

# News Release

2022年9月15日

日立グローバルライフソリューションズ株式会社

## スマートフォンアプリで冷蔵室内の食材をチェックできる「冷蔵庫カメラ」を搭載したシングルドアタイプの冷蔵庫「まんなか冷凍 HWSCC タイプ」を新たにラインアップ



日立グローバルライフソリューションズ株式会社は、冷蔵室のドアを開けた際に自動で撮影し、外出先などからスマートフォンアプリで冷蔵室内の食材をチェックできる「冷蔵庫カメラ」<sup>(\*)1</sup>を搭載した冷蔵庫のラインアップに、本体幅 600mm でシングルドアタイプの大容量冷蔵庫「まんなか冷凍 HWSCC タイプ」R-HWSCC47S(定格内容積 470L)を追加し、10月中旬から発売します。

### ■新製品の主な特長<大容量冷蔵庫「まんなか冷凍 HWSCC タイプ」R-HWSCC47S>

#### 1. 本体幅 600mm、定格内容積 470L のシングルドアタイプに、「冷蔵庫カメラ」を搭載 **New**

「冷蔵庫カメラ」は、冷蔵庫本体上部に設置したカメラが、冷蔵室のドアを開けた際に自動で冷蔵室の棚とドアポケットを撮影し、撮影した画像を「日立冷蔵庫コンシェルジュアプリ」<sup>(\*)2</sup>から確認できる機能です。買い物中に冷蔵室の中身を思い出したいときなどに、スマートフォンでチェックでき、買い忘れやすでに買ってある食材の二重購入を減らせ、毎日の食材管理を手軽にラクに行えるようサポートします。今回、この機能をより多くの方にご利用いただけるよう、本体幅 600mm、定格内容積 470L のシングルドアタイプにも搭載しました。

#### 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

冷蔵室には、棚スペース全体がチルド温度約 2°C<sup>(\*)3</sup>、湿度約 80%<sup>(\*)4</sup>となる「まるごとチルド」<sup>(\*)5</sup>を引き続き採用しています。約 2°Cの低温保存により、どこに置いても鮮度が長持ち<sup>(\*)6</sup>します。また、乾燥を抑え、凍らせない約 -1°Cで肉や魚をおいしく保存<sup>(\*)7</sup>する冷蔵室下部の「特鮮氷温ルーム」と、野菜を眠らせるように保存し、みずみずしさが長持ち<sup>(\*)8</sup>する「新鮮スリープ野菜室(下段スペース)」を引き続き採用しています。

#### 3. インテリアに調和するデザイン **New**

本製品は、インテリアになじみやすいシンプルでフラットなデザインを採用。ヘアライン調の鋼板ドアで、高い質感を表現しました。

また今回は、「冷蔵庫カメラ」非搭載の「まんなか冷凍 HWS タイプ」R-HWS47S (定格内容積 470L)を同時発売します。

- (\*1) 食品の収納場所やドアを開ける角度によって、カメラでの撮影に写らない部分があります。特鮮氷温ルーム内、冷蔵室内の奥側、ドアポケットの一部は写りません。「冷蔵庫カメラ」の利用には「日立冷蔵庫コンシェルジュアプリ」を使用してスマートフォンと冷蔵庫本体の連携が必要です。詳細は P4 の(\*1)参照。
- (\*2) 出荷時はオフ設定です。オンにしたときは消費電力量が約 3%増加します。Android6.0 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。
- (\*3) 周囲温度約 32°C、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。
- (\*4) 当社調べ。新製品 R-HWSCC47S の冷蔵室(「まるごとチルド」設定)に、約 400 g 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。
- (\*5) ドアポケットはまるごとチルドに含まれません。「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「まるごとチルド」設定。
- (\*6) 試験方法:「まるごとチルド」搭載/非搭載の冷蔵室で保存した食品の生菌数(単位:CFU/g)の測定。詳細は P5 の(\*5)参照。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。
- (\*7) 当社調べ。新鮮な食材を保存した場合。詳細は P6 の(\*9)参照。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。
- (\*8) 当社調べ。新製品 R-HWSCC47S「新鮮スリーブ野菜室(下段スペース)」と 2013 年度製品 R-G6700D(「新鮮スリーブ野菜室」未搭載)との比較。詳細は P6 の(\*11)参照。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。

## ■型式および発売日

タイプ	型式	本体幅	定格内容積	本体希望小売価格	発売日
HWSCC タイプ (「冷蔵庫カメラ」搭載)	R-HWSCC47S(右開き)/ R-HWSCC47SL(左開き)	600mm	470L	オープン価格	10月中旬
HWS タイプ	R-HWS47S(右開き)/ R-HWS47SL(左開き)				

