

News Release

HITACHI
Inspire the Next

2018年5月25日
日立アプライアンス株式会社

分量にあわせて火加減おまかせで、ローストビーフもおいしくできる
過熱水蒸気オープンレンジ「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-VW1

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:徳永 俊昭)は、食品の分量にあわせて火加減をオートでコントロールできる「**W スキャン調理**」^{(*)1}により、手間をかけずにローストビーフなどがおいしく調理できる過熱水蒸気オープンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-VW1を7月7日から発売します。

共働き世帯の増加などの社会背景から、家電を活用して家事の時短、省手間、効率化を図りたいというニーズが高まっています。当社が行ったオープンレンジのお客様調査によると、購入時に期待したこととして、「調理の時間を短くしたい」、「レパートリーの幅を広げたい」、「調理の手間を省きたい」といった点が上位に挙がりました。また、当社従来製品^{(*)2}のご購入者からは、「解凍時間をもっとはやく」というご意見が寄せられました。

このようなニーズやお客様のご意見を踏まえ、「W スキャン調理」のメニュー拡充や解凍スピードアップにより「時間や手間をかけずにおいしい料理が作れる」オープンレンジを提案します。

■新製品の主な特長<過熱水蒸気オープンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-VW1>

1. 分量にあわせて火加減おまかせ「W スキャン調理」のオートメニューを拡充 **New**

重さと温度をはかるから^{(*)3}、ローストビーフをはじめとした多彩なメニューを火加減おまかせで手軽においしく調理できる「W スキャン調理」に 32 オートメニューを新たに採用し^{(*)4}、143 オートメニューに拡充しました。このなかには、学校法人 香川栄養学園 香川調理製菓専門学校の教授・講師によるプロの調理の火加減を応用した 32 オートメニューや、10 分以内^{(*)5}でおいしく仕上げる 50 オートメニューが含まれています。また、全てのレシピは、「Web レシピ集」でスマートフォンから簡単に確認できます。

2. 新しいマイクロ波制御で解凍スピードアップ^{(*)6} **New**

解凍時に、重さと温度をはかり、必要な加熱量を算出するので、ムラを抑えて^{(*)7}解凍できます。さらに、新しいマイクロ波制御により、ひき肉や薄切り肉の解凍時間を従来製品と比べて 10%以上短縮しました。

3. 新冷却構造により、左右・背面壁ピッタリ設置を実現 **New**

従来製品の背面壁ピッタリ設置に加え、新冷却構造採用により左右も壁にピッタリと設置できます。

- (*1) 予熱有り・黒皿使用・手動メニューは「W スキャン調理」に含みません。
- (*2) 当社 2017 年度製品 MRO-TW1。
- (*3) 食品の重さと温度(容器を含む)をはかります。加熱前の表面温度と、メニューごとに規定した表面温度までの温度変化をみます。
- (*4) 当社 2017 年度製品 MRO-TW1:111 オートメニューとの比較。
- (*5) 下ごしらえの時間は含みません。
- (*6) 当社調べ。当社 2017 年度製品 MRO-TW1 のオートメニューでの解凍との比較。牛・豚合いびき肉 200g をオートメニュー「ひき肉」で解凍した場合、MRO-TW1:約 6 分 10 秒、MRO-VW1:約 5 分。豚の薄切り肉 200g をオートメニュー「薄切り肉」で解凍した場合、MRO-TW1:約 5 分 50 秒、MRO-VW1:約 4 分 30 秒。
- (*7) 食品の形状・庫内温度・容器等により仕上がりが異なります。

■型式および発売日

タイプ	愛称	型式	総庫内容量	本体希望小売価格	発売日
過熱水蒸気 オープンレンジ	ヘルシーシェフ	MRO-VW1	30L	オープン価格	7月7日

■需要動向

2018 年度のオープンレンジの需要は、約 244 万台(前年比 101%)と堅調に推移する見込みです(当社調べ)。

■お客様お問い合わせ先

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 050-3155-1111(有料)

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/>

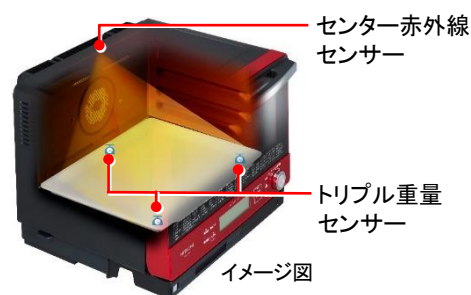
以上

(添付資料)

