

News Release

2020年7月2日

日立グローバルライフソリューションズ株式会社

引き出しの使い方を自由に変える「ぴったりセレクト」に、乾燥を抑える野菜モードを追加
大容量冷蔵庫 KX タイプを発売



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、暮らしに合わせて、冷蔵庫下部にある2つの引き出しの使い方を自由に変える「ぴったりセレクト」に、乾燥を抑える野菜モードを追加し、野菜の保存性能を向上させた大容量冷蔵庫 KX タイプ 1機種(定格内容積 567L)を7月30日から発売します。

■新製品の開発背景

共働き世帯の増加や高齢化の進展などの社会構造の変化に伴いライフスタイルが多様化している中、暮らしに合わせてお客様が使い方を选べる「ぴったりセレクト」を2019年に開発しました。「ぴったりセレクト」は自分の好みで冷凍や野菜をまんやかにレイアウトしたり、冷凍食品のまとめ買い時に上下段とも冷凍で使用するなどの使い勝手が市場で評価されています。また昨今では、SDGs(Sustainable Development Goals)の浸透などによりフードロスについても関心が高まっています。そこで新製品では「ぴったりセレクト」において、野菜の保存性能を向上させました。

■新製品の主な特長＜大容量冷蔵庫 KX タイプ＞

1. 引き出しの使い方を自由に変える「ぴったりセレクト」に、乾燥を抑える野菜モードを追加 **New**

暮らしに合わせて、冷蔵庫下部にある2つの引き出しの使い方を自由に変える「ぴったりセレクト」^(*)において、冷気を直接当てない間接冷却で、乾燥を抑えながら保存できる野菜モードを追加しました。これにより、野菜の保存性能を向上させました。

2. 冷蔵室の棚のどこに置いても鮮度が長持ちする「まるごとチルド」など、各種機能で食品をおいしく保存

冷蔵室の棚のどこに置いても鮮度が長持ち^(**)する「まるごとチルド」^(***)、肉・魚の保存に適した^(***)冷蔵室下部の「特鮮氷温ルーム」、冷凍室^(***)には、すばやくおいしく^(***)ホームフリージングできる「デリシャス冷凍」を、引き続き採用しています。

3. 急いで冷やしたいときに便利な「クイック冷却」を冷蔵室に新採用 **New**

本製品では、冷蔵室の冷気の風量を一定時間増やすことで、棚のどこに置いても早く冷却する「クイック冷却」^(***)を新採用しました。作りたての弁当を冷ましたり、調理中のあら熱取り^(***)に費やす時間を短縮できて便利です。

- (*1) 2つの引き出しの設定によって消費電力量が異なります。
- (*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) 「まるごとチルド」設定時は、消費電力量が約5%増加。出荷時は「チルド」設定。ドアポケット除く。
- (*4) 当社調べ。新鮮な食材を新製品 R-KX57N の「特鮮氷温ルーム」(ラップなし)で保存した場合。詳細は P.5 の(*8)参照。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。
- (*5) 本製品では、冷蔵室下の右側の引き出しが冷凍室となります。
- (*6) 当社調べ。新製品 R-KX57N の冷凍室(1段目)と冷凍室(2段目)との比較。詳細は P.5 の(*10)参照。
- (*7) 「クイック冷却」オン設定時は、消費電力量が約8%増加。出荷時はオフ設定。運転時間は約60分間。ドアポケット除く。
- (*8) 温かい食材を保存するときは、手で持てるくらいの温度(約50℃)まで冷ましてから入れて下さい。

■型式および発売日

タイプ		型式	定格 内容積	外装色	本体希望 小売価格	発売日
ぴったり セレクト	KX タイプ	R-KX57N	567L	クリスタルミラー(X) ファインシヤンパン(XN)	オープン価格	7月30日

※仕様の詳細については P.6 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

■冷蔵庫ホームページ

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

以上

(添付資料)

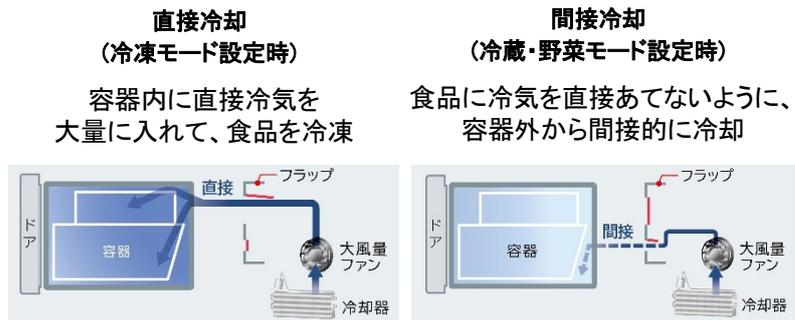
■大容量冷蔵庫 KX タイプの詳細説明

1. 引き出しの使い方を自由に変える「ぴったりセレクト」に、乾燥を抑える野菜モードを追加 New

冷蔵庫下部に2つある「ぴったりセレクト」室(図1)では、設定に合わせて、冷却器・冷氣風路のフラップ・大風量ファンを制御しています。新製品では、新風路構造の採用により、直接冷却と間接冷却の切り替えを実現しました(図2)。この間接冷却を利用することで、冷気を直接当てず、乾燥を抑えながら保存する野菜モードを追加しました(図3)。これにより暮らしに合わせて、「まんなか野菜」「まんなか冷凍」「どっちも冷凍」など引き出しの使い方を自由に変える「ぴったりセレクト」(*1)において、野菜の保存性能を向上させました(図4)(図5)。