## ■日立グローバルライフソリューションズについて

日立グローバルライフソリューションズは、家電・空調を中心としたプロダクト事業、ソリューション事業に加え、これまで培ってきた事業基盤と日立グループの総合力、またデジタル技術を活用したイノベーションを通じて、「360°ハピネス ひとりひとりに、笑顔のある暮らしを」という想いのもと、「暮らしの充実」「医療の高度化、充実」「循環型社会」そして「低環境負荷」の 4 分野を中心に生活者の QoL 向上に貢献するライフソリューションの創出、さらにグローバルアライアンスの強化による日立ブランド製品の海外販売とライフソリューション事業の海外展開を加速していきます。

## ■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

■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「まんなか冷凍 HWSCC タイプ」R-HWSCC47S の詳細説明

### 1. 本体幅 600mm、定格内容積 470L のシングルドアタイプに、「冷蔵庫カメラ」を搭載 New

「冷蔵庫カメラ」は、冷蔵庫本体上部に設置したカメラが、冷蔵室のドアを開けた際に自動で冷蔵室の棚とドアポケットを撮影<sup>(\*)1)</sup>し、撮影した画像を「日立冷蔵庫コンシェルジュアプリ」<sup>(\*)2)</sup>から確認できる機能です(図 1)。これにより、たとえば毎日食べている卵や納豆などの食品、あったかどうか忘れがちな調味料など、買い物中に冷蔵室の中身を思い出したいときに、スマートフォンで冷蔵室の中身をチェックできるので、買い忘れやすでに買ってある食材の二重購入を減らせ、毎日の食材管理を手軽にラクに行えるようサポートします。今回、この機能をより多くの方にご利用いただけるよう、本体幅 600mm、定格内容積 470L のシングルドアタイプにも搭載しました。



[図 1 冷蔵庫カメラの機能概要]

(\*)1 「冷蔵庫カメラ」の利用には「日立冷蔵庫コンシェルジュアプリ」を使用してスマートフォンと冷蔵庫本体の連携が必要です。冷蔵室のドアが約 80 度以上開いていないと、撮影できません。ドアを開けている時間が短いと保存されないことがあります。撮影した画像がアプリで表示されるまでに、冷蔵室のドアを閉じた後に数分程度の時間が必要です。撮影画像には、冷蔵室のドアを開けた方や、居室の一部など冷蔵庫周囲の様子が写り込む場合があります。撮影画像は当社が管理するサーバーにアップロードされ、一定期間が経過した後消去いたします。撮影画像は、個人を特定できない方法で、冷蔵庫の新機能の開発および機能改善などに使用することがあります。

(\*)2 出荷時はオフ設定です。オンにしたときは消費電力量が約 3%増加します。Android6.0 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. 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」

冷蔵室には、「まるごとチルド」<sup>(\*)3</sup>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°C<sup>(\*)4</sup>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。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



[図2 サラダの保存比較 (24時間保存後)<sup>(\*)7</sup>]

可能となり、作り置きした料理の菌の繁殖を抑え<sup>(\*)5</sup>、鮮度が長持ちします。また、冷蔵室内の湿度は約80%<sup>(\*)6</sup>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2)。

(\*)3 ドアポケットはまるごとチルドに含まれません。「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「まるごとチルド」設定。

(\*)4 周囲温度約32°C、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。

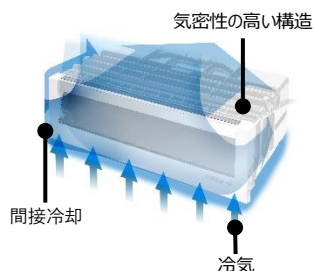
(\*)5 試験方法:「まるごとチルド」搭載/非搭載の冷蔵室で保存した食品の生菌数(単位:CFU/g)の測定、対象部分:2021年度製品 R-HX60Rの冷蔵室(「まるごとチルド」設定、R-HX60RとR-HW5CC47Sは同等性能)、2018年度製品 R-XG56Jの冷蔵室(「まるごとチルド」未搭載、「スポット冷蔵」オフ)、対象食品:加熱調理して5日後のにんじん。試験結果:初期値 $2.9 \times 10^2$ に対して、「まるごとチルド」設定の冷蔵室は $3.3 \times 10^2$ 、「まるごとチルド」未搭載の冷蔵室は $3.8 \times 10^2$ 。試験依頼先:(株)エフシーエー総合研究所 報告書 No.:FCG試験成績書 30971、30972-1、30972-5。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-HW5CC47S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-HW5CC47Sの冷蔵室(「まるごとチルド」設定・ラップなし)と、2018年度製品 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)で24時間保存後のサラダを比較。室温約20°C、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。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」