■過熱水蒸気オープンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-VW1 の詳細説明

1. 分量にあわせて火加減おまかせ「^{ダブル}W スキャン調理」^{(*)1}のオートメニューを拡充 New

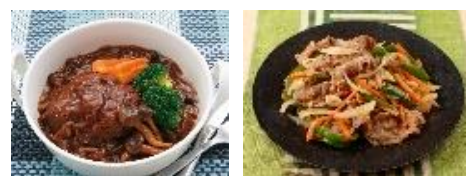
本製品は、食品の重さをはかる「トリプル重量センサー」と、庫内を8眼センサーが15段階にスイング(120分割)して食品の表面温度をはかる「センター赤外線センサー」を用いた、日立独自の「W スキャン」(図1)を搭載しました。食品の重さと表面温度をはかって^{(*)2}、加熱に必要なパワーや時間を算出し、オートで火加減をコントロールします。



〔図1 W スキャン〕

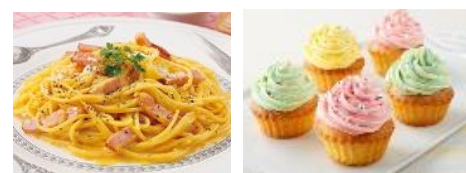
① 「W スキャン調理」のオートメニューを拡充

レンジ・オープン・グリル・スチーム・過熱水蒸気の加熱方法を使い、その火加減を食品の重さと温度にあわせてオートでコントロールする「W スキャン調理」に32 オートメニューを新たに採用し^{(*)3}(図2)、143 オートメニューに拡充しました。焼き物・煮物・揚げ物・蒸し物・炒め物・汁物に加えて、パスタやスイーツメニューを採用しました。「W スキャン調理」では、付属のクッキングガイド(冊子)に記載の範囲内ならどんな分量でも火加減をオートでコントロールするので、分量や加熱時間を設定しなくても、手軽に調理ができます。



煮込みハンバーグ

プルコギ



カルボナーラ

カップケーキ

〔図2 W スキャン調理の新メニュー例〕

② プロの火加減を応用したオートメニュー

「W スキャン調理」143 オートメニューのうち、32 オートメニューは、学校法人 香川栄養学園 香川調理製菓専門学校の教授・講師による調理時の食材内部温度を測定し、その温度の上げ方や仕上げのコツを応用しました(図3)。例えば、ローストビーフでは、最初にレンジで肉の内部温度を常温に上げ、続いてオープンと過熱水蒸気の加熱を組み合わせ表面を焼き、肉のうまみを閉じ込めます。最後にオープンで包み込むように表面をじっくり焼いて、内部には火が入り過ぎないように仕上げます。表面温度と重さをはかって、加熱に必要なエネルギーを算出し、温度上昇速度によって火加減を調整する「W スキャン調理」ならではの加熱制御で、200～800gのお肉を火加減おまかせでおいしく仕上げます。



ローストビーフ

鶏のから揚げ

〔図3 プロの火加減を応用したメニュー例〕

③ 10分以内^{(*)4}でおいしく仕上げるオートメニュー

「W スキャン調理」143 オートメニューのうち、付属のクッキングガイド(冊子)に記載の分量までなら10分以内でおいしく仕上げるオートメニューを、従来の21^{(*)5}から50 オートメニューに拡充しました。

④ スマートフォンから全てのレシピを簡単に検索できる「Web レシピ集」

付属のクッキングガイド(冊子)に記載の全レシピをスマートフォンから確認でき、フリーワードや調理分類・食材などでも検索できる「Web レシピ集」を、新製品でも採用します。お買い物や調理中でも作り方が確認できるよう材料・手順に加え調理動画^{(*)6}などが確認できます。

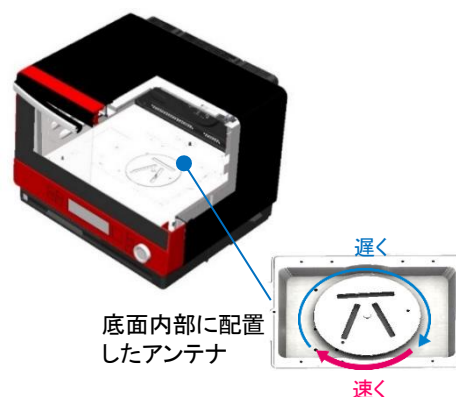
(*)1 予熱有り・黒皿使用・手動メニューは「W スキャン調理」に含みません。

(*)2 食品の重さと温度(容器を含む)をはかります。加熱前の表面温度と、メニューごとに規定した表面温度までの温度変化をみます。

- (*3) 当社 2017 年度製品 MRO-TW1:111 オートメニューとの比較。
- (*4) 下ごしらえの時間は含みません。
- (*5) 当社 2017 年度製品 MRO-TW1 の 10 分以内調理オートメニュー数。
- (*6) 「Web レシピ集」の調理動画は一部メニューのみ対応しています。

