

# News Release

2018年8月7日

日立アプライアンス株式会社

## 作りたての弁当を早く冷ましたり、調理中のあら熱取りに便利な「サッと急冷却」を新採用 大容量冷蔵庫「真空チルド」XG シリーズを発売



クリスタルシャンパン(XN)



グレイッシュブラウン(XH)



クリスタルホワイト(XW)

「真空チルド」XG シリーズ(R-XG56J)

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:徳永 俊昭)は、作りたての弁当を早く冷ましたり、調理中のあら熱取りに便利な「サッと急冷却」(\*)を冷蔵室に新採用した 6 ドアの大容量冷蔵庫「真空チルド」XG シリーズ 4 機種を 9 月 13 日から順次発売します。

### ■新製品の開発背景

共働き世帯の増加などの社会背景から、「家事の時短」に対する意識が高まっています。このような状況において、冷蔵庫に関連した生活課題としては、「暑い時期などは毎朝作る弁当の衛生状態が心配。出かける前に冷ましたいけど、忙しい朝には時間が取れない」、「下ごしらえなどの際、食材のあら熱を急いで取りたい」などが挙げられます。

そこで今回、作り置きした料理の鮮度が長持ち(\*2)するとともに、温かい鍋がそのまま入れられるこれまでの冷蔵室に、新たな急冷却機能を採用し、調理にかかる時間の短縮につながる冷蔵庫を提案します。

### ■新製品の主な特長＜大容量冷蔵庫「真空チルド」XG シリーズ＞

#### 1. 作りたての弁当を早く冷ましたり、調理中のあら熱取りに便利な「サッと急冷却」\*を新採用 New

本製品では、冷蔵室に「サッと急冷却」を新採用しました。冷蔵室内の「冷却モード」ボタンで設定すると、冷蔵室 3・4 段目右棚をお好みですばやく冷やせるので、作りたての弁当が冷めるのを待つ時間を短くしたり、調理中のあら熱取りの時間を短縮できます。冷蔵室 3・4 段目を通常より低い約 2°C にすることで、作り置きした料理の鮮度が長持ちする「低温冷蔵」(\*3)や、冷蔵室 3・4 段目右棚に温かい鍋がそのまま入れられる「オート急冷却」(\*4)からなる「スポット冷蔵」\*に、新機能「サッと急冷却」を採用することで、冷蔵室がますます便利に使えます。

※ 出荷時、「サッと急冷却」および「スポット冷蔵」はオフに設定されています。オンに設定したときは消費電力量が増加します。

#### 2. 真空中で密閉保存する「真空チルド」\*で、肉・魚の鮮度が長持ち(\*5)

約 0.8 気圧の真空(\*6)と密閉構造で保存する「真空チルド」(\*7)で、食品の酸化や乾燥を抑制。プラチナ触媒(ルテニウム配合)で生成された炭酸ガスで、食品表面の酵素の働きを抑え、鮮度が長持ちします。

#### 3. 眠らせるように保存する「新鮮スリープ野菜室」\*で、みずみずしさが 7 日間長持ち(\*8)

プラチナ触媒(ルテニウム配合)の効果で炭酸ガスの濃度を高め、野菜の気孔を閉じて眠らせるように保存する「新鮮スリープ野菜室」\*で、野菜のみずみずしさが 7 日間長持ちします。

本製品に加え、5ドアの大容量冷蔵庫「真空チルド」Sシリーズ2機種<sup>(\*9)</sup>を9月20日に発売します。

- (\*1) 「サッと急冷却」は「スポット冷蔵」オン、オフにかかわらず設定できます。「サッと急冷却」の運転時間は約60分間です。
- (\*2) 当社調べ。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。
- (\*3) 冷蔵庫内にある操作パネルの「冷却モード」ボタンで「スポット冷蔵」に設定します。
- (\*4) 冷蔵庫内にある操作パネルの「冷却モード」ボタンで「スポット冷蔵」に設定します。「オート急冷却」では食品の量や温度によって、センサーが食品の温度を検知できないことがあります。
- (\*5) 当社調べ。3日間および7日間保存後のK値、栄養素の残存率で見えています。詳細はP4の(\*8)参照。
- (\*6) 「真空チルドルーム」内は約0.8気圧で大気圧よりも低いので、当社では真空と呼んでいます。
- (\*7) 出荷時は、「真空氷温(約-1℃)」設定です。冷蔵庫内の「真空チルド」ボタンで「真空チルド(約+1℃)」 「真空 切」に切り替えることができます。
- (\*8) 当社調べ。7日間保存後の水分の残存率や、ビタミンCの残存率で見えています。新製品 R-XG56J「新鮮スリーブ野菜室」と当社従来製品 R-G6700D(2013年度モデル「新鮮スリーブ野菜室」未搭載)との比較。詳細はP4の3項参照。
- (\*9) 「サッと急冷却」および「スポット冷蔵」は未搭載。詳細はP5のSシリーズ関連記事を参照。