[図1 ぴったりセレクト室の位置]



[図2 ぴったりセレクト室の主な冷却方式(イメージ図)]



[図3 ぴったりセレクト室の操作パネル]



[図4 小松菜の保存比較(*2)]



[図5 ぴったりセレクトの使用例]

(*1) 出荷時の「ぴったりセレクト」は、上段:野菜モード「標準」、下段:冷凍モード「標準」設定。設定によって消費電力量が異なります。

(*2) 当社調べ。新製品 R-KX57N(上段:野菜モード「標準」、下段:冷凍モード「標準」)と2019年製品 R-KX57K(上段:冷蔵「弱め」、下段:冷凍「標準」)で上段に野菜を保存したときの比較。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。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。

2. 冷蔵室の棚のどこに置いても鮮度が長持ちする「まるごとチルド」など、各種機能で食品をおいしく保存

①冷蔵室の棚のどこに置いても鮮度が長持ちする「まるごとチルド」

本製品の冷蔵室には、「まるごとチルド」^{(*)3}を引き続き採用しました。「まるごとチルド」では、冷蔵室専用大風量ファンの回転数などを制御して、棚スペース全体をチルド温度約2℃^{(*)4}にするとともに、冷蔵室専用冷却器で除湿量を抑えたうるおい冷気を送ることで、冷蔵室内の湿度低下を抑制します(図6)。これにより、冷蔵室の棚のどこに置いてもチルド温度帯での保存が可能となり、作り置きした料理の菌の繁殖を抑え^{(*)5}、鮮度が長持ちします。また、冷蔵室内の湿度は約80%^{(*)6}となり、一時保存のサラダはラップなしでも乾燥や変色を抑えて保存できます(図7)(図8)。



[図6 まるごとチルド(イメージ図)]



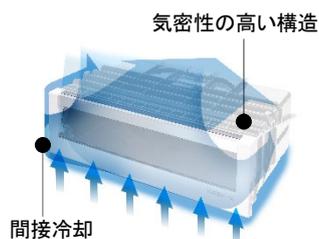
[図7 サラダの保存比較(24時間保存後)^{(*)7}]

[図8 ポテトサラダの保存比較(24時間保存後)^{(*)7}]

- (*)3 「まるごとチルド」設定時は、消費電力量が約5%増加。出荷時は「チルド」設定。ドアポケット除く。
- (*)4 「約2℃」は周囲温度約32℃、冷蔵室を「まるごとチルド」設定にして庫内が安定したときの目安。
- (*)5 当社調べ。加熱調理した小松菜の5日後の生菌数(単位:CFU/g)を比較。初期値 1.9×10^4 に対して、新製品 R-KX57N の冷蔵室(「まるごとチルド」設定)は 2.4×10^4 、2018年製品 R-XG56J(「まるごとチルド」未搭載)の冷蔵室(「スポット冷蔵」オフ)は 1.8×10^5 。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。
- (*)6 当社調べ。新製品 R-KX57N の冷蔵室(「まるごとチルド」設定)に、約400gの葉物サラダ(ラップなし)を、ドア開閉なしで24時間保存したときの棚スペースの平均湿度。冷蔵室の収納量や食品の種類・状態・量、冷蔵庫のドア開閉回数、運転状況によって湿度は変動します。
- (*)7 当社調べ。新製品 R-KX57N の冷蔵室(「まるごとチルド」設定・ラップなし)と、2018年製品 R-XG56J(「まるごとチルド」未搭載)の冷蔵室(「スポット冷蔵」オフ・ラップなし)との比較。室温約20℃、ドア開閉なし。ニオイの強い食品やニオイ移りしやすい食品などは、ラップすることをおすすめします。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。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。

②肉・魚の保存に適した「特鮮氷温ルーム」

冷蔵室には凍らせない約-1℃と乾燥を抑える間接冷却により、肉・魚をおいしく保存する「特鮮氷温ルーム」を引き続き採用しました(図9)。凍らせないぎりぎりの約-1℃保存により、刺身などの生食用の魚であれば3日間、加熱調理用の肉・魚は7日間鮮度を守るとともに、凍結による風味や食感の劣化を抑えます^{(*)8}。また、気密性を高めた構造で食品に直接冷気を当てない間接冷却を行うことで、開封したハムやきれいに盛り付けた刺身などをラップなしでもおいしく保存します(図10)。