2. 新しいマイクロ波制御で解凍スピードアップ^{(*)7} New

重さと温度をはかる「W スキャン調理」は、解凍時に必要な加熱量を算出して、レンジとスチームを組み合わせで加熱し、冷凍のひき肉や薄切り肉の解凍ムラを抑え^{(*)8}、すぐ使える状態まで解凍します。新製品では、マイクロ波解析技術を活用し、これまで一定だったアンテナの回転速度に緩急をつける新しいマイクロ波制御(図 4)を採用し、解凍時にマイクロ波エネルギーの吸収量が肉全体に分散するようにしました。これにより、解凍ムラを抑えながら、火加減が難しい解凍時のレンジ出力を高めることができ、ひき肉や薄切り肉の解凍時間を 10%以上短縮しました。



[図 4 新しいマイクロ波制御のイメージ]

- (*7) 当社調べ。当社 2017 年度製品 MRO-TW1 のオートメニューでの解凍との比較。牛・豚合いびき肉 200g をオートメニュー「ひき肉」で解凍した場合、MRO-TW1:約 6 分 10 秒、MRO-VW1:約 5 分。豚の薄切り肉 200g をオートメニュー「薄切り肉」で解凍した場合、MRO-TW1:約 5 分 50 秒、MRO-VW1:約 4 分 30 秒。
- (*8) 食品の形状・庫内温度・容器等により仕上がりが異なります。

3. 新冷却構造により、左右・背面壁ピッタリ設置を実現 New

従来製品^{(*)9}では背面吸気だったため、冷却のために左右からの吸気流路を確保する必要がありました。新製品では、底面吸気の新冷却構造を採用し、左右壁ピッタリに設置しても前面からの吸気流路が確保されます。これにより、背面に加え、左右も壁にピッタリと置き、設置場所の選択枝が広がります(図 5)。

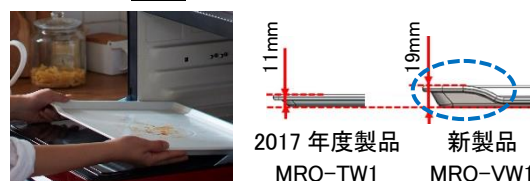


[図 5 左右・背面壁ピッタリ設置]

- (*9) 当社 2017 年度製品 MRO-TW1。

4. 新形状「外して丸洗いテーブルプレート」などでお手入れが簡単 New

庫内底面の「外して丸洗いテーブルプレート」は、左右前側の手かけ部を約 8mm 高くし、引き出しやすくしました(図 6)。庫内側面へのシリコン塗装やヒーターが露出していない「平面グリルヒーター」も採用しており、お手入れしやすいように配慮しています。



[図 6 新形状外して丸洗いテーブルプレート]

■ 過熱水蒸気オープンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-VW1 の主な仕様

型式	MRO-VW1	
総庫内容量	30L	
センサー種類	W スキャン(トリプル重量センサー+センター赤外線センサー)、温度センサー	
加熱方式	レンジ出力	1,000W(最大 3 分)、800W、600W、500W、200W 相当、100W 相当
	オープン/温度調節	ダブル光速ヒーター 熱風 2 段/100~250°C、300°C ^(*10)
	グリル	大火力平面グリル
	スチーム	給水タンク式
	過熱水蒸気	ボイラー熱風式
レシピ数/オートメニュー数 ^(*11)	286/207	
明るい庫内	LED 庫内灯(2 灯)、明色の庫内色	
表示部	ホワイトバックライト液晶	
付属品	外して丸洗いテーブルプレート、黒皿 2 枚、焼網	
外形寸法(幅×奥行×高さ)	497mm×449mm×375mm	
設置時に確保する放熱スペース	左右・背面壁ピッタリ、上方 10cm	
質量	約 17.5kg	
本体色	メタリックレッド(R)、パールホワイト(W)	

(*10) 240~300°Cの運転時間は約 5 分間です。その後は自動的に 230°Cに切り替わります。300°Cは予熱有り時のみ設定できます。

(*11) レシピは付属のクッキングガイド(冊子)に掲載されている材料・作り方、オートメニューはあたため・解凍・下ゆでと応用メニューを含んだオートのできるメニューです。

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。
