

2016年5月16日  
日立アプライアンス株式会社

重さや温度をはかる「W スキャン」を活用して、肉や魚の旨み成分を引き出す<sup>(※1)</sup>  
**過熱水蒸気オーブンレンジ「ヘルシーシェフ」を発売**



メタリックレッド(R)



パールホワイト(W)

MRO-SV3000

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:二宮 隆典)は、食材の重さ(容器含む)や温度をはかる日立独自の「W スキャン」<sup>(※2)</sup>を活用して、肉や魚の旨み成分を引き出す過熱水蒸気オーブンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-SV3000 を6月23日から発売します。

本製品は、「W スキャン」を活用し、火加減をオートで調節する加熱制御により、肉や魚の旨み成分であるイノシン酸やグルタミン酸を引き出すオートメニューを29種類搭載しました。さらに、冷凍したひき肉や薄切り肉、刺身などの解凍ムラ<sup>(※3)</sup>を抑えるほか、ごはんやおかずをラップの有無にかかわらず適温<sup>(※4)</sup>に温めることができます。

また、日本各地で受け継がれている郷土料理などを含む和食のオートメニューを124種類搭載しており、レパートリーが広がります。

このほか、LED 庫内灯や左右側面に明色のシリコン系塗装を採用した「明るい庫内」は、調理中の煮込み具合や焼き色が見やすく、また、調理後の汚れもよく見えて落としやすいなど清掃性にも配慮しました。

なお、「W スキャン」を搭載した過熱水蒸気オーブンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-SV2000 を6月23日、MRO-SV1000 を7月21日から発売します。

(※1) 肉や魚の旨み成分であるイノシン酸の減少を抑え、グルタミン酸を増加させるオートメニューを29種類搭載。

(※2) 「トリプル重量スキャナー」と「センター赤外線スキャナー」を搭載。当社調べ。

(※3) 食材の形状、庫内温度、食器などにより仕上がりが異なります。

(※4) オートメニューであらかじめ設定した調理後の食材の温度。温める食材により設定温度は異なります。

■新製品の主な特長<過熱水蒸気オーブンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-SV3000>

1. 重さや温度をはかる「W スキャン」を活用して、肉や魚の旨み成分を引き出す New
2. 郷土料理を含む和食など、レパートリーが広がる多彩なオートメニューを搭載 New
3. 調理中の煮込み具合や焼き色が見やすい「明るい庫内」

■ 型式および発売日

製品名称	型式	主な機能	本体希望 小売価格	発売日	当初 月産台数
ヘルシーシェフ	MRO-SV3000	W スキャン・焼き蒸し(グリル皿)・ 明るい庫内(LED 庫内灯、側面明色塗装)・ 液晶タッチメニュー	オープン 価格	6月23日	15,000 台
	MRO-SV2000	W スキャン・ 明るい庫内(LED 庫内灯、側面明色塗装)・ 液晶タッチメニュー		7月21日	
	MRO-SV1000	W スキャン・LED 庫内灯			

■ 需要動向と開発の背景

2016 年度のオープンレンジの需要は、約 250 万台(前年比 101%)で推移する見込みです(当社調べ)。このような市場環境の中、オープンレンジを購入する際に期待した点として、「おいしい調理ができる」「レパートリーが広がる」などが挙げられています。そこで今回当社では、食材の重さ(容器含む)や温度をはかる「W スキャン」を活用した加熱制御で肉や魚の旨み成分を引き出すとともに、和食など多彩なオートメニューを搭載し、調理のレパートリーが広がる新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 (フリーコール。携帯電話、PHS からも利用可能)

受付時間：9 時～17 時 30 分 (月曜日～土曜日)、9 時～17 時 (日曜日、祝日)【年末年始などを除く】

■ 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「ヘルシーシェフ」MRO-SV3000 の詳細説明

### 1. 重さや温度をはかる「W スキャン」を活用して、肉や魚の旨み成分を引き出す<sup>(\*)1</sup>

本製品は、食材の重さ(容器含む)と位置をはかる「トリプル重量スキャナー」と、8眼スキャナーが15段階にスイング(120分割)して食材の温度をはかる「センター赤外線スキャナー」を用いた日立独自の「W スキャン」(図1)を搭載しました。食材に合わせて加熱に必要なエネルギーを算出し、火加減をオートで調節します。



[図1 W スキャン]

#### ①肉や魚の旨み成分を引き出す

食材に合わせた加熱制御により、旨み成分であるイノシン酸やグルタミン酸を引き出すオートメニューを29種類搭載しました(図2)。例えば、鶏のハーブ焼きでは、従来機種<sup>(\*)2</sup>に比べて、イノシン酸を壊す酵素が働く約50℃まで素早く加熱することでイノシン酸の減少を抑えます。その後、約80℃までをじっくり加熱することでグルタミン酸を増加させます。



