

2013年6月26日  
日立アプライアンス株式会社

IH「適温調理」対応レシピが100種類<sup>(\*1)</sup>。オープン<sup>(\*2)</sup>使用「ノンフライ」「パン」メニューも実現  
**IHクッキングヒーター「火加減マイスター」HT-H300T・H200T・H100T シリーズを発売**  
清掃性や使い勝手をさらに高めたハイクオリティーデザインを新採用



HT-H300XTWF ホワイト(W)



HT-H300HTWF グレーメタリック(H)

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:二宮 隆典)は、火加減の難しい調理が簡単な IH「適温調理」対応レシピを100種類に拡充するとともに、「過熱水蒸気ビッグオープン」<sup>(\*2)</sup>において「ノンフライ」や「パン」メニューを新たに採用した、IHクッキングヒーター「火加減マイスター」HT-H300T・H200T・H100T シリーズ12機種を8月1日から発売します。

新製品では、左右のIHヒーターで「揚げ物」「卵焼き」「いため物」「焼き物」といった火加減の難しい調理が簡単にでき、省エネ効果もある IH「適温調理」機能の対応レシピに、「天ぷら」や「ドーナツ」などの「揚げ物」レシピを20種類追加し、計100レシピとしました。加えて、オープンの新メニューとして、油で揚げずに焼き上げる「ヒレカツ」などの「ノンフライ」メニューや、「パン」メニュー<sup>(\*3)</sup>を採用し、レシピ数を拡充します。

また、オープンの底面と左右の両側面にも手が届きやすい「3面・そこふけ〜る」の継続採用に加え、庫内壁面にこびりつく油污の除去を容易にするシリコンコーティングを施し清掃性を向上させました。加えて、安全性に配慮し、オープンのドア部分を二重ガラス構造にすることで、調理中の庫内の熱をドア表面に伝わりにくくしました。

さらに、視認性の高いホワイト液晶を上面の表示部の一部に用いるなど使い勝手を向上させるとともに、システムキッチンに調和する外観としたハイクオリティーデザインを新採用します。

なお、機能やデザインが異なる「火加減マイスター」HT-H8T・H8 シリーズ計9機種<sup>(\*4)</sup>も同日発売します。

(\*1) 付属の「適温調理クッキングガイド」に掲載のレシピ数。

(\*2) 本製品では、一般のIHクッキングヒーターのグリルにあたる部分を「過熱水蒸気ビッグオープン(略称:オープン)」と呼んでいます。

(\*3) パン生地をねる機能は搭載していません。

(\*4) HT-H8T・H8シリーズ9機種では、オープンの機能やデザインなどが異なります。詳細はP6参照。

■新製品の主な特長<IHクッキングヒーター「火加減マイスター」HT-H300T・H200T・H100T シリーズ>

1. IH「適温調理」対応レシピが100種類。オープン使用「ノンフライ」「パン」メニューも採用 **New**
2. オープンの清掃性をさらに向上させるとともに安全性にも配慮 **New**
3. 使い勝手を高め、システムキッチンに調和する外観としたハイクオリティーデザイン **New**

## ■主な新製品の型式および発売日

シリーズ	タイプ		型式	本体価格 <sup>(*5)</sup> (税込)	発売日	当初月間 生産台数	
HT-H300T	3口IH ダブル オールメタル 対応	幅 75cm	ホワイト	HT-H300XTWF	450,450 円	8月1日	4,500 台
			グレーメタリック	HT-H300HTWF	439,950 円		
	幅 60cm	ホワイト	HT-H300XTF	429,450 円			
		グレーメタリック	HT-H300HTF	418,950 円			
HT-H200T	3口IH オールメタル 対応	幅 75cm	ホワイト	HT-H200XTWF	403,200 円		
			グレーメタリック	HT-H200HTWF	392,700 円		
	幅 60cm	ホワイト	HT-H200XTF	382,200 円			
		グレーメタリック	HT-H200HTF	371,700 円			
HT-H100T	3口IH 鉄・ステンレス 対応	幅 75cm	ホワイト	HT-H100XTWF	382,200 円		
			グレーメタリック	HT-H100HTWF	371,700 円		
	幅 60cm	ホワイト	HT-H100XTF	361,200 円			
		グレーメタリック	HT-H100HTF	350,700 円			

(\*5) この価格は、本体に係る事業者向けの「積算見積価格」であり、一般消費者向けの小売販売価格を示したものではありません。

## ■需要動向と開発の背景

家庭用IHクッキングヒーターの需要は、震災後の後退が続き、2012年度は約73万台(前年比約96%)となりました(一般社団法人 日本電機工業会の自主統計データ)。一方、2013年度は、消費税増税前の駆け込み需要を加えて約74万台(同102%)を見込んでいます(当社調べ)。