### ■型式および発売日

タイプ	シリーズ		ドア数	型式	定格内容積	本体希望小売価格	発売日
冷凍 冷蔵庫	「真空チルド」	XGシリーズ	6ドア	R-XG56J	555L	オープン価格	9月13日
				R-XG51J	505L		
				R-XG48J	475L		
				R-XG43J	430L		
	Sシリーズ	5ドア	R-S50J <sup>(*10)</sup>	501L	9月20日		
			R-S40J <sup>(*10)</sup>	401L			

(\*10) 冷蔵庫のドアが右開きの機種はRの型式、左開きの機種はSの型式(型式末尾にLを付記)もラインアップ。

### ■需要動向

2018年度の家庭用冷蔵庫の需要は、約410万台(前年比100%)、401L以上では約175万台(前年比100%)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

### ■冷蔵庫ホームページ

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

以上

(添付資料)

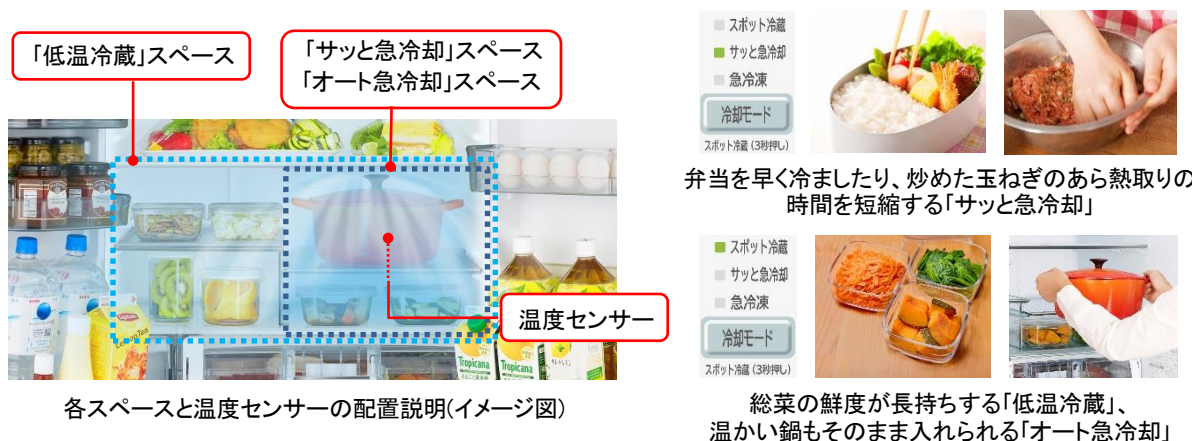
## ■大容量冷蔵庫「真空チルド」XG シリーズの詳細説明

### 1. 作りたての弁当を早く冷ましたり、調理中のあら熱取りに便利な「サッと急冷却」<sup>(※1)</sup>を新採用 **New**

本製品では、冷蔵庫に「サッと急冷却」を新採用しました。冷蔵庫内にある操作パネルの「冷却モード」ボタンで設定すると、冷蔵庫3・4段目右棚の「サッと急冷却」スペースの冷気の量を一時的に増やし、集中的に冷気を流すことで、すばやく冷却できます。これにより、作りたての弁当を早く冷ましたり<sup>(※2)</sup>、ハンバーグを下ごしらえする際の炒めた玉ねぎのあら熱取りの時間短縮<sup>(※3)</sup>、飲み物を早く冷やす<sup>(※4)</sup>といった生活シーンの中で便利に使えます。

従来同様、冷蔵庫3・4段目を通常より低い約2℃に設定できる「低温冷蔵」<sup>(※5)</sup>スペースとしました。これにより、作り置きした料理や総菜などが低温環境で、生菌類の繁殖が抑えられ、鮮度が長持ちします<sup>(※6)</sup>。また、冷蔵庫3・4段目右棚の「オート急冷却」<sup>(※7)</sup>スペースも引き続き採用しました。このスペースに、残ったカレーやシチューなどの鍋が手で触れられる温度の50℃以下になってから入れると、鍋の温度を専用の温度センサーが検知して自動で運転を切り替え、冷気の量を増やします。これにより、温かい鍋をそのまま入れても、鍋周囲の食品への影響を抑えながら、冷やす時間を短縮できます。

