

約 100 分^(*)で食パンがおいしく早く焼けて、ヘルシーな「焼き蒸し調理」もできるオープンレンジ
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
合計 483 のオートメニューを液晶タッチパネルで簡単操作



パールレッド(R)



「パンケース」内のねりイメージ



パールホワイト(W)

MRO-MBK5000

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:二宮 隆典)は、食パン 1 斤をねり・発酵から焼き上げまでオートで約 100 分でおいしく早く焼けるベーカリー機能と、日立独自の「焼き蒸し調理」を搭載し、液晶タッチパネルで簡単に操作できる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-MBK5000 を 6 月 27 日から発売します。

本製品では、従来機種(MRO-BK1000)で食パン 1 斤約 2 時間を実現した調理時間を、ねりの強化や発酵時のスチームなどを新たに追加することにより約 100 分に短縮しました。また、生の野菜やくだものを材料に加える「野菜・くだものパン」などヘルシーなパンメニュー、ねり機能を使って材料を混ぜながらオープン・グリルで加熱して自動調理するリゾットなどのオートメニューを追加しました。さらに、日立独自の「焼き蒸し調理」も搭載し、油を使わないヘルシーないため物や、火加減の難しい焼きギョウザもオートで作れるほか、低酸素で調理することでオープン調理に比べて野菜のビタミン C の減少を抑える^(*)「蒸し野菜」や、じっくり時間をかけて調理することで、柔らかく仕上げる^(*)「柔らか蒸し」も新たに搭載しました。

これらのベーカリー機能を用いた 73 のオートメニューや「焼き蒸し調理」機能を用いた 84 のオートメニューなど、合計 483 のオートメニューは、液晶タッチパネル、音声ガイド機能などにより簡単に操作できます。また、ベーカリー機能搭載の MRO-MBK3000 と、「焼き蒸し調理」と液晶タッチパネル搭載の MRO-MV300 も順次発売します。

(*) 「オートベーカリーメニュー」の「食パン」で食パン 1 斤を焼き上げるまでの時間。

(*) 「焼き蒸しブロッコリー」調理後のブロッコリー100g当りのビタミン C 残存量(69.1mg)、焼いた場合(48.3mg)、当社調べ。

(*) 「鶏の柔らか蒸し」調理後の肉のかたさ(10.0N)、「鶏の簡単蒸し」調理後の肉のかたさ(20.8N)。当社調べ。測定方法:2cm角に切った鶏肉をテクスチャーアナライザーでφ45mm円板上から5mm押しつぶした力(N)を計測。

■新製品の主な特長<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-MBK5000>

1. ねりから焼きまで食パン 1 斤が約 100 分でおいしく、早く焼ける **New**
2. 油を使わずヘルシーにいためたり、ビタミン C の減少を抑制する「焼き蒸し調理」 **New**
3. 合計 483 のオートメニューを液晶タッチパネルで簡単操作 **New**

■ 型式および発売日

型式	主な機能	本体希望小売価格	発売日	当初月産台数
MRO-MBK5000	ベーカリー機能・焼き蒸し調理・ 液晶タッチパネル	オープン価格	6月27日	4,000台
MRO-MBK3000	ベーカリー機能	オープン価格	6月27日	4,000台
MRO-MV300	焼き蒸し調理・液晶タッチパネル	オープン価格	7月18日	5,000台

■ 需要動向と開発の背景

2013年度のオープンレンジの需要は、消費税率引き上げによる駆け込み需要の影響などにより、前年を上回る約287万台(前年比102%)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)

こうした高機能タイプとして、日立では2012年度、ベーカリー機能を搭載した機種と、「焼き蒸し調理」・液晶タッチパネルを搭載した機種を併売しておりましたが、『ベーカリー機能も「焼き蒸し調理」も搭載し、液晶タッチパネルで使いやすい製品が欲しい』といったお客様のご要望に対応するため、当社の持つ技術、機能を結集して今回の製品を開発しました。同時に、ベーカリー機能搭載のモデルと、「焼き蒸し調理」・液晶タッチパネルを搭載したモデルも製品化し、お客様の幅広いニーズにお応えできるラインアップとしています。

■ 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)

