可能としました。中はジューシーに外側はパリッと仕上げます。

また、「はかって両面グリル皿」を高い位置にセットし、下からのマイクロ波による加熱と、新設計した、1300Wの「上面グリルヒーター」との組み合わせにより実現した「大火力グリル」(図6)で、調理時間の短縮も図りました。ハンバーグ4個を調理する際の時間は従来^(※5)の約25分から約15分としました。

(※5) 当社2009年度モデル MRO-FV300 との比較。



【図6 「大火力グリル」】

3. 「トリプル重量センサー」で、食品の重さに応じて火力と加熱時間をオートで調節

日立独自の「トリプル重量センサー」を継続して搭載しました。「トリプル重量センサー」(図7)は、庫内底面の3か所に重量センサーを配置し、庫内に入れた食品の重さ・位置をはかり、火力・加熱時間を加減します。これにより、あらかじめはかった食器の重さを差し引いて、食品の正味の重さに合ったレンジ加熱で一人ひとりの好みの温かさに仕上げる「わがや流あため」をはじめ、「はかって両面グリル皿」を使用したオート調理でも、入れた食品の重さによる加減調節の必要がなく、オートで加熱がコントロールできます。



【図7 「トリプル重量センサー」】

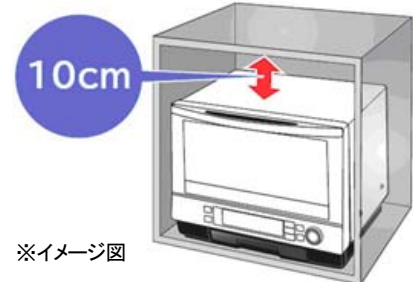
4. 左右・背面壁ピッタリ & 上方放熱スペース 10cm での設置が可能

従来機種^(※6)の設置条件は、(A)左右・背面壁ピッタリ設置 & 上方放熱スペース 20cm、(B)左右 5cm・背面壁ピッタリ設置 & 上方放熱スペース 10cm のどちらかでしたが、今回は、左右・背面壁ピッタリ設置 & 上方放熱スペース 10cm としました(図8)。

本体奥行き約 45cm の薄型設計と合わせ、さらにキッチンに置きやすくしました。

(※6) 当社2009年度モデル MRO-FV300 との比較。

左右・背面壁ピッタリ設置
& 上方放熱スペース 10cm OK



【図8 省スペース設置】

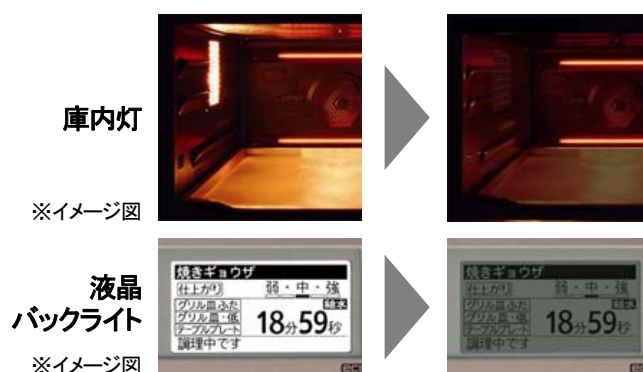
5. 「ダブル光速ヒーター」と「予熱シャッター」で省エネ

従来機種^(※6)では庫内温度 200℃までの到達時間が 6 分 40 秒でしたが、本製品では、「予熱シャッター」(図 9)を新たに開発し、200℃までの到達時間を約 5 分 20 秒とさらに短縮を図りました。「予熱シャッター」は、庫内後部の排気口に設けた開閉式のシャッターで、予熱の際に閉じることで庫内に熱を閉じ込め、予熱時間を短縮します。この時間の短縮により、庫内温度 200℃までの到達に必要な消費電力を 126Wh とし、従来^(※6)より約 20%削減^(※7)しています。

さらに、通常は調理中に点灯している庫内灯と液晶画面のバックライトを消すことができる「[eco]消灯」モード(図 10)を採用しました。この設定をすれば、省エネ法測定方法によるレンジ加熱で、年間約 1kWh の省エネとなります。なお、「[eco]消灯」時にスタートボタンを押せば、5 秒間点灯させることができます。



【図 9 「予熱シャッター」】



【図 10 通常モード(左)と「[eco]消灯」モード(右)】

■ 新製品の主な仕様

型式	MRO-GV300	MRO-GV200	MRO-GV100
総庫内容量	33L		
センサー種類	トリプル重量センサー+温度		
過熱水蒸気	最高約 400℃ ボイラー熱風式		ボイラー熱風式
レンジ出力	PAM ^(※8) 1,000W(最大 3 分)、800W/600W/500W/200W 相当/100W 相当		
ヒーター	ダブル光速ヒーター		光速ヒーター
オープン設定温度	100～250℃、300℃、 発酵(30・35・40・45℃)		100～230℃、250℃、 発酵(30・35・40・45℃)
年間消費電力量	66.2kWh	67.4kWh	70.6kWh
2008 年度基準達成率	111%	109%	104%
液晶	バックライト付きフルドット液晶	バックライト付きホワイト液晶	オレンジ液晶
音声ガイド	○	—	—
取説 DVD	○	○	—
設置性能	左右背面壁ピツタリ & 上方放熱スペース 10cm		背面壁ピツタリ & 上方放熱 10cm
外形寸法(幅・奥行・高さ)	500mm・449mm・408mm	500mm・449mm・408mm	495mm・465mm・394mm
本体質量	21kg	20.5kg	19.5kg
本体色	シャンパン(N)	パールホワイト(W) パールレッド(R)	プラチナ(S) パールレッド(R)
付属品	焼き蒸しふた、はかつて両面 グリル皿、角皿×2	はかつて両面グリル皿、 角皿×2	はかつてグリル網、角皿×2

(※7) 当社 2009 年度モデル MRO-FV300 との比較。庫内温度 200℃到達までの消費電力量:MRO-FV300 は 158Wh、MRO-GV300 は 126Wh。

(※8) PAM は Pulse Amplitude Modulation の略。家庭用電源の電圧を変化させ、レンジの出力をコントロールする技術。

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。
