

2012年9月20日
日立アプライアンス株式会社

ねり・発酵から焼き上げまでをオートで行い、食パンが約2時間^{(*)1}でおいしく早く焼けるオープンレンジ
ホームベーカリー機能付き「ベーカリーレンジ ヘルシーシェフ」を発売
バターロールやフランスパンなどの成形パンも手軽に作れ、過熱水蒸気によるヘルシー調理も可能



MRO-BK1000 パールホワイト(W)



「パンケース」内のねりイメージ

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:山本 晴樹)は、ねり・発酵から焼き上げまでをオートで行い、食パン1斤が約2時間でおいしく早く焼けるホームベーカリー機能を搭載した過熱水蒸気オープンレンジ「ベーカリーレンジ ヘルシーシェフ」MRO-BK1000を11月10日から発売します。

本製品では、「ねりモーター」を搭載するとともに、専用の「パンケース」、イーストやレーズンなどの具材を自動で投入する「自動投入器」を付属することで、食パンやレーズンパンなどを、ねり・発酵から焼き上げまでオートで調理可能としました。また、「熱風オープン」^{(*)2}で包み込むように焼き上げるので、パンの上面や側面は香ばしく、中はふっくら、しっとりと仕上げることができます。加えて、焼き工程での追加発酵を活用することで発酵時間を短縮し、食パン1斤が約2時間で焼けます。

さらに、バターロールやフランスパンなど、生地をねった後に成形が必要なパンが、面倒なねり・発酵・焼きの時間や温度設定をせずに手軽に作れる、「手作りベーカリーメニュー」を搭載しました。

オープンレンジ機能としても、付属の「はかってグリル皿」により、食品の重さをはかって火力と加熱時間を自動でコントロールして調理する焼き物や、過熱水蒸気によるヘルシーメニューもできます。このように、パン作りとオープンレンジによる本格調理が1台で可能となります。

(*)1 「オートベーカリーメニュー」の「食パン」で食パン1斤を調理する場合。

(*)2 高機能オープンレンジ(当社2012年度モデルMRO-LV300、MRO-LV200、MRO-LV100など)で採用しているオープン加熱方式「熱風循環式」を、本製品では「熱風オープン」と呼んでいます。

■新製品の主な特長<ホームベーカリー機能付き「ベーカリーレンジ ヘルシーシェフ」MRO-BK1000>

1. 「熱風オープン」で食パンがおいしく、早く焼ける **New**
2. バターロールやフランスパンなどの成形パンも手軽に作れる **New**
3. 「はかってグリル皿」付き。過熱水蒸気によるヘルシーな調理もできる高機能オープンレンジ

■型式および発売日

型式	総庫内容量	本体希望小売価格	発売日	当初月産台数
MRO-BK1000	33L	オープン価格	11月10日	5,000台

■需要動向と開発の背景

2012年度のオープンレンジの需要は、約290万台(前年比97%)を見込んでいます。これは2011年度の市場が復興需要などにより伸長した反動によるもので、その影響がない2010年度との比較では101%の微増が見込まれています。その中で、高機能タイプは台数構成比で約1割を占め、ここ数年間安定した需要が続いています。(当社調べ)

一方、ここ数年のホームベーカリーの需要は、年3～4割程度の増加となっています(*3)。また、当社での調査によると、自宅でのパン作りに対するニーズは、すでに作っている方と、今後作ってみたい方を合わせると約7割を超えています。さらに、パンの生地を手でこねた後、オープンレンジで焼き上げているユーザーの不満点を調べたところ、ねりに対する不満が28%、発酵に対する不満が23%にのぼりました。

このような状況を踏まえ、今回当社では、ユーザーのパン作りへの不満を解消し、手軽なパン作りを実現したホームベーカリー機能付きオープンレンジを開発しました。

(*3) 一般社団法人 日本電機工業会調べ。

■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)

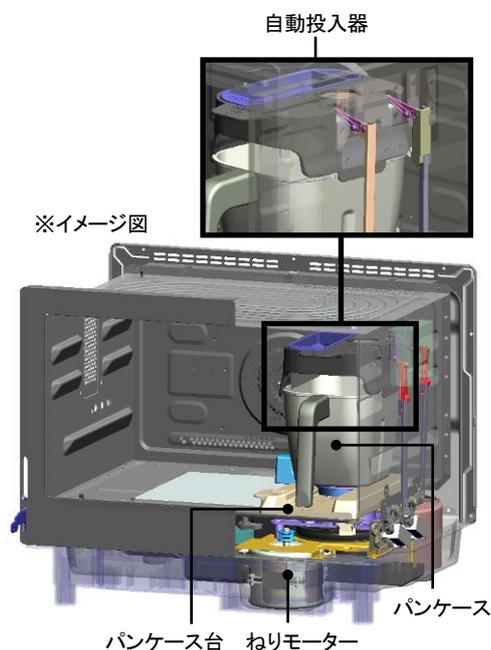
■ホームベーカリー機能付き「ベーカリーレンジ ヘルシーシェフ」MRO-BK1000 の詳細説明

1. 「熱風オープン」^(*1)で食パンがおいしく、早く焼ける

本製品は、オーブンレンジにホームベーカリー機能を搭載し、レンジの庫内で生地のおねり、発酵、具材投入、「熱風オープン」での焼き上げまで、食パンをオートでおいしく、早く焼くことができます。ねり機能は、「パンケース」内で羽根を回転させて生地をねるための「ねりモーター」を本体下部に内蔵することで実現しました。「パンケース」は「パンケース台」と組み合わせてセットすることで、簡単に「ねりモーター」とつなぐことができます。また、イーストと具材を自動で投入する「自動投入器」を搭載しており、材料を途中で手動投入する必要がありません(図 1)。

パンは、ファンで熱風を循環する「熱風オープン」で包み込むように焼き上げるので、上面や側面は香ばしく、中はふっくら、しっとりと仕上げることができます(図 2)。さらに、焼き工程での追加発酵を活用することで短い時間で発酵ができ、食パン1斤が約 2 時間で焼き上がります^(*2)。

これらの機構や制御に加え、パンの種類に合わせて加熱の時間や温度の設定をオートでできる「オートベーカリーメニュー」を搭載しており、シンプルな食パンだけではなく、バターを多めに使うバターリッチパン、余ったごはんを使うごはんパンや、米粉パンなどをオートで焼くことができます。また具材は、レーズン、ナッツ類、ベーコンなどを入れることができ、レーズンパンやくるみパン、ベーコンパンなどが作れます。さらに、ベーキングパウダーを使って約 41 分で焼き上げる「早焼きソーダブレッド」メニューも搭載しました(図 3)。



【図 1 「ホームベーカリー機能」機構図】



【図 2 「熱風オープン」での焼き上げのイメージ】



【図 3 「オートベーカリーメニュー」の調理例】

(*1) 高機能オーブンレンジ(当社 2012 年度モデル MRO-LV300、MRO-LV200、MRO-LV100 など)で採用しているオープン加熱方式「熱風循環式」を、本製品では「熱風オープン」と呼んでいます。

(*2) 「オートベーカリーメニュー」の「食パン」で食パン 1 斤を調理する場合。

2. バターロールやフランスパンなどの成形パンも手軽に作れる

バターロールやフランスパンなど、生地をねった後に成形が必要なパンが、面倒な時間や温度設定なしで手軽に作れる、「手作りベーカリーメニュー」を搭載しました。それぞれのパンにあった、ねり・ねかし・1次発酵(ステップ 1)、2次発酵(ステップ 2)、予熱・焼き(ステップ 3)のオートメニューを搭載することで(図 4)、パンの種類に応じた温度設定や時間設定なしでいろいろな成形パンが作れます(図 5)。



〔図 4 「手作りベーカリーメニュー」の調理工程〕



バターロール



フランスパン



クロワッサン



あんパン

〔図 5 「手作りベーカリーメニュー」の調理例〕

3. 「はかってグリル皿」付き。過熱水蒸気でヘルシーな調理もできる高機能オーブンレンジ

本製品では、「はかってグリル皿」(図 6)と「トリプル重量センサー」により、ハンバーグなどを調理する場合、分量が4人分から2人分になっても、その重さに合わせた加熱時間を自動でコントロールするので、分量を設定する必要がありません。また、総庫内容量 33Lの大容量と、「熱風オーブン」の採用により、2段でのオーブン調理や、ローストチキンなどの本格的なオーブン料理もできます。さらに過熱水蒸気を使って、よりヘルシーに仕上げるオートメニューも選べます(図 7)。



〔図 6 「はかってグリル皿」〕



鶏のハーブ焼き



ハンバーグ



焼き野菜



ローストチキン

〔図 7 「高機能オーブンレンジ」による調理例〕

4. もち、うどん・パスタ・そば生地もできる^{(*)3}

パン以外にも、ねり機能を使って、もち、うどん・パスタ・そば^{(*)4}生地を作るオートメニューを搭載しています(図8)。うどんやそばは、約16分で生地作りができます。



もち

そば

[図8 ねり機能を使った調理例]

(*)3) ねった生地を麺状にするための伸ばしたり、切ったりする機能はありません。

(*)4) そばは、そば粉250g、強力粉50g、薄力粉50gを使います。そば粉によって水分量の調整が必要です。

5. 使いやすい操作部

液晶表示部の左側にホームベーカリーの操作ボタンを集約し、またドアガラス面に記載したオートメニュー一覧の左側にホームベーカリーのメニューを表示するなど、分かりやすく配置することで操作性を高めました(図9)。また、音声ガイド機能の搭載や、使いかたDVDの付属など、使い勝手にも配慮しています。



ホームベーカリーメニュー

ホームベーカリー操作ボタン

音声ガイドボタン

[図9 操作部]

6. 片づけや準備が簡単な付属品収納ケース

「パンケース」や「自動投入器」、「計量カップ」などは付属の収納ケースに簡単にまとめて、戸棚などにすっきり納めることができ、使用するときの取り出しも簡単です(図10)。



[図10 ホームベーカリー用付属品と収納ケース]

■新製品の主な仕様

型式	MRO-BK1000
総庫内容量	33L
センサー種類	トリプル重量センサー＋温度センサー
過熱水蒸気	ボイラー熱風式(2段)
レンジ出力	PAM ^(*5) 1,000W(最大3分)、800W/600W/500W/200W相当/100W相当
オープン方式	ダブル光速ヒーター熱風式
オープン設定温度	100～230℃、250℃ ^(*6)
液晶画面	ホワイト液晶(バックライト付き)
オートメニュー数(レシピ数)	65(260)
オートベーカリー	12(28)
手作りベーカリー	13(36)
高機能オープンレンジ	40(196)
音声ガイド(おしえてボタン)	搭載
取扱説明DVD(使いかたDVD)	付属
設置性能	背面壁ピッタリ & 上方放熱スペース10cm
外形寸法(幅×奥行×高さ)	500×459×418mm
本体質量	約23.5kg
本体色	パールホワイト(W)
付属品	はかつてグリル皿、黒皿×2、外して丸洗いテーブルプレート、パンケース、パンケース台、自動投入器、パン用羽根、もち・うどん用羽根、計量カップ、ホームベーカリー用スプーン、収納ケース、ミトン×2

(*5) PAMはPulse Amplitude Modulationの略。

(*6) 最高温度での運転時間は5分間。その後は自動的に250℃→230℃に切り替わります。

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。
