

2022年5月31日

日立グローバルライフソリューションズ株式会社

肉料理を火加減おまかせで調理する「熱風^{うま}旨み焼き」を搭載した コネクテッド家電の過熱水蒸気オーブンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-W10A を発売 日立独自のテーブルプレートと熱風で食材を包み込み、大火力で加熱。肉の旨みを閉じ込めジューシーに焼き上げる。

ヘルシーシェフ
日立過熱水蒸気オーブンレンジ

コネクテッド家電



フロストブラック (K)
MRO-W10A



熱風旨み焼き 調理例

日立グローバルライフソリューションズ株式会社は、肉料理を火加減おまかせで調理する「熱風旨み焼き」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-W10A を7月2日から発売します。なお本製品は、献立決めや本体の操作がスマートフォンでラクに行える「ヘルシーシェフアプリ」⁽¹⁾と連携するコネクテッド家電⁽²⁾です。

■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-W10A>

1. 「熱風旨み焼き」なら火加減おまかせ。表面はこんがり、中はジューシーに。New

日立独自⁽³⁾のテーブルプレートを皿受け棚に設置し、新形状の焼網をその上にのせる新構造とし、下味をつけた食材を焼網の上にのせれば、あとはおまかせで焼き上げる「熱風旨み焼き」を搭載しました。「センター赤外線センサー」で食品の表面温度を見極めるので、冷凍でも冷蔵でもオートで調理でき、レンジ加熱で上昇する食品の温度を見て分量に合わせた調理をオートで行います。熱風で食材を包み込み、大火力で一気に加熱、肉の旨みを閉じ込めジューシーに焼き上げます。

2. 「野菜シャキシャキメニュー」を拡充 New

野菜をシャキシャキに仕上げる「野菜シャキシャキメニュー」を新たに3メニュー採用し、合計11メニューとしました。最高1,000W⁽⁴⁾の大火力ですばやく加熱、短時間で仕上げることで、野菜から出る水分量をおさえ、シャキシャキとした食感の歯応えや栄養素を守りながら調理します。

3. 「2品同時あたため」の時間短縮 New

2品をまとめて適温⁽⁵⁾にあたためる「2品同時あたため」に新制御を採用しました。分量のちがう2品の重さと温度をはかり、バランスをみながら最高1,000W⁽⁴⁾の大火力を使用することで、あたための時間が短縮できます。例えば冷凍ごはんと冷蔵野菜のための場合、約5分50秒から約5分へと50秒のあたため時間短縮⁽⁶⁾が可能となります。

本製品に加え、過熱水蒸気オープンレンジ「ヘルシーシェフ」シリーズとして、一部の仕様や本体色の異なる MRO-W1A を同時発売します。

- (*1) Android5.0 以上、iOS10.0 以降に対応。インターネット接続環境と無線 LAN ルーターが必要です。Android は、Google LLC の登録商標です。
- (*2) コネクテッド家電とは、インターネットやスマートフォンとデータ送受信する機能を持つ家電製品です。
- (*3) テーブルプレート在庫内底面、上段、中段、下段にセットして直接調理に使用できます。
- (*4) オート調理のレンジ最高出力 1,000W は短時間出力機能であり、運転の途中で出力が自動的に切り替わります。オート調理の限定したメニューにのみ働きます。
- (*5) 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。オートメニューごとに、あらかじめ設定されている調理終了後の食品の平均温度。あたためる飲み物や食品により設定温度は異なります。
- (*6) 2021 年度製品 MRO-W10Z との比較。左：冷凍ごはん 150 g、右：冷蔵野菜いため 200 g の場合。

■ 型式および発売日

タイプ	愛称	型式	表示部	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-W10A	大型カラータッチ液晶 (5 インチ)	フロストブラック(K)	30L	オープン 価格	7 月 2 日
		MRO-W1A	フルドット液晶 (バックライト付き)	フロストホワイト(W) フロストブラック(K)			

※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

受付時間 9:00～17:30(月～土)、9:00～17:00(日・祝日) ※年末年始を除く

・日立家電品の商品情報やお取り扱いに関するご相談窓口「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)

・日立家電品とスマートフォンとの接続やネットワーク接続に関するご相談窓口

電話 0120-554-201

■ 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-W10A の詳細説明

1. 「熱風旨み焼き」なら、火加減おまかせ。肉料理が表面はこんがり、中はジューシーに。New

日立独自のテーブルプレートと熱風で食材を包み込み、大火力で一気に加熱。肉の旨みを閉じ込め、ジューシーに焼き上げる「熱風旨み焼き」を採用しました。

効率的に火力を集中させるために、蓄熱性の高いテーブルプレートを皿受け棚に設置し、新形状の焼網をテーブルプレートの上にのせます。下味をつけた食材を焼網の上にのせれば、あとはおまかせで焼き上げます。(図 1)



[図 1 熱風旨み焼きの調理例]

庫内に搭載した 8 眼センサーが 15 段階にスイングして食品の表面温度をはかる「センター赤外線センサー」を使い、食品の表面温度を見極めます。冷凍でも冷蔵でもオートで調理でき、レンジ加熱で上昇する食品の温度を見て分量に合わせた調理をオートで行います。最高 1,000W^(*)のレンジ加熱で素早く食品の温度を上げ、オープンと過熱水蒸気の熱風で肉を包み込むように焼き、グリルで表面をこんがり焼き上げます。(図 2)



[図 2 熱風旨み焼きの調理工程]