「低温冷蔵」と「オート急冷却」からなる「スポット冷蔵」に、お好みに食品をすばやく冷やせる「サッと急冷却」を新採用することで、冷蔵庫がますます便利に使えます(図1)。



[図1 スポット冷蔵の説明]

- (※1) 出荷時、「サッと急冷却」はオフに設定されています。オンに設定したときは消費電力量が増加します。「サッと急冷却」は「スポット冷蔵」オン、オフにかかわらず設定できます。「サッと急冷却」の運転時間は約60分間です。
- (※2) 当社調べ。50℃のごはん150gをアルミの弁当箱に入れてふたを閉め、ごはんの温度が30℃に到達する時間を比較。「サッと急冷却」オン時約13分、オフ時約24分、室温(20℃)放置時約50分。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。
- (※3) 当社調べ。炒めた50℃のたまねぎ100gをアルミトレイに置いてラップをし、たまねぎの温度が25℃に到達する時間を比較。「サッと急冷却」オン時約17分、オフ時約22分、室温(20℃)放置時約54分。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。
- (※4) 当社調べ。350mlのアルミ缶2本を入れて、常温(20℃)から8℃に到達する時間を比較。「サッと急冷却」オン時約54分、オフ時約146分。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。
- (※5) 冷蔵庫内にある操作パネルの「冷却モード」ボタンで「スポット冷蔵」に設定します。出荷時は、「スポット冷蔵」はオフに設定されています。「スポット冷蔵」をオンに設定したときは消費電力量が増加します。
- (※6) 当社調べ。「スポット冷蔵」オン、オフで5日後の生菌数(単位:CFU/g)を比較。ゆでたホウレンソウは、初期 $1 \times 10^5$ に対して、「スポット冷蔵」オン時は $1.2 \times 10^6$ 、「スポット冷蔵」オフ時は $1.4 \times 10^6$ 。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。
- (※7) 冷蔵庫内にある操作パネルの「冷却モード」ボタンで「オート急冷却」に設定します。出荷時は、「オート急冷却」はオフに設定されています。温かい鍋(約50℃)を入れたときは消費電力量が増加します。「オート急冷却」スペースでは食品の量や温度によって、センサーが食品の温度を検知できないことがあります。

## 2. 真空中密閉保存する「真空チルド」で、肉・魚の鮮度が長持ち<sup>(\*8)</sup>

「真空チルド」は、「真空チルドルーム」(図 2)内の空気を小型真空ポンプで吸引して約 0.8 気圧の真空<sup>(\*9)</sup>環境にし、食品周囲の酸素を減らすことで酸化を抑えて鮮度や栄養素を守ります。密閉構造なのでルーム内の水分を逃さず、ラップがなくても乾燥を抑えます。また、肉・魚が凍らない約-1℃の「真空氷温」モードや、豆腐など水分の多い食品が凍らない約+1℃の「真空チルド」モードが選べ、凍結による風味や食感の劣化を抑えます。さらに、「プラチナ触媒(ルテニウム配合)」により、肉・魚のニオイ成分を分解して、炭酸ガスを生成します。これにより、炭酸ガスが食品表面の水分に溶け込むことで表面が弱酸性化し、酵素の働きを抑えて鮮度の低下を抑制します。これらの効果により、加熱調理用の肉・魚は 7 日間、刺身などの生食用の魚であれば 3 日間保存が可能です。



〔図 2 真空チルドルーム(イメージ図)〕

(\*8) 当社調べ。生食用の魚 3 日間保存後の K 値、加熱調理用の肉・魚 7 日間保存後の K 値や栄養素の残存率で見えています。新製品 R-XG56J の「真空チルドルーム」において「真空氷温」モード設定で保存した場合。生食用の魚(マグロ)の 3 日間保存後の K 値は 13.3%(初期値 6.0%、冷蔵室保存 19.5%)。加熱調理用の肉(鶏モモ肉)の 7 日間保存後の K 値は 40.4%(初期値 35.7%、冷蔵室保存 47.0%)。加熱用の魚(イワシ)の 7 日間保存後の栄養素(EPA)の残存率は約 94.4%(冷蔵室保存 83.3%)。食品の種類・状態・量によって効果は異なります。賞味・消費期限を延ばす効果はなく、表記の保存期間を保証するものではありません。K 値とは生鮮度を表す指標の一つで値が低いほど鮮度が良いことを示します。一般に 60%以上では食用に適さないとされており、20%以上では生で食べるのに適さないとされています。

