

# News Release

2023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

## 「熱風旨み焼き」でこんがりジューシー、肉料理も魚料理も火加減おまかせ 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-W10B を発売

日立独自のセラミックプレートと熱風で食材を包み込み一気に加熱。旨みを閉じ込めておいしく焼き上げる。



日立グローバルライフソリューションズ株式会社は、旨みを閉じ込めて、こんがりジューシーに焼き上げる「熱風旨み焼き」を採用したコネクテッド家電<sup>(\*)</sup>の過熱水蒸気オーブンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-W10B を7月上旬から発売します。今回の「熱風旨み焼き」では、肉料理に加え、新たに魚料理にも対応しました。表面はこんがり、肉料理はジューシーに、魚料理はふっくらと焼き上げます。

### ■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-W10B＞

#### 1. 「熱風旨み焼き」でこんがりジューシー。魚料理もふっくらと焼き上げる。New

日立独自<sup>(\*)</sup>のセラミックプレートと熱風で食材を包み込み一気に加熱し、旨みを閉じ込めておいしく焼き上げる「熱風旨み焼き」を採用しています。今回肉料理に加え、新たに魚料理にも対応しました。セラミック製のテーブルプレートだから、マイクロ波を使ったレンジ加熱、オーブン、過熱水蒸気、グリルの複合加熱(クワトロ加熱)が使えます。テーブルプレートの上に焼網をのせ、下味をつけた食材を並べて、テーブルプレートを皿受棚にセットしたら、あとはおまかせ。クワトロ加熱を使って、表面はこんがり、肉料理はジューシーに、魚料理はふっくらと焼き上げます。また、「センター赤外線センサー」が食品の表面温度をはかるから、冷凍からも冷蔵からも調理ができます。下味をつけて冷凍した肉や魚を凍ったまま調理できるので、解凍する手間が省けます。

#### 2. さまざまなオートメニューで簡単手軽に楽しく調理 New

本製品は、忙しい日にも頼りになる、おまかせで作れるさまざまなオートメニューを搭載しているので、調理の手間を軽減できます。今回、自宅で手軽に作れる多彩なスイーツメニューや、大火力ですばやくおいしく調理する「野菜シャキシャキメニュー」のメニュー数を増やしました。さらに、お肉をしっとりやわらかく仕上げる「やわらかメニュー」を新たに採用し、レパートリーが広がります。

### 3. 調理後の庫内のお手入れが簡単「らくメンテ」

汚れても外して丸洗いでできる日立独自の「外して丸洗いテーブルプレート」、シリコン系塗装を施し汚れが落としやすい側面、ヒーターが露出していないので拭きやすいフラットな天面、大量のスチームで汚れが落としやすい「清掃」コースにより、庫内のお手入れが簡単にできます。

### 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」<sup>(\*)3</sup>と連携し、日々の食事づくりをサポートします。

本製品に加え、「ヘルシーシェフ」シリーズとして、「熱風旨み焼き」を採用したコネクテッド家電で、一部の仕様や本体色の異なる MRO-W1B を 7 月上旬から、重さにあわせたあたたため・調理ができる MRO-S8B を 7 月中旬から、それぞれ発売します。

(\*)1 コネクテッド家電は、インターネットとつながるスマート家電を表す日立の登録商標です。無線 LAN 機能ありの場合には待機時消費電力がかかります。

(\*)2 セラミック製の外して丸洗いテーブルプレートを庫内底面、中段、下段にセットして直接調理に使用できます。

(\*)3 Android™ 7.0 以上、iOS12.0 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。

## ■ 型式および発売日

タイプ	愛称	型式	総庫内容量	本体色	主な特長	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-W10B	30L	フロストブラック(K)	熱風旨み焼き らくメンテ ヘルシーシェフアプリ 大型カラータッチ液晶(5 インチ)	オープン価格	7月上旬
		MRO-W1B		フロストホワイト(W) フロストブラック(K)	熱風旨み焼き らくメンテ ヘルシーシェフアプリ フルドット液晶(バックライト付き)		
		MRO-S8B	31L	ブラック(K) ホワイト(W)	らくメンテ 液晶(バックライト付き)		7月中旬

※仕様の詳細については P.9 の仕様表をご覧ください。

## ■ 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) ※日曜・祝日、年末年始は休業

・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-W10B の詳細説明

### 1. 「熱風旨み焼き」でこんがりジューシー。魚料理もふっくらと焼き上げる。New

本製品は、日立独自<sup>(\*)</sup>のセラミックプレートと熱風で食材を包み込み一気に加熱し、旨みを閉じ込めておいしく焼き上げる「熱風旨み焼き」を採用しています。今回肉料理に加え、新たに魚料理にも対応しました。