操作は、液晶画面から牛、豚、鶏の肉の種類や形状を選択し、付け合わせの野菜も一緒に調理可能です(図 3)。基本の味付けは塩コショウで簡単に下味をつけるだけですが、お好みのソースでアレンジすることも可能です。おすすめの味付けは、オートメニューに搭載しており、レパートリーが広がります(図 4)。



[図 3 熱風旨み焼きの液晶画面と調理例]



[図4 アレンジメニュー例]

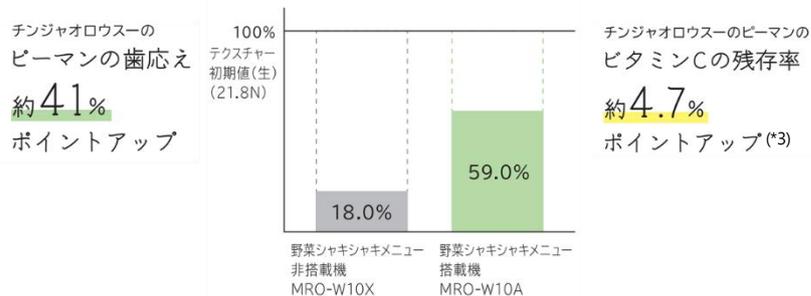
(*1) オート調理のレンジ最高出力 1,000W は短時間出力機能であり、運転の途中で出力が自動的に切り替わります。オート調理の限定したメニューにのみ働きます。

2. 「野菜シャキシャキメニュー」を拡充 New

野菜をシャキシャキに仕上げる「野菜シャキシャキメニュー」を新たに3メニュー採用し、合計11メニューとしました(図5)。最高1,000W^(*2)の大火力ですばやく加熱、短時間で仕上げることで、野菜から出る水分量をおさえ、シャキシャキとした食感の歯応えや栄養素を守りながら調理します(図6)。



[図5 野菜シャキシャキメニュー例]



[図6 野菜シャキシャキメニュー(チンジャオロウス-)の歯ごたえとビタミンCの残存率]

調理はボウルひとつで簡単。耐熱プラスチックボウル^(*4)と耐熱ガラスボウルが使えます。ボウルの種類をオートで見分けるから容器設定が不要です。(図7)



[図7 野菜シャキシャキメニューの調理準備]

(*2) オート調理のレンジ最高出力 1,000W は短時間出力機能であり、運転の途中で出力が自動的に切り替わります。オート調理の限定したメニューにのみ働きます。

(*3) 2019年度製品 MRO-W10X のチンジャオロウス-のピーマンのビタミンC 残存率 86.2% に対して、90.9%。

(*4) 耐熱プラスチックボウルは耐熱温度 140°C 以上のものをお使いください。

3. 「2品同時あたため」の時間短縮 **New**

2品をまとめて適温^(*5)にあたためる「2品同時あたため」に新制御を採用しました。分量のちがう2品の重さと温度をはかり、バランスをみながらあたためます^(*6)。今回新たに最高1,000W^(*7)の大火力を使用することで、あたための時間を短縮しました。(図8)



冷凍ごはんと冷蔵野菜のための同時あたため時間^(*8)
 約5分50秒 ▶ 約5分

[図8 2品同時あたため]

- (*5) 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。オートメニューごとに、あらかじめ設定されている調理終了後の食品の平均温度。あたためる飲み物や食品により設定温度は異なります。
- (*6) 1品の分量は100～300gにしてください。一方の食品の分量に対し、もう一方は0.7～1.3倍程度にしてください。
- (*7) オート調理のレンジ最高出力1,000Wは短時間出力機能であり、運転の途中で出力が自動的に切り替わります。オート調理の限定したメニューにのみ働きます。
- (*8) 2021年度製品MRO-W10Zとの比較。左：冷凍ごはん150g、右：冷蔵野菜いため200gの場合。

4. 「ヘルシーシェフアプリ」でスマートフォンと連携し、毎日の調理をサポート

献立決めや本体の操作がスマートフォンでラクに行える「ヘルシーシェフアプリ」^(*9)と連携し、日々の食事づくりをサポートします。

(*9) Android5.0以上、iOS10.0以降に対応。インターネット接続環境と無線LANルーターが必要です。Androidは、Google LLCの登録商標です。

■過熱水蒸気オープンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-W10・MRO-W1Aの主な仕様

型式	MRO-W10A	MRO-W1A
総庫内容量	30L	
センサー種類	Wスキャン(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	レンジ最高出力 ^(*10)	1,000W (最大5分間)
	オープン/温度調節	ダブル光速ヒーター300°C ^(*11) / 2段/熱風式
	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
熱風旨み焼き	17メニュー	
野菜シャキシャキメニュー	11メニュー	
2品同時あたため	○	
レンジ手動出力	1,000W、600W、500W、200W相当、100W相当	
スマートフォン連携	○(ヘルシーシェフアプリ)	
表示部	大型カラータッチ液晶 (5インチ)	フルドット液晶 (バックライト付き)
付属品	外して丸洗いテーブルプレート、角皿2枚、焼網	
外形寸法(幅×奥行×高さ)	497×442×375(mm)	
設置時に確保する放熱スペース	左右・背面 壁ピツタリ、上方10cm以上	
質量	約18.0kg	
本体色	フロストブラック(K)	フロストホワイト(W)、フロストブラック(K)

- (*10) 短時間出力機能です。オート調理は限定したメニューのみに働きます。
- (*11) 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。

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。