■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-MBK5000 の詳細説明

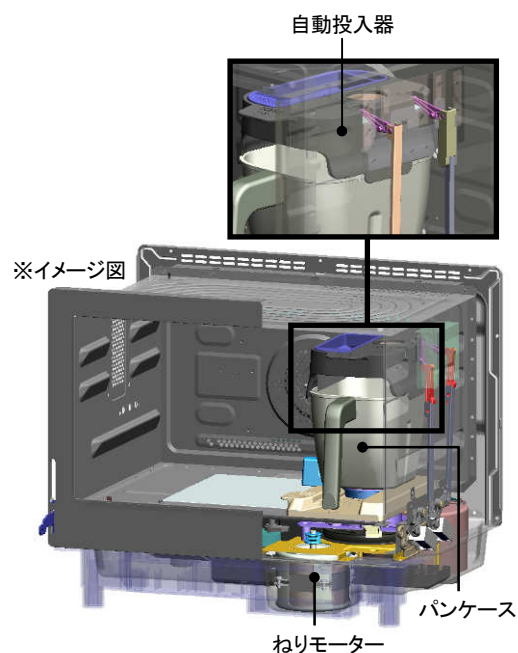
1. ねりから焼きまで食パン 1 斤が約 100 分^(*)で

おいしく、早く焼ける

①食パン 1 斤の調理時間をさらに短縮

オーブンレンジにベーカリー機能を搭載し、レンジの庫内で生地をねり、発酵、具材投入、「熱風オープン」での焼き上げまで行います。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ています。また、イーストと具材を自動で投入する「自動投入器」により、材料を途中で手動投入する必要がありません(図 1)。

本製品では、従来機種(MRO-BK1000)で食パン 1 斤約 2 時間だった調理時間をさらに短縮し、ねりから焼きまで約 100 分としました。これは、ねりの強化で、発酵しやすい生地を生成しつつ、ねることにより固くなる生地にスチームを供給して柔らかくするとともに、発酵工程でのガス抜き回数を増やすなどの工夫により、発酵をさらに促進することで、時間短縮を図りました。



[図 1 「ベーカリー機能」機構図]

(*) 「オートベーカリーメニュー」の「食パン」で食パン 1 斤を焼き上げるまでの時間。

②ヘルシーなパンメニューやねり機能を使った多彩な応用メニューを搭載

昨今のヘルシー志向に対応して、材料に生の野菜やくだものを加えることで、野菜やくだものをたっぷり摂れる「野菜・くだものパン」や、こんにやくや豆腐などで風味をプラスすることでバターや砂糖の分量を減らした「カロリーカットパン」などのオートメニューを追加しました。また、通常は食材が固まらないように常に混ぜながら加熱調理するリゾットやおかゆ、材料をねり混ぜた後、オープン・グリルで加熱するミートローフなども、ねり用の回転羽根を使うことにより、材料を入れてスタートするだけで自動でできるオートメニューも搭載しています。これらの新メニューにより、ベーカリー機能を用いたオートメニューを従来の 25 メニューから 73 メニューに拡大しました(図 2)。



ほうれん草パン



ブルーベリーパン



こんにやくパン



ミートローフ

[図 2 ベーカリー機能を用いたオートメニュー例]

③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、面倒な時間設定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)があらかじめ設定されているため、パンの種類に応じた時間設定や温度設定なしでいろいろな成形パンが作れます(図 3)。



【図 3 「手作りベーカリーメニュー」の調理工程】

2. 油を使わずヘルシーにいためたり、ビタミン C の減少を抑制^(*)2)する「焼き蒸し調理」

本製品では、「はかって両面グリル皿」と「焼き蒸しふた」(図 4)を使って、レンジ、オーブン、スチーム、過熱水蒸気を組み合わせて調理する「焼き蒸し調理」を搭載しています。

この日立独自の調理方法で、従来の油を使わないヘルシーないため物や火加減の難しい焼きギョウザなどに加え、「焼き蒸しブロッコリー」や「焼き蒸しかぼちゃ」など、低酸素で調理することでオーブン調理に比べて野菜のビタミン C の減少を抑制できる「蒸し野菜」のオートメニューを 6 メニュー新たに採用しました。



【図 4 「焼き蒸し調理」のイメージ】

さらに、じっくり時間をかけて加熱することで、食材を柔らかく仕上げる^(*)3)「鶏の柔らか蒸し」や「あわびの柔らか蒸し」などの「柔らか蒸し」のオートメニューも 11 メニュー採用しています(図 5)。