セラミック製のテーブルプレートだから、マイクロ波を使ったレンジ加熱、オープン、過熱水蒸気、グリルの複合加熱(クワトロ加熱)が使えます。

テーブルプレートの上に焼網をのせ、下味をつけた食材を並べて、テーブルプレートを皿受棚にセットしたら、あとはおまかせ。クワトロ加熱を使って、表面はこんがり、肉料理はジューシーに、魚料理はふっくらと焼き上げます。

庫内に搭載した「センター赤外線センサー」が食品の表面温度をはかり<sup>(\*)</sup>、分量を推定します(図1)。マイクロ波を使ったレンジ加熱で食品の温度をすばやく上げ、過熱水蒸気とオープンの熱風で包み込むように焼き、グリルで一気加熱して表面をこんがり焼き上げます(図2)。食品の表面温度をはかるから、冷凍からも冷蔵からも調理ができます。下味をつけて冷凍した肉や魚を凍ったまま調理できるので、解凍する手間が省けます。

#### センター赤外線センサー

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



セラミック製の  
テーブルプレート  
セラミック製だから、  
レンジ加熱が使える

[図1 熱風旨み焼きの調理方法]



[図2 熱風旨み焼きの調理工程(クワトロ加熱)]

操作は、液晶画面から肉・魚の種類や形状を選択したら、あとは分量にあわせて火加減がオートで調節されるので、焼き上がりもおまかせ。付け合わせの野菜も一緒に調理できます。基本の味付けは塩・こしょうのみ。その他事前に下味をつけて焼き上げたり、ソースを作ってアレンジしたりなど、お好みの味が楽しめます。(図3)



[図 3 液晶画面と調理例]

- (\*1) セラミック製の外して丸洗いテーブルプレートを庫内底面、中段、下段にセットして直接調理に使用できます。
- (\*2) 食品(容器を含む)の重さと温度をはかります。加熱前の表面温度とメニューごとに規定した表面温度までの温度変化をみます。

## 2. さまざまなオートメニューで簡単手軽に楽しく調理 New

本製品は、忙しい日にも頼りになる、おまかせで作れるさまざまなオートメニューを搭載しているので、調理の手間を軽減できます。

### ① 熱風で包み込むように、おいしくたくさん焼ける。自宅で手軽に作れる多彩なスイーツメニュー

熱風コンベクションオープンを採用しているので、熱風で包みこむようにおいしくたくさん焼くことができます。今回、新たにオートメニューを5メニュー追加しました。多彩なスイーツを自宅で手軽に作れます。(図 4)



[図 4 スイーツメニュー例]

### ② 洗い物を増やさず、ボウルひとつでメイン料理から副菜まで「簡単ボウルメニュー」

「簡単ボウルメニュー」<sup>(\*)</sup>は、「野菜シャキシャキメニュー」や「最短 1 分スピードメニュー」、煮物やいため物など、ボウルひとつでメイン料理から副菜までつくれるので、レパートリーが広がります。調理は、耐熱プラスチックボウル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 5)



[図 5 簡単ボウルメニューの調理準備]

今回、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 メニュー追加しました。最高 1,000W<sup>(\*)4)</sup>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ごたえや栄養素を守りながら<sup>(\*)5)</sup>調理します。(図 6)



チンゲン菜いため

白菜とベーコンいため

豚肉もやしいため

[図 6 野菜シャキシャキメニュー例]

### ③「やわらかメニュー」でお肉もしっとり

スチームとオープンを使い、おまかせでお肉をしっとりやわらかく仕上げる「やわらかメニュー」を新たに 3 メニュー採用しました。食材に手作りの調味液<sup>(\*)6)</sup>をまとめてアルミホイルで包み、角皿にのせて庫内にセットしたら、あとはおまかせ。スチームとオープンを使い、食材温度を低温<sup>(\*)7)</sup>で維持しながら、じっくり調理することで、お肉をしっとりやわらかく、おいしく仕上げます(調理時間は約 80 分)。(図 7)



やわらかサラダチキン

鶏肉のやわらか塩こうじ蒸し

やわらか蒸し豚

[図 7 やわらかメニュー例]

(\*3) 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。

(\*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) 当社調べ。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%。