冷蔵室下部には、凍らせない約-1°C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3)。凍らせないぎりぎりの約-1°C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<sup>(\*)8</sup>。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、ルーム内の温度を一定に保ち、温度変化による食品への影響を抑えてうまみを守ります<sup>(\*)9</sup>。また、開封したハムやきれいに盛り付けた刺身などはラップなしでもおいしく保存します(図4)。



[図3 特鮮氷温ルームのイメージ図]



スライスハムでの比較写真(3日間保存後)

2021年度製品 R-S40R  
氷温ルーム(直接冷却)

新製品 R-HW5CC47S  
特鮮氷温ルーム(間接冷却)

[図4 特鮮氷温ルームの効果<sup>(\*)10</sup>]

※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。

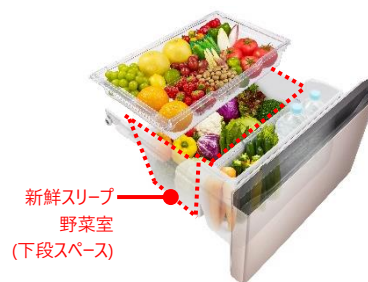
(\*8) 当社調べ。生食用の魚(マグロ)3日間保存後のドリップ量とかたさで比較。新製品 R-HWSCC47S の「特鮮氷温ルーム(ラップなし)」はドリップ量 0.17 g/100 g、かたさ 4.2N、通常冷凍(ラップあり)で3日間保存後に室温約 20°Cで約 3 時間解凍は、ドリップ量 0.67 g/100 g・かたさ 3.3N。室温約 20°C、ドア開閉なし。

(\*9) 当社調べ。生食用の魚(マグロ)3日間保存後のうまみ成分(イノシン酸)残存率で比較。新製品 R-HWSCC47S の特鮮氷温ルーム(ラップなし)は 97.1%、2018 年度製品 R-XG56J の冷蔵室(ラップあり)は 88.9%。加熱調理用の魚(アジ)7 日間保存後のうまみ成分(イノシン酸)含有率で比較。新製品 R-HWSCC47S の特鮮氷温ルーム(ラップなし)は 77.5%、2018 年度製品 R-XG56J の冷蔵室(ラップあり)は 48.6%。室温約 20°C、ドア開閉なし。

(\*10) 当社調べ。ラップなし、室温約 20°C、ドア開閉なし。

### ③眠らせるように保存する「新鮮スリープ野菜室(下段スペース)」で、みずみずしさが長持ち

野菜室下段スペースは、「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、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、野菜を眠らせるように保存します。また、野菜から出る水分を閉じ込めて乾燥を抑えます(図 5)。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(\*11)。



[図 5 新鮮スリープ野菜室(下段スペース)のイメージ図]

(\*11) 当社調べ。7 日間保存後のホウレンソウの水分残存率でみています。新製品 R-HWSCC47S(「新鮮スリープ野菜室」搭載)は 93.3%、2013 年度製品 R-G6700D(「新鮮スリープ野菜室」未搭載)は 78.0%。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。

## 3. インテリアに調和するデザイン New

本製品は、インテリアになじみやすいシンプルでフラットなデザインを採用。ヘアライン調の鋼板ドアで、高い質感を表現しました(図 6)。



ピュアホワイト(W)



ライトゴールド(N)

[図 6 設置イメージ(R-HWSCC47S)]

■新製品の主な仕様

タイプ		まんなか冷凍	
		HWSCCタイプ	HWSタイプ
型式		R-HWSCC47S(右開き)/R-HWSCC47SL(左開き)	R-HWS47S(右開き)/R-HWS47SL(左開き)
ドア数/冷蔵室ドアタイプ		5ドア/シングル(冷蔵室ドアが1枚のタイプ)	
定格 内容積 (L)	合計	470	
	冷蔵室 <sup>(*)12</sup>	243<13>	
	製氷室	22	
	冷凍室上段	23	
	冷凍室下段	95	
	野菜室	87	
外形寸法(mm)		幅600×高さ1,875×奥行701	幅600×高さ1,833×奥行701
スマートフォン連携		○(冷蔵庫カメラ)	-
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)		急冷凍(下段1段目)	
野菜保存		新鮮スリーブ野菜室(野菜室 下段スペース)	
省エネ技術		冷蔵室独立冷却システム	
ドア		鋼板ドア	
外装色		ピュアホワイト(W)、ライトゴールド(N)	

(\*)12) < >内の数字は、冷蔵室のうち、「特鮮氷温ルーム」の食品収納スペースの目安。

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。

---