

2014年4月16日
日立アプライアンス株式会社

「ヘルシー調理」メニューが充実
過熱水蒸気オープンレンジ「ヘルシーシェフ」を発売
シンプル操作で使いやすい「液晶タッチメニュー」



パールレッド(R)



パールホワイト(W)

MRO-NBK5000

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:二宮 隆典)は、「ヘルシー調理」メニューが充実した、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-NBK5000を6月12日から発売します。

本製品は、過熱水蒸気・オープン・レンジ・グリル^{(*)1}などを組み合わせて、ヘルシーに仕上げるノンフライ料理を従来^{(*)2}の20種類から55種類に増やしました。また、「グリル皿」と「スチームふた」で調理する「スチームグリル」機能では、油を使わないいため物や、ビタミンCの減少を抑える^{(*)3}メニューに加え、ヘルシーな素材として注目されている塩こうじなどの発酵食品を用いたメニューを追加しました。さらに、ベーカリー機能でも、ヘルシー素材を使った「オリーブ油食パン」を新搭載するなど、「ヘルシー調理」メニューを多く搭載しています。

これらの「ヘルシー調理」をはじめとしたオートメニューは、液晶画面に表示されるメニューキーをタッチするだけの「液晶タッチメニュー」で簡単に操作ができ、さらに液晶画面には、1人分、2人分の材料や、解凍のコツなどを表示する機能も搭載しています。

なお、本製品に加えて、「スチームグリル」機能や「液晶タッチメニュー」を搭載した MRO-NY3000、「液晶タッチメニュー」を搭載した MRO-NV2000 も順次発売します。

(*1) メニューによって組み合わせる加熱方法は異なります。

(*2) 当社従来機種(2013年モデル)MRO-MBK5000。

(*3) ブロッコリー100g 当りのビタミンC:生(88.0mg)、「焼き蒸しブロッコリー」調理後の残存量(62.9mg)、焼いた場合(50.4mg)、当社調べ。

■新製品の主な特長<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-NBK5000>

1. 「ヘルシー調理」メニューが充実 **New**
2. 食パン1斤がねりから焼きまでオートで、約90分のできるベーカリー機能 **New**
3. 「グリル皿」と「スチームふた」で調理する「スチームグリル」機能
4. オートメニューが使いやすく、材料や解凍のコツも表示する「液晶タッチメニュー」 **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-NBK5000	ベーカリー機能・スチームグリル機能・ 液晶タッチメニュー	オープン価格	6月12日	4,000台
MRO-NY3000	スチームグリル機能・ 液晶タッチメニュー			4,000台
MRO-NV2000	液晶タッチメニュー		7月17日	5,000台

■ 需要動向と開発の背景

2014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反動などにより、約245万台(前年比88%)と見込まれています。その中で、高機能タイプは全体の1割弱を占め、ここ数年安定した需要が続いています。(当社調べ)

高機能タイプのオープンレンジに求められる、ヘルシーな料理ができるというニーズに対応して、今回当社では、「ヘルシー調理」メニューを充実させた製品を開発しました。

■ 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

受付時間 9:00～17:30(月～土)、9:00～17:00(日・祝日)【年末年始を除く】

■ 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「ペーカリーレンジ ヘルシーシェフ」MRO-NBK5000 の詳細説明

1. 「ヘルシー調理」メニューが充実

①過熱水蒸気で余分な脂や塩分を落とす料理

庫内のスチームをオープンヒーターで 100℃以上に高めた過熱水蒸気で、余分な脂や塩分を落として、よりヘルシーに調理できるメニューが選べます。

②過熱水蒸気・オープン・レンジ・グリル^(*1)などを組み合わせ、ヘルシーに仕上げるノンフライ料理

従来から好評の鶏のから揚げ・とんカツ・えびの天ぷらなどに加えて、コロッケ・あじフライなどを追加し、従来^(*2)の 20 種類から 55 種類へと増やしました(図 1)。



[図 1 ノンフライの料理例]

(*1) メニューによって組み合わせる加熱方法は異なります。

(*2) 当社従来機種(2013年モデル)MRO-MBK5000。

③「スチームグリル」機能で、油を使わないため物やビタミン C の減少を抑える^(*3)料理

レンジ加熱で発熱する「グリル皿」と、スチームを閉じ込める「スチームふた」を使用する日立独自の「スチームグリル」機能で、油を使わないため物や、ビタミン C の減少を抑える料理などができます。発酵食品を使った料理も、新たに搭載しました(図 2)。



[図 2 「スチームグリル」機能の料理例]

(*3) ブロッコリー100g 当りのビタミン C:生(88.0mg)、「焼き蒸しブロッコリー」調理後の残存量(62.9mg)、焼いた場合(50.4mg)、当社調べ。

④ヘルシーな素材が摂れる「オリーブ油食パン」を追加

従来から好評の、野菜やくだものがたっぷり摂れる「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」、ヘルシーな素材が摂れる「オリーブ油食パン」を追加しました(図 3)。



[図 3 ヘルシーパンの料理例]

2. 食パン1斤がねりから焼きまでオートで、約90分^(*)でできるベーカリー機能

オーブンレンジにベーカリー機能を搭載し、庫内で生地をねり、発酵、具材投入、「熱風オーブン」での焼き上げまでオートで行います。イーストと具材は、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4)。

なお、生地をねった後に成形が必要なバターロールやフランスパンが、ねりや発酵、焼きなどの時間・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」は、引き続き搭載しています。