(\*9) 「真空チルドルーム」内は約 0.8 気圧で大気圧よりも低いので、当社では真空と呼んでいます。

## 3. 眠らせるように保存する「新鮮スリープ野菜室」で、みずみずしさが 7 日間長持ち<sup>(\*10)</sup>

野菜室では、「プラチナ触媒(ルテニウム配合)」が野菜から出るエチレンガスやニオイ成分を分解し、炭酸ガスを生成します。「新鮮スリープ野菜室」(図 3)内の炭酸ガス濃度が高まることで野菜の気孔が閉じて呼吸活動を抑え、眠らせるように保存し、栄養素の減少を抑制<sup>(\*11)</sup>して野菜を長持ちさせます。また、「新鮮スリープ野菜室」は、野菜室上面を覆う「うるおいカバー」により、高い密閉度で野菜から出る水分を閉じ込めて乾燥を抑えます。さらに、「うるおいユニット」で余分な水分をケース外に放出し、適度な水分量を維持して結露を抑えます。これらの効果により、野菜のみずみずしさが 7 日間長持ちします(図 4)。



〔図 3 新鮮スリープ野菜室(イメージ図)〕

ハウレンソウでの比較写真(7 日保存後)



〔図 4 新鮮スリープ野菜室の効果<sup>(\*10)</sup>〕

(\*10) 当社調べ。新製品 R-XG56J「新鮮スリープ野菜室」と当社従来製品 R-G6700D(2013 年度モデル「新鮮スリープ野菜室」未搭載)との比較。室温 20℃、R-XG56J「新鮮スリープ野菜室」に収納可能な量の野菜をラップなし、ドア開閉なしで 7 日間保存。R-G6700D にも容積比で同程度の野菜を収納。上段・下段・たて収納のそれぞれのスペースで、野菜の種類・状態・量によって効果が異なります。

(\*11) 当社調べ。7 日間保存後のビタミン C の残存率で見えています。新製品 R-XG56J「新鮮スリープ野菜室」と当社従来製品 R-G6700D(2013 年度モデル「新鮮スリープ野菜室」未搭載)との比較。小松菜のビタミン C の残存率は、新製品 R-XG56J で約 77.1%、当社従来製品 R-G6700D で約 67.5%。

## ■大容量冷蔵庫「真空チルド」Sシリーズの説明

5ドアの本シリーズは、本体幅 62cm で定格内容積 501L の R-S50J と、本体幅 60cm で定格内容積 401L の R-S40J の 2 機種をラインアップしました。真空で密閉保存して肉や魚の鮮度を長持ちさせる「真空チルド」<sup>(\*12)</sup>と、眠らせるように保存して、野菜をみずみずしく長持ちさせる「新鮮スリープ野菜室(下段スペースのみ)」を搭載しました。

(\*12) R-S50J、R-S40J の「真空チルド」はプラチナ触媒(ルテニウム配合)を搭載していません。



R-S50J 本体幅 62cm  
R-S40J 本体幅 60cm

## ■大容量冷蔵庫「真空チルド」XGシリーズ、Sシリーズの主な仕様

タイプ		冷凍冷蔵庫					
シリーズ		XGシリーズ				Sシリーズ	
型式		R-XG56J	R-XG51J	R-XG48J	R-XG43J	R-S50J <sup>(*14)</sup>	R-S40J <sup>(*14)</sup>
ドア数		6ドア				5ドア	
冷蔵庫ドアタイプ		フレンチ (冷蔵庫ドアが左右2枚に分かれているタイプ)				シングル (冷蔵庫ドアが1枚のタイプ)	
定格内容積(L)	合計	555	505	475	430	501	401
	冷蔵室 (真空チルドルーム) <sup>(*13)</sup>	294 (12)	269 (10)	254 (9)	231 (8)	264 (10)	214 (8)
	冷凍室	156	142	133	119	140	112
	野菜室	105	94	88	80	97	75
外形寸法(mm)	幅	685				650	620
	高さ	1,818					1798
	奥行	738	699	649	643	733	664
スポット冷蔵	低温冷蔵	○				-	
	オート急冷却	○				-	
	サッと急冷却	○				-	
真空チルド	真空構造	○					
	プラチナ触媒 (ルテニウム配合)	○				-	
新鮮スリープ野菜室		○				○(下段スペースのみ)	
外装色		グレイッシュブラウン(XH) クリスタルシャンパン(XN) クリスタルホワイト(XW)				クリスタルシャンパン(XN) クリスタルホワイト(XW)	

(\*13) 冷蔵室のうち「真空チルドルーム」の食品収納スペースの目安です。

(\*14) 冷蔵室のドアが右開きの機種の型式。左開きの機種(型式末尾にLを付記)もラインアップ。

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。

---