[図2 旨み成分を引き出すオートメニュー例<sup>(\*)3</sup>]

#### ②解凍ムラ<sup>(\*)4</sup>を抑え、ごはんやおかずを適温<sup>(\*)5</sup>に温め

肉や魚の解凍では、ひき肉や薄切り肉、刺身などの解凍ムラを抑えます。また、常温・冷蔵保存したごはんの温め、惣菜の温めでは、ごはんやおかずをラップの有無にかかわらず適温に温めることができます。

(\*)1 肉や魚の旨み成分であるイノシン酸の減少を抑え、グルタミン酸を増加させるオートメニューを29種類搭載。

(\*)2 当社従来製品 MRO-RY3000(2015年度モデル)。

(\*)3 鶏のハーブ焼き(4人前調理時)、新製品 MRO-SV3000:イノシン酸 72.4mg/100g、グルタミン酸 58.3mg/100g と、当社従来製品 MRO-RY3000(2015年度モデル):イノシン酸 63.2mg/100g、グルタミン酸 53.9mg/100g との比較。ローストビーフ(4人前調理時)、新製品 MRO-SV3000:イノシン酸 4.2mg/100g、グルタミン酸 32.0mg/100g と、当社従来製品 MRO-RY3000(2015年度モデル):イノシン酸 3.3mg/100g、グルタミン酸 28.8mg/100g との比較。さばの塩焼き(4人前調理時)、新製品 MRO-SV3000:イノシン酸 244.5mg/100g、グルタミン酸 13.2mg/100g と、当社従来製品 MRO-RY3000(2015年度モデル):イノシン酸 214.3mg/100g、グルタミン酸 12.6mg/100g との比較。当社調べ。

(\*)4 食材の形状、庫内温度、食器などにより仕上がりが異なります。

(\*)5 オートメニューであらかじめ設定した調理後の食材の温度。温める食材により設定温度は異なります。

### 2. 郷土料理を含む和食など、レパートリーが広がる多彩なオートメニューを搭載

煮物や焼き魚、天ぷらのほか、きりたんぼ、深川めし、治部煮など日本各地で受け継がれている郷土料理などを含む和食のオートメニュー(図3)を124種類搭載しました。

また、油で揚げないノンフライや過熱水蒸気で余分な脂と塩分を落とす「ヘルシー」調理、付属のグリル皿を使用してスチームで蒸らしながら焼く「焼き蒸し」調理などができます。



[図3 和食のオートメニュー例]

### 3. 調理中の煮込み具合や焼き色が見やすい「明るい庫内」

LED 庫内灯で調理中の庫内を明るく照らし、庫内左右側面に明色のシリコン系塗装を採用した「明るい庫内」(図 4)で、前面のドアから調理中の煮込み具合や焼き色が見やすくなっています。また、調理後の汚れもよく見えて落としやすいなど清掃性にも配慮しました。



[図 4 明るい庫内]

※イメージ図

### 4. その他特長

- ・「液晶タッチメニュー」に大きな文字でイラストも表示する「かんたんモード」を新たに採用。
- ・遠赤外線食材の表面をこんがり焼き上げる「大火力平面グリルヒーター」を搭載。

#### ■新製品の主な仕様

型式	MRO-SV3000	MRO-SV2000	MRO-SV1000
総庫内容量	33L		
Wスキャン	○		
オープン	ダブル光速ヒーター熱風式(2段)		
オープン温度調節	100～250℃、300℃ <sup>(*6)</sup>		100～230℃、250℃ <sup>(*6)</sup>
大火力平面グリルヒーター	○		
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		
全オートメニュー数 <sup>(*7)</sup>	400	300	100
旨み成分を引き出す オートメニュー	29	7	4
和食オートメニュー	124	96	36
明るい庫内	○		LED 庫内灯
液晶タッチメニュー	○		—
焼き蒸し(グリル皿)	○	—	
外形寸法(幅×奥行×高さ)	500mm×449mm×390mm		
設置時に確保する放熱スペース	背面・左右壁ピッタリ、上方放熱スペース 10cm		背面壁ピッタリ、 左右 4.5cm 上方放熱スペース 10cm
本体色	メタリックレッド(R)、パールホワイト(W)		

(\*6) 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℃、250℃→230℃(MRO-SV1000)に切り替わります。300℃は予熱有の時のみ設定できます(MRO-SV3000、MRO-SV2000)。

(\*7) 「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。

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。

---