【図4 ベーカリー機能のイメージ図】

①食パン1斤の調理時間をさらに短縮

本製品では、従来^(*)食パン1斤約100分だった調理時間を、ねり羽根の形状を改良したことなどで、約90分に短縮しました。

(*)「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パンケーキやスイーツなどのメニューを追加

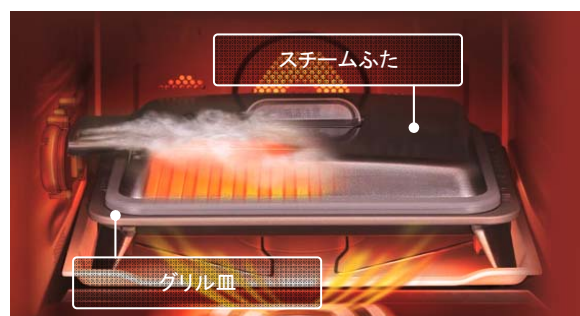
材料を混ぜながらオーブンで加熱できるベーカリー機能の応用として、生地を混ぜてから焼き上げるパンケーキやパウンドケーキ、ねりながら加熱する生チョコレートなどのスイーツ、食材が固まらないように混ぜながら加熱調理するミートソースやつくだ煮などもできます(図5)。



【図5 ベーカリー機能を使ったメニューの料理例】

3. 「グリル皿」と「スチームふた」で調理する「スチームグリル」機能

本製品には、「グリル皿」と「スチームふた」(図6)を付属しています。この付属品を使って、過熱水蒸気・オーブン・レンジ・スチームとマイクロ波で発熱する「グリル皿」での下火を組み合わせる「スチームグリル」機能を搭載しています。この日立独自の調理方法で、「ヘルシー調理」以外にも、焼きながら蒸す「焼き蒸し調理」の焼きギョウザなど、火加減や時間調節が難しい料理も、オートで簡単においしくできます。



【図6 「スチームグリル」機能のイメージ図】

4. オートメニューが使いやすく、材料や解凍のコツも表示する「液晶タッチメニュー」

「ヘルシー調理」やベーカリー機能、「スチームグリル」機能などのオートメニューは、液晶画面に表示されるオートメニューキーをタッチするだけの簡単な操作で選択することができます。

①1人分、2人分の材料も表示が可能

操作部に「液晶タッチメニュー」を継続採用し、474種類のオートメニュー^(*5)で各々の画面で、レシピの材料と、使用する付属品が表示されるため、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て便利です。さらに、従来^(*2)では3人分もしくは4人分のみだった材料表示が、本製品では1人分、2人分、3人以上の材料が表示できるようになり(図7)、より使い勝手が良くなりました。



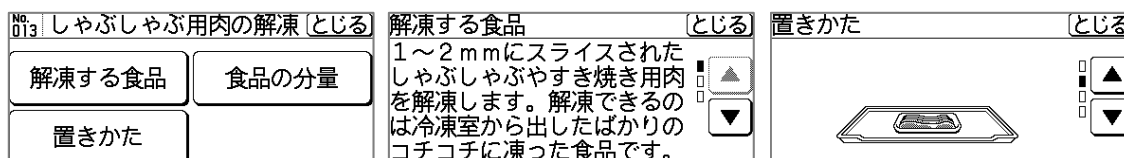
【図7「液晶タッチメニュー」の表示例】

(*5) オートメニューは、あたたためコース、下ごしらえなどのメニュー30種類を含み、合計504種類あります。

②食品の素材や形状に応じた解凍メニューを新たに搭載

解凍は、牛肉・豚肉・鶏肉などの素材や、ブロック肉・薄切り肉などの形状に応じたメニューを選ぶだけで、素材・形状・重さに応じて、加熱時間をオートで調整する便利な機能を搭載しました。

なお、「液晶タッチメニュー」には、あたたためや解凍のコツが表示できるため、取扱説明書を見なくても、食材の置き方などがわかり便利です(図8)。



【図8 解凍のコツの表示例】

5. ひろびろ庫内 33L、左右・背面壁ピッタリ設置

本製品は、本体背面に加えて、左右も壁にピッタリ設置できるようになったことで、総庫内容量 33Lは確保したまま、従来^(*2)に比べて、より狭いスペースにも設置できるようになりました。

6. ゆっくりやさしく閉まる「ソフトクローズドア」を新採用

■新製品の主な仕様

型式	MRO-NBK5000	MRO-NY3000	MRO-NV2000
オートメニュー数 ^(*6) (レシピ数 ^(*7))	504(516)	400(409)	314(321)
ヘルシー調理メニュー	161	127	54
ベーカリー機能	○	—	—
スチームグリル機能	○	○	—
液晶タッチメニュー	○	○	○
ソフトクローズドア	○	○	○
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		
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)		光速ヒーター熱風式(2段)
オープン設定温度	100～250℃、300℃ ^(*8)		100～230℃、250℃ ^(*8)
簡単レンジボタン	○	○	○
簡単食パンボタン	○	—	—
材料表示	○	○	○
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	左右・背面壁ピッタリ & 上方放熱スペース 10cm		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	500×449×408mm	495×465×394mm
本体色	パールレッド(R)、パールホワイト(W)		

(*6) あたためコース、下ごしらえなど 30 種類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。

(*8) 最高設定温度での運転時間は約 5 分間です。その後は自動的に 300℃→250℃(MRO-NBK5000、MRO-NY3000)、250℃→230℃(MRO-NV2000)に切り替わります。300℃は予熱有の時のみ設定できます(MRO-NBK5000、MRO-NY3000)。

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。