今年度の製品では、多様な食のニーズに応えるため、左右のIHヒーターでの「適温調理」揚げ物メニューのレシピの拡充を図りました。一方、オープンにおいては、近年の健康志向や人気のパン焼きに対応したメニューを採用しました。また、購入時に重視するポイントである「手入れのしやすさ」を進化させるとともに、使い勝手とデザイン性を高めた新製品を開発しました。

## ■お客様からの問い合わせ先

日立アプライアンス株式会社 キッチンソリューション事業企画部 [担当:山本、逸見]  
〒105-8410 東京都港区西新橋二丁目15番12号(日立愛宕別館)  
電話 03-3506-1602 (ダイヤルイン)

## ■IHクッキングヒーターホームページ

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

以上

(添付資料)

## ■IH クッキングヒーター「火加減マイスター」HT-H300T・H200T・H100T シリーズの詳細説明

### 1. IH「適温調理」対応レシピが 100 種類<sup>(\*)1</sup>。オーブン<sup>(\*)2</sup> 使用「ノンフライ」「パン」メニューも採用

#### ①「揚げ物」メニューで調理する 20 レシピを追加し、IH「適温調理」対応レシピを 100 種類に拡充

左右の IH ヒーターによる「適温調理」は、「揚げ物」「卵焼き」「いため物」「焼き物」といった火加減が難しい調理メニューが簡単にできる機能です。付属の「適温調理クッキングガイド」に掲載されたレシピに合わせて目安温度を設定すれば、予熱も加熱も設定した温度をキープするので手動では難しい火加減も簡単です。また、「卵焼き」などを作る場合は、フライパンの温度変化に合わせて設定した目安温度で火力を制御するので、手動調理と比べ、少ない消費電力量<sup>(\*)3</sup>で調理できます。

新製品では、「揚げ物」メニューで調理するレシピを新たに追加し(図 1)、IH「適温調理」対応レシピを計 100 種類としました。具体的には、「揚げ物」メニューの特長である 140℃から 10℃きざみで 7 段階に設定できる温度制御を生かし、140℃の低温で揚げる「野菜の素揚げ」や 160℃で調理する「ドーナツ」、180℃で揚げる「天ぷら」、200℃の高温で揚げる「かりんとうまんじゅう」など、温度管理がおいしさや仕上がりに影響する新開発の 20 レシピを追加しています。



【図 1 各温度帯に対応した 20 種類の新レシピ】

#### ②オーブンを使用する「ノンフライ」や「パン」などの新メニューを採用

日立独自の「過熱水蒸気ビッグオーブン」は、主にヒーターの直火で直接焼き上げる「グリル加熱」と庫内の温度制御によって調理する「オーブン加熱」を兼ね備えており、過熱水蒸気を利用して食材の余分な脂や塩分を落とすヘルシー調理なども手軽にできます。

新製品では、新たなメニューとして油で揚げずに焼き上げる「ノンフライ」メニューや、人気の「パン」メニューを開発、レシピ数を拡充します(図 2)。

「ノンフライ」メニューは「焼き物」キーで選択します。「ヒレカツ」や「サーモンフライ」などレシピに合わせて仕上げ具合を選択し、油を使わずにいったパン粉を食材に付けた後、油で揚げずに直接上下のシーズヒーターによる交互焼きで焼き上げるので、こんがりヘルシーに仕上がります。「コロッケ」なら 8 個、「えびフライ」なら 10 尾が一度に調理できます。



【図 2 新メニュー採用のオーブン操作パネルと「ノンフライ」調理例】

「パン」メニューは「オーブン」キーで選択し、あらかじめドライイーストを混ぜて練り上げたパン生地を付属の「オーブンシェル」を使って焼き上げます(図 3)。ワンボタンで発酵から焼き上げまで自動で調理するので、簡単においしくパン焼きを楽しむことができます。この「パン」メニューでは、「かんたん

パン」「ごはんパン」「チョコマールパン」「ベーコンロール」「セサミパン」の5レシピを採用しました。

炭火に近い<sup>(\*4)</sup>直火のシーズヒーターで炭火焼風に焼き上げる、日立独自の「水なし七輪交互焼き」や、調理中に出る煙を抑えてニオイも抑制する脱煙機能<sup>(\*5)</sup>も引き続き搭載しています。



