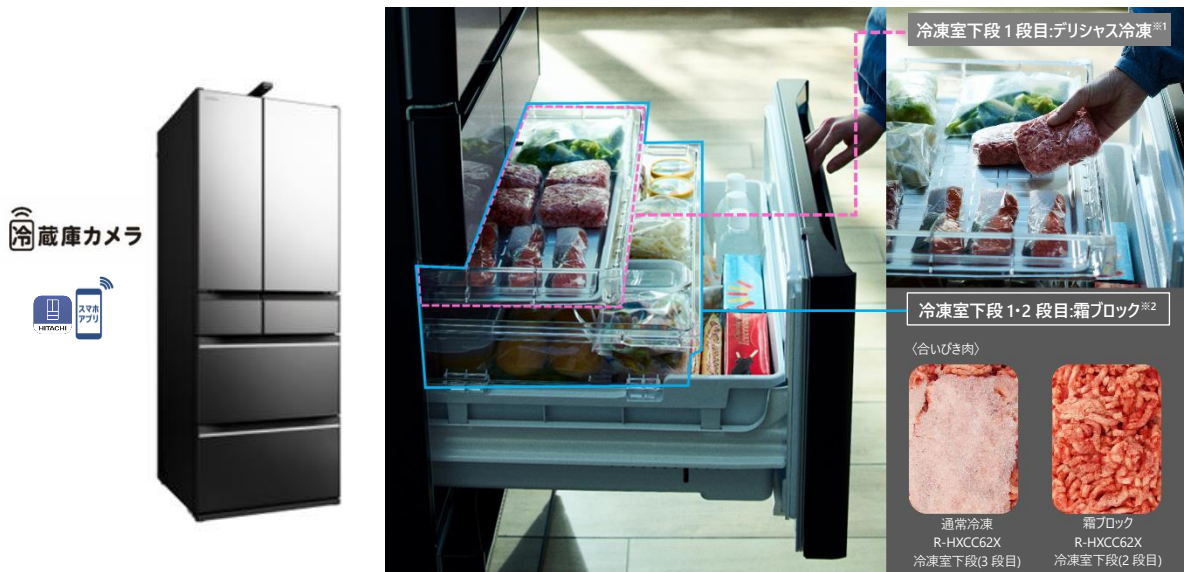


News Release

2025年1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

ひろびろ使えて整理がらく。置くだけでらくに冷凍、おいしく保存^{※1}。霜つきも抑える^{※2}。
「らくうま！ひろ in 冷凍プラス」採用の冷蔵庫「まんなか冷凍 HXCC タイプ」を発売
進化した「冷蔵庫カメラ」の採用により、冷蔵室に加え、冷凍室下段、野菜室も自動で撮影。食材管理がよりらくに。



クリスタルミラー(X)
R-HXCC62X

※冷凍室下段を引き出す際、1 段目は引き出されません。説明のために、1 段目を引き出しています。
※当社調べ。冷蔵庫の使用状況や、食品の種類・状態・量・包装状態などによって、効果は異なります。

「らくうま！ひろ in 冷凍プラス」イメージ

日立グローバルライフソリューションズ株式会社は、大容量冷凍室に、「冷凍室下段 3 段ケース」で整理しやすく、「デリシャス冷凍」(冷凍室下段 1 段目)で置くだけでらくにおいしく冷凍でき、「霜ブロック」(冷凍室下段 1・2 段目)で霜つきも抑える^(※1)「らくうま！ひろ in 冷凍プラス」を採用した冷蔵庫「まんなか冷凍 HXCC タイプ」2 機種(定格内容積 617L・540L)を 2 月下旬から発売します。冷蔵室には「まるごとチルド」^(※2)、野菜室下段スペースには「新鮮スリーブ野菜室」といった従来から好評の鮮度保持機能も継続採用しています。さらに、冷蔵室に加え、冷凍室下段・野菜室の中の食材も撮影できる「冷蔵庫カメラ」^(※3)を採用しました。外出先でもスマートフォンで確認でき、毎日の食材管理がよりらくに^(※4)なります。また、冷蔵室独立冷却システムによる省エネ化や、製品に使用しているプラスチック総質量のうち、風路カバー等の部品に再生プラスチックを 10%以上使用するなど、環境に配慮したデザインを採用しています。

昨今、働き方やライフスタイルの変化などの社会背景により、冷蔵庫としては、大容量、鮮度長持ち、使いやすいといったニーズがあり、重視されています。また、お客さまの環境意識も高まっています。お客さまのニーズをとらえ、本製品を通して、環境を思いやりながら、心地よい暮らしをお客さまにお届けします。

■新製品の主な特長＜大容量冷蔵庫「まんなか冷凍 HXCC タイプ」2 機種＞

1. ひろびろ使えて、整理がらく。置くだけでらくに冷凍、おいしく保存^{※1}。霜つきも抑える^{※2}。「らくうま！ひろ in 冷凍プラス」

※1 冷凍室下段 1 段目：デリシャス冷凍 ※2 冷凍室下段 1・2 段目：霜ブロック

※当社調べ。冷蔵庫の使用状況や、食品の種類・状態・量・包装状態などによって、効果は異なります。

大容量冷凍室に、「らくうま！ひろ in 冷凍プラス」を採用しました。①冷凍室下段は高さの異なる 3 段ケースで、たくさん買っても食品の大きさに合わせて整理しながら収納でき、1 段目の薄物ケースには、大型アルミトレイを採用しています。②「デリシャス冷凍」(冷凍室下段 1 段目)は、アルミトレイに置くだけで自動でホームフリージングします。食品をすばやく凍らせることで⁽⁵⁾、細胞の破壊を抑制し、肉のうまみや野菜のビタミン C を守って⁽⁶⁾、おいしく保存できます。③「霜ブロック」(冷凍室下段 1・2 段目)は、上下から食品を包み込むように冷やすことで、上からのみ冷やすよりも、食品の温度を低下させます。食品よりも低い周囲の空気温度と食品温度の差を抑えることで、食品内の水分が逃げにくくなり、食材のパサつきや霜の発生を抑えて冷凍します。ホームフリージングした食品も、冷凍食品も霜つきを抑えます。

2. らくに鮮度保持できる機能が充実。「まるごとチルド」「新鮮スリーブ野菜室」

冷蔵室には、棚スペース全体をチルド温度約 2°C⁽⁷⁾と、うるおい冷気で鮮度を守る「まるごとチルド」を採用しています。全段約 2°Cの低温保存により、どこに置いても鮮度が長持ち⁽⁸⁾し、うるおい冷気によって食品の乾燥を抑制するので、一時的に保存したいサラダなどもラップなしで保存できます。また、野菜室下段スペースの「新鮮スリーブ野菜室」は、野菜を眠らせるように保存し、野菜のみずみずしさを約 10 日間長持ち⁽⁹⁾させるので、思いきりまとめ買いができます。

3. 進化した「冷蔵庫カメラ」の採用で食材管理がよりらくに使いやすく New

本製品は、冷蔵室(棚と左右ドアポケット)に加え、冷凍室下段、野菜室が撮影できる「冷蔵庫カメラ」を採用しました。撮影した画像は「日立冷蔵庫コンシェルジュアプリ」⁽¹⁰⁾で確認できます。買い物中など外出先から、スマートフォンで庫内をチェックできるので、買い忘れや食材の二重購入、買いすぎを抑え、毎日の食材管理がよりらくに行えます。

4. 環境配慮デザイン

本製品は、環境に配慮したデザインを