

# News Release

2020年6月16日

日立グローバルライフソリューションズ株式会社

重量センサーを搭載し、分量おまかせで手軽に調理。「外して丸洗いテーブルプレート」でお手入れも簡単。

## 22L フラット庫内の過熱水蒸気オープンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-S7Y を発売



レッド(R)  
MRO-S7Y



庫内の説明(イメージ図)

外して丸洗い  
テーブルプレート

日立グローバルライフソリューションズ株式会社(取締役社長:谷口 潤)は、過熱水蒸気オープンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-S7Y(総庫内容量22L、フラット庫内)を8月22日から発売します。

本製品は、重量センサーを搭載し、食品の重さにあわせてオートで調理するので、分量おまかせで、多彩な料理が手軽においしく作れます。また、新採用の「外して丸洗いテーブルプレート」は、調理時に汚れても外して洗えるから、清潔で、お手入れも簡単です。さらに、レンジとオープンを使った加熱方法で、冷凍食品(冷凍鶏のから揚げ、冷凍チャーハン、冷凍たこ焼き、冷凍今川焼き)をパリッとおいしく仕上げる「冷凍食品パリッと調理」を採用しました。

### ■新製品の開発背景

働き方やライフスタイルの変化などの社会背景から、自宅での食事の機会が増え、家電品を活用して調理の時短・省手間を図りたいというニーズが高まっています。

当社調査によると、購入時に重視したこととして、「時間や手間をかけずにおいしく調理したい」「お手入れのしやすさ」といった点が上位に上がりました。

こうしたことから、本製品では、当社 総庫内容量30L以上のオープンレンジに採用し、お客様にも好評いただいている、食品の重さにあわせてオートでできる調理や「外して丸洗いテーブルプレート」を採用することで、お客様に寄り添った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-S7Y>

#### 1. 重量センサー搭載で、食品の重さにあわせてオートで調理 **New**

重量センサーの搭載により、食品の重さにあわせてオートで調理ができます。人数設定も不要なので、分量おまかせで、多彩な料理が手軽においしく作れます。

#### 2. 日立独自の「外して丸洗いテーブルプレート」でお手入れ簡単 **New**

本製品は、日立独自の「外して丸洗いテーブルプレート」を採用しました。調理時に汚れても外して洗えるから、清潔で、お手入れも簡単です。さらに、あなたのためにもオープン調理にも使えるので、オープン調理時の専用皿が必要ありません。

#### 3. 冷凍食品をオートでパリッと仕上げる「冷凍食品パリッと調理」 **New**

「冷凍食品パリッと調理」は、レンジとオープンを使った加熱方法で、冷凍食品(冷凍鶏のから揚げ、冷凍チャーハン、冷凍たこ焼き、冷凍今川焼き)を、オートでパリッと仕上げます。市販の冷凍食品のほか、家庭で冷凍した食品も調理できます。

本製品に加え、「外して丸洗いテーブルプレート」と「冷凍食品パリッと調理」を採用した、オープンレンジMRO-F6Yを同時発売します。

■型式および発売日

タイプ	愛称	型式	本体色	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-S7Y	レッド(R)	22L	オープン 価格	8月22日
オープンレンジ	-	MRO-F6Y	ホワイト(W)			

※仕様の詳細についてはP.5の仕様表をご覧ください。

■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

<https://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-S7Yの詳細説明

### 1. 重量センサー搭載で、食品の重さにあわせてオートで調理 **New**

本製品は、食品の重さをはかる重量センサーを新たに搭載しました。(図1)

オートメニューでは、レンジ・オーブン・グリル・スチーム・過熱水蒸気の5種の加熱方法をレシピに応じて組み合わせ、食品の重さにあわせてオートで調理します。重さをはかるから、分量が変わっても加熱に必要なパワーや時間を算出できます。人数設定も不要なので、分量おまかせで、多彩な料理が手軽においしく作れます。(図2)



重量センサー

[図1 重量センサーの説明(イメージ図)]



ハンバーグ



塩さば



チンジャオロウスー

[図2 オートメニューの調理例]