[図9 特鮮氷温ルーム(イメージ図)]

スライスハムでの比較写真(3日保存後)



2019年製品 R-S40K 水温ルーム(直接冷却) 新製品 R-KX57N 特鮮氷温ルーム(間接冷却)

[図10 特鮮氷温ルームの効果^{(*)9}]

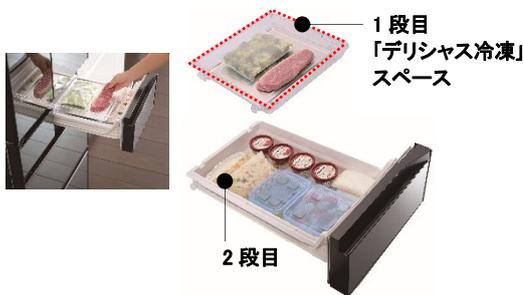
※食品の種類・状態・量によって効果が異なります。賞味・消費期限を延ばす効果はなく、表記の保存期間を保証するものではありません。

(*8) 当社調べ。室温約 20℃、ラップなし、ドア開閉なし。生食用の魚(マグロ)の 3 日間保存後の K 値は 17.1%(初期値 10.1%)。加熱調理用の肉(鶏モモ肉)の 7 日間保存後の K 値は 41.3%(初期値 31.7%)。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) 当社調べ。室温約 20℃、ラップなし、ドア開閉なし。

③すばやくおいしくホームフリージングができる「デリシャス冷凍」

冷凍室は上下 2 段構造となっており、1 段目のデリシャス冷凍スペースでは熱伝導性に優れたアルミトレイで食品の熱を急速に奪ってすばやく冷凍します(図 11)。また、温かいごはんなどを入れたときは、温度センサーが食品の温度を検知して自動で運転を切り替え、すばやく冷凍します。食品の水分が凍る -1~-5℃の最大氷結晶生成帯をすばやく通過させ、氷結晶の成長を抑えて食品の細胞の破壊を抑制し、ドリップの流出を抑えます(図 12)。



[図 11 冷凍室の構造(イメージ図)]



[図 12 デリシャス冷凍の効果(*10)]

※食材の種類、鮮度、包装状態、解凍方法によって効果は異なります。

(*10) 当社調べ。新製品 R-KX57N の冷凍室(1 段目)と冷凍室(2 段目)との比較。牛肉は 10 日間冷凍保存後、室温約 20℃で 3 時間解凍後の比較。

3. 急いで冷やしたいときに便利な「クイック冷却」を冷蔵室に新採用 **New**

本製品では、冷蔵室に「クイック冷却」(*11)を新採用しました。冷蔵室内にある操作パネルの「冷却モード」ボタン(図13)で設定すると、冷蔵室専用の大風量ファンを高速回転させ、冷蔵室内を循環する冷気の風量を一定時間増やすことで、棚のどこに置いても、早く冷却します。出かける前に弁当を早く冷やしたいとき、調理中の食材のあら熱を早く取りたいとき(*12)、冷やし忘れた飲み物を早く冷やしたいときなど、生活シーンの中で便利に使えます(図14)。



[図 13 冷却モードボタン]

出かける前に
弁当を
早く冷やしたい



調理中の
食材のあら熱を
早く取りたい



冷やし忘れた
飲み物を
早く冷やしたい



[図 14 クイック冷却の使用シーン(イメージ図)]

(*11) 「クイック冷却」オン設定時は、消費電力量が約 8%増加。出荷時はオフ設定。運転時間は約 60 分間。ドアポケット除く。

(*12) 温かい食材を保存するときは、手で持てるくらいの温度(約 50℃)まで冷ましてから入れて下さい。

■大容量冷蔵庫 KX タイプ(「ぴったりセレクト」搭載)の主な仕様

型式	R-KX57N	
ドア数/冷蔵室ドアタイプ	6ドア/フレンチ(冷蔵室ドアが左右2枚に分かれているタイプ)	
定格 内容積 (L)	合計	567
	冷蔵室(特鮮氷温ルーム) ^(*13)	308(18)
	製氷室/冷凍室 (最大時 冷凍容量) ^(*14)	23/32 (259)
	ぴったりセレクト室	上段 104、下段 100
外形寸法(mm)	幅 685 × 高さ 1,833 × 奥行 738	
冷蔵保存(冷蔵室)	まるごとチルド、クイック冷却、特鮮氷温ルーム	
冷凍保存(冷凍室)	デリシャス冷凍	
省エネ技術	冷蔵室独立冷却システム	
外装色	クリスタルミラー(X) ファインシャンパン(XN)	

(*13) 冷蔵庫のうち「特鮮氷温ルーム」の食品収納スペースの目安です。

(*14) ぴったりセレクト室の上段・下段を冷凍設定した場合。製氷室と冷凍室の容量を含みます。

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。