【図3 付属の「オープンシェル」と「パン」調理例】

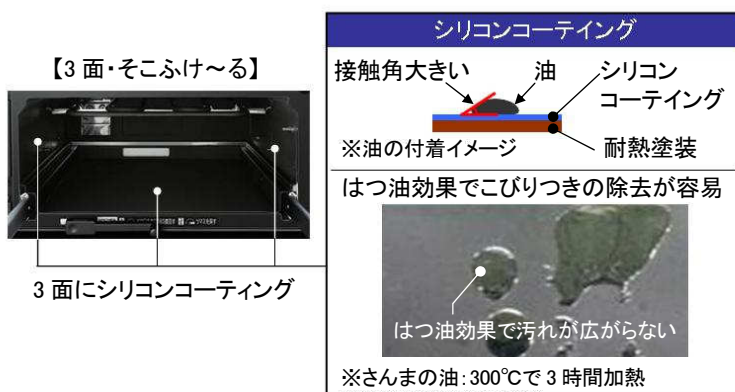
- (\*1) 付属の「適温調理クッキングガイド」に掲載のレシピ数。
- (\*2) 本製品では、一般のIHクッキングヒーターのグリルにあたる部分を「過熱水蒸気ビッグオープン(略称:オープン)」と呼んでいます。
- (\*3) 新製品 HT-H300XTWF で、手動調理をした場合と、「適温調理」メニューを使って調理した場合との消費電力量の比較。手動調理は料理の先生のレシピに沿った時間と方法で行い、「適温調理」は先生が調理した見本とほぼ同一の仕上がりになるように調理。卵焼きの場合、卵4個を使い、手動調理は「火力6」で約340秒加熱(消費電力量約74.8Wh)、「適温調理」は「卵焼き」メニュー(設定目安温度170℃)で平均約337秒加熱(消費電力量平均約62.6Wh)。この調理試験で、ほぼ同一の仕上がりにおいて、「適温調理」は手動調理に比較し、消費電力量で約16%の省エネ効果が認められました。ステンレス製の当社推奨卵焼きフライパンを使用。当社内で測定。調理する食材の種類や量、鍋の大きさ、材質により効果には違いがあります。
- (\*4) 表面温度約600℃のときに炭火、シーズヒーターから出る単位面積あたりの遠赤外線と近赤外線の割合。炭火:遠赤外線約80%、近赤外線約20%、シーズヒーター:遠赤外線約78%、近赤外線約22%。実測データをもとにした計算値(当社調べ)
- (\*5) 少量の煙・ニオイが排出されます。当社パラジウム酸化触媒未搭載機種との比較。

## 2. オープンの清掃性をさらに向上させるとともに安全性にも配慮

①庫内壁面にこびりつく油汚れの除去を容易にするシリコンコーティングを施し清掃性を向上

IHクッキングヒーター購入時に重視するポイントとなる「手入れのしやすさ」に対応する機能として、オープン庫内の下ヒーターが垂直に上昇する独自の「下ヒーターリフトアップ機構」3面・そこふけ〜る」を継続採用しています。これにより、庫内の底面だけでなく、左右の壁面まで簡単にふき掃除ができます。

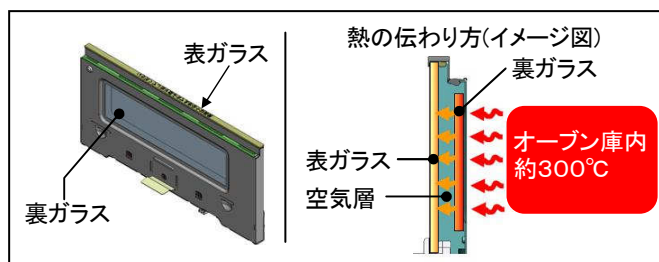
新製品ではオープン庫内壁面への耐熱塗装に加えて、新たにシリコンコーティングを施しました。シリコンコーティングの表面に付着した油汚れは、はつ油効果により粒状になるので、時間がたっても容易に除去でき、オープンの清掃性がさらに向上します(図4)。



【図4 「3面・そこふけ〜る」+庫内「シリコンコーティング」】

②オープンのドアに二重ガラス構造を採用

オープン清掃時には、庫内が高温の場合、正面パネルに設けた「高温注意ランプ」を点灯させるとともに、オープンのドアを開けた際には音声ガイドで注意を促します。また、オープンのドアを取り外したときにはヒーターに通電しないようにするなど、独自の安全機能を引き続き採用します。



【図5 オープンドアの二重ガラス構造】

新製品ではオープン清掃時だけでなく、使用時についても調理中に高温になったオープン庫内の

熱がドア表面に伝わりにくい、ドアの二重ガラス構造を採用します(図 5)。これにより、ガラスの表面温度を低減し<sup>(\*6)</sup>、ドアにうっかり触れた場合などの安全性にも配慮します。