### 2. 日立独自の「外して丸洗いテーブルプレート」でお手入れ簡単 **New**

本製品は、日立独自の「外して丸洗いテーブルプレート」を採用しました。調理時に汚れても外して丸洗いができるから、清潔で、調理後のお手入れも簡単です。(図3)

また、「外して丸洗いテーブルプレート」は、セラミック素材のため、あたためにもオープン調理にも使えるので、オープン調理時の専用皿が必要ありません。(図4)



[図3 汚れても外して丸洗いができる]



[図4 オープン調理にも使える]

### 3. 冷凍食品をオートでパリッと仕上げる「冷凍食品パリッと調理」 **New**

「冷凍食品パリッと調理」は、レンジ加熱で解凍からあたためまでを行い、オーブン加熱で表面の水分を飛ばすことで、パリッと仕上げます。オートメニューには、「冷凍鶏のから揚げ」、「冷凍チャーハン」、「冷凍たこ焼き」、「冷凍今川焼き」を採用し、市販の冷凍食品のほか、家庭で冷凍した食品もオートで調理できます。(図5)

また、専用のボタンを設置することでメニューが簡単に選べ、使いやすさにも配慮しました。(図6)



鶏のから揚げ

チャーハン

たこ焼き

今川焼き

[図 5 冷凍食品パリッと調理の調理例]



[図 6 冷凍食品パリッと調理の専用ボタン]

#### 4. その他お手入れのしやすさの工夫

- ・拭きやすいフラットな天面(図 7)
- ・汚れを落としやすいシリコン系塗装の庫内側面・背面(図 8)
- ・外して洗える給水タンクとつゆ受け **New** (図 9)



[図 7 拭きやすいフラットな天面]



[図 8 汚れを落としやすい  
庫内側面・背面]



給水タンク つゆ受け

[図 9 外して洗える  
給水タンクとつゆ受け]

#### ■オーブンレンジ MRO-F6Y の説明

本製品は、日立独自の「外して丸洗いテーブルプレート」を採用しました。調理時に汚れても外して丸洗いができるから、清潔で、調理後のお手入れも簡単です。セラミック素材なので、あたためにもオープン調理にも使えます。

さらに、レンジとオーブンを使った加熱方法で、冷凍食品(冷凍鶏のから揚げ、冷凍チャーハン、冷凍たこ焼き、冷凍今川焼き)を、オートでパリッと仕上げる「冷凍食品パリッと調理」を採用しました。市販の冷凍食品のほか、家庭で冷凍した食品もオートで調理できます。



ホワイト(W)  
MRO-F6Y

■ 過熱水蒸気オープンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-S7Y、オープンレンジ MRO-F6Y の主な仕様

型式		MRO-S7Y	MRO-F6Y	
総庫内容量		22L		
センサー種類		重量センサー、 蒸気・温度センサー	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	上下平面ヒーター250℃ <sup>(*1)</sup> /1段/ヒーター式		
	グリル	上下平面ヒーターグリル		
	スチーム	給水タンク式	簡易式	
	過熱水蒸気	ボイラー式	—	
メニュー	オートメニュー数 <sup>(*2)</sup>	90	75	
	カウ ン ト 重 複 し て	冷凍食品パリッと調理	4	
		ヘルシー	22	19
		スピードメニュー(10分メニュー)	22	16
お手入れ	庫内底面	外して丸洗いテーブルプレート		
	庫内天面	お手入れしやすい平面グリルヒーター		
	庫内側面・背面	汚れを落としやすい庫内側面・背面		
	コース	清掃・脱臭・水抜き	脱臭	
表示部		液晶(バックライトなし)		
付属品		外して丸洗いテーブルプレート(オープン兼用)1枚		
外形寸法(幅×奥行×高さ)		483×388×340(mm)		
設置時に確保する放熱スペース		背面壁ピッタリ、左右 4.5cm・上方 10cm 以上		
質量		約 13.5kg	約 12.7kg	
本体色		レッド(R)	ホワイト(W)	

(\*1) 250℃の運転時間は約5分間です。その後は自動的に210℃に切り替わります。

(\*2) 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で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。

---