(\*6) 調味液は 水、砂糖、塩、片栗粉、塩こうじなどです。

(\*7) 食材の温度を約 65°C、15 分以上加熱します。加熱不足を防ぐため、食材は常温に戻してから調理してください。

### 3. 調理後の庫内のお手入れが簡単「らくメンテ」

汚れても外して丸洗いできる日立独自の「外して丸洗いテーブルプレート」、シリコン系塗装を施し汚れが落としやすい側面、ヒーターが露出していないので拭きやすいフラットな天面、大量のスチームで汚れが落としやすい「清掃」コースにより、庫内のお手入れが簡単にできます。(図 8)

日立  
独自



外して丸洗いテーブルプレート



汚れが落としやすい側面



拭きやすいフラットな天面



清掃コース

[図 8 らくメンテ]

#### 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」<sup>(\*8)</sup>と連携し、日々の食事づくりをサポートします。(図 9)



[図 9 ヘルシーシェフアプリ]

(\*8) Android™ 7.0 以上、iOS12.0 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。

#### ■ 過熱水蒸気オーブンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-W1B の詳細説明

本製品は、「熱風旨み焼き」を採用し、スマートフォンとつながる過熱水蒸気オーブンレンジです。

今回、従来より好評いただいているキッチンに調和するシンプルなデザインを踏襲しつつ、操作部に「マイリストボタン」を新たに設置することで、使いやすさが向上しました(図 10)。よく使うメニューやお気に入りのメニューをマイリストに登録すると、「マイリストボタン」を押すだけで簡単に呼び出すことができます。



フロストホワイト(W)



フロストブラック(K)

MRO-W1B



[図 10 MRO-W1B の操作部イメージ]

## ■過熱水蒸気オーブンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-S8Bの詳細説明

本製品は、重さにあわせたあたため・調理ができる過熱水蒸気オーブンレンジです。

今回、耐熱ガラスボウルで作る「ボウルメニュー」に「野菜シャキシャキメニュー」を新たに採用しました。最高1,000W<sup>(\*)9)</sup>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ごたえを守りながら調理します。(図 11)



ブラック(K)

ホワイト(W)

MRO-S8B



チンジャオロースー

ホイコウロウ

白菜と鶏肉の中華いため

[図 11 野菜シャキシャキメニュー例]

また、キッチンに調和するシンプルなデザインで、操作パネルの表示部にはバックライト付きの液晶を採用することで、暗がりのキッチンでも操作しやすくなりました。(図 12)



[図 12 MRO-S8B の表示部]

(\*9) 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。



■ 過熱水蒸気オーブンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-W10B・MRO-W1B・MRO-S8B の主な仕様

型式	MRO-W10B	MRO-W1B	MRO-S8B
総庫内容量	30L		31L
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		重量センサー、 蒸気・温度センサー
加熱方式	レンジ最高出力 <sup>(*10)</sup>	1,000W(最大 5 分間)	1,000W(最大 3 分間)
	オープン/温度/段数	熱風コンベクション式/ 300°C <sup>(*11)</sup> /2 段	上下ヒーター式/ 250°C <sup>(*12)</sup> /1 段
	グリル	大火力平面グリル	上下平面ヒーター
	スチーム方式	給水タンク式	
	過熱水蒸気	ボイラー熱風式	ボイラー式
主なメニュー	熱風旨み焼き	○	—
	スイーツ	○	
	ボウルメニュー(抜粋)	簡単ボウルメニュー ※耐熱プラスチックボウル、耐熱ガラスボウルに対応	ボウルメニュー ※耐熱ガラスボウルに対応
	野菜シャキシャキメニュー	○	○
	最短 1 分スピードメニュー	○	—
やわらかメニュー	○	—	—
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)		—
らくメンテ	○		
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)	液晶 (バックライト付き)
簡単操作	大型カラータッチ液晶 (5 インチ)	ボタン一体型ダイヤル 簡単レンジボタン マイリストボタン	—
付属品	外して丸洗いテーブルプレート、角皿 2 枚、焼網		外して丸洗いテーブルプレート (オープン兼用)
外形寸法(幅×奥行×高さ) (mm)	497×442×375		487×430×365
設置時に確保する放熱スペース	左右・背面 壁ピッタリ、上方 10cm 以上		背面 壁ピッタリ、左右 4.5cm、上方 10cm 以上
質量	約 18.0kg		約 15.5kg
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)	ブラック(K) ホワイト(W)

(\*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。

(\*12) 250°Cの運転時間は約 5 分間です。その後は自動的に 210°Cに切り替わります。

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。

---