(\*6) 当社 2012 年度モデル HT-G シリーズとの比較。さんま 5 尾をオープンで焼いた場合のオープンドアのガラス表面温度を約 140℃から 85℃以下に低減。

### 3. 使い勝手を高め、システムキッチンに調和する外観としたハイクオリティーデザイン

#### ①メニュー選択時の操作性を向上

「とろ火」「弱火」「中火」「強火」などの火加減をワンタッチで直接選ぶことができるとともに、調理に合わせて 12 段階の火力を選ぶことができます。

新製品では、新たに視認性の高いホワイト液晶を IH の 3 か所の表示部に採用し、メニューの選択を容易にするとともに、操作手順の見直しなどにより日立の特長である IH「適温調理」の使い勝手をさらに向上します(図 6)。

また、火力がひと目でわかる独自の 4 色のワイドカラー液晶や、選択可能なキー操作を LED の点灯でナビゲーションする機能など多数の使いやすい機能を継続採用します。



【図 6 表示部にホワイト液晶採用】

#### ②システムキッチンに調和するハイクオリティーデザイン

本体は、近年のシステムキッチンのトレンドに合わせた直線を基調とするシンプルな外観デザインをめざしました。直線的な形状のオープンハンドルに加え、前面パネルには平滑性が高く汚れを拭き取りやすいガラスを採用するなど、品質感にもこだわりました。

また、トッププレートはキッチンのカウンタートップの素材に合わせて、人工大理石に整合する明るい色調の「ホワイト」、ステンレスに整合するダークな色調の「グレーメタリック」の 2 色を展開します(図 7)。



【図 7 デザイン】

### 4. 総消費電力の上限が変更でき、家庭の最大電力消費を抑えるのに役立つ「節電モード」

積極的な節電をサポートするため、総消費電力を、最大 5.8kW(工場出荷時)から、4.8kW または 4.0kW に変更(設置時に総消費電力を最大 4.8kWに設定した場合は、4.0kWに変更)できる「節電モード」を継続して採用しました。

■新製品の主な仕様

※網掛け部分は新規点

シリーズ		HT-H300T	HT-H200T	HT-H100T	HT-H8T	HT-H8
タイプ		3口IH			3口IH	2口IH+ラジエント
		ダブル オールメタル対応	オールメタル 対応	鉄・ステンレス 対応	鉄・ステンレス 対応	
型式	幅 75cm	HT-H300XTWF(W) HT-H300HTWF(H)	HT-H200XTWF(W) HT-H200HTWF(H)	HT-H100XTWF(W) HT-H100HTWF(H)	HT-H8STWF(S) HT-H8STW(S)	HT-H8SWF(S) HT-H8SW(S)
	幅 60cm	HT-H300XTF(W) HT-H300HTF(H)	HT-H200XTF(W) HT-H200HTF(H)	HT-H100XTF(W) HT-H100HTF(H)	HT-H8STF(S) HT-H8ST(S)	HT-H8SF(S) HT-H8S(S) HT-H8K(K)
火力 <sup>(*7)</sup>	オール メタル加熱	●(左右IH)	●(右IH)	—	—	—
	左ヒーター	IH 3.0kW			IH 3.0kW	
	右ヒーター	IH 3.0kW			IH 3.0kW	
	中央ヒーター	IH 2.0kW			IH 1.6kW	ラジエントヒーター1.2kW
	オープン	シーズヒーター:上/下 1.2kW 触媒ヒーター:250W ランプヒーター: 100W			シーズヒーター:上/下 1.2kW 触媒ヒーター:250W ランプヒーター: 100W	
IH	適温調理	●	●	●	●	●
	揚げ物レシピ 20種類追加	●	●	●	●	●
オープン	水なし七輪 交互焼き	●	●	●	●	●
	ヘルシーメニュー (過熱水蒸気)	●	●	●	●	●
	ノンフライメニュー	●	●	●	●	—
	パンメニュー	●	●	●	—	—
	オープンシエル (付属品)	●	●	●	—	—
	3面・ そこふけ〜る	●	●	●	●	そこふけ〜る
	シリコン コーティング	●	●	●	—	—
	二重ガラス ドア構造	●	●	●	●	●
ホワイト液晶メニュー	●	●	●	—	—	
トッププレート2色展開 ホワイト/グレーメタリック	●	●	●	—	—	
ガラスの前面パネル	●	●	●	—	—	
節電モード	●	●	●	●	●	
電圧・総消費電力	単相 200V-5.8kW(4.8kW/4.0kW に切替可能)				単相 200V-5.8kW (4.8kW/4.0kW に切替可能)	

(\*7) すべてのヒーターなどの消費電力を合計した総消費電力は最大 5.8kW(工場出荷時)となります。

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。

---