野菜いため

焼きギョウザ

焼き蒸しブロッコリー

鶏の柔らか蒸し

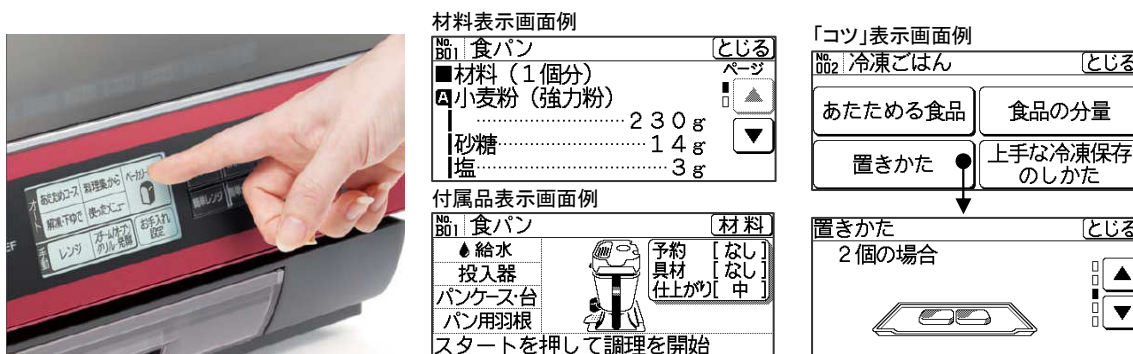
【図 5 「焼き蒸し調理」調理例】

(*)2) 「焼き蒸しブロッコリー」調理後のブロッコリー100g当りのビタミン C 残存量(69.1mg)、焼いた場合(48.3mg)、当社調べ

(*)3) 「鶏の柔らか蒸し」調理後の肉のかたさ(10.0N)、「鶏の簡単蒸し」調理後の肉のかたさ(20.8N)。当社調べ。測定方法:2cm角に切った鶏肉をテクスチャーアナライザーでφ45mm円板で上から5mm押しつぶした力(N)を計測。

3. 合計 483 のオートメニューを液晶タッチパネルで簡単操作

操作部に液晶タッチパネルを採用し、483 の豊富なオートメニューが使いやすい操作性を実現しています(図 6)。さらに各々のオートメニュー画面で(462 メニュー)^(*4)、レシピの材料と、使用する付属品を表示するため、付属のクッキングガイド(料理集)を見なくても準備ができ便利です。また、「あたたため」「解凍」など材料表示が必要ないオートメニューでは、食品の置き方や、一度に調理できる分量など、オートメニューに合わせたコツを表示する機能を新たに搭載しました。この他にも音声ガイドや使い方 DVD の付属など、使い勝手に配慮した製品となっています。



[図 6 液晶タッチパネル表示画面]

(*4) 「あたたため」など材料に関係のない 21 のオートメニュー除く。

4. よく使う機能を簡単に操作できる簡単ボタン

液晶タッチパネルとは別に、よく使う 500W と 600W の手動レンジが簡単に操作できる「簡単レンジ」ボタンと、食パンを毎朝同じ時刻に焼き上げたい時などに便利な「簡単食パン」ボタンを設けました(図 7)。「簡単食パン」は、前回設定した予約時間や具材の投入方法などを記憶しているのので、毎回設定をし直さなくても、簡単に「食パン」の操作、設定ができます。



[図 7 「簡単レンジ」・「簡単食パン」ボタン]

5. 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 8)。



[図 8 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-MBK5000	MRO-MBK3000	MRO-MV300
ベーカリー機能	○	○	—
焼き蒸し調理	○	—	○
液晶タッチパネル	○	—	○
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	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(2段)		
オープン設定温度	100～250℃、300℃ ^(※5)		
オートメニュー数 ^(※6) (レシピ数 ^(※7))	483(627)	75(281)	442(557)
ベーカリー機能	73	28	—
焼き蒸し機能	84	—	84
簡単レンジボタン	○	—	○
簡単食パンボタン	○	—	—
音声ガイド(おしえてボタン)	○	○	—
取扱説明DVD(使いかたDVD)	○		—
設置性能	背面壁ピッタリ & 上方放熱スペース 10cm		左右・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	500×459×418mm	500×449×408mm
本体質量	約 23.5kg	約 23.5kg	約 20.5kg
本体色	パールレッド(R)、パールホワイト(W)		

(※5) 最高設定温度での運転時間は約5分間です。その後は自動で300℃→250℃に切り替わります。300℃は予熱有りのときのみ設定できます。

(※6) あたためコース、下ごしらえなどを含んだメニュー数です。

(※7) 付属のクッキングガイドに掲載されているレシピ数です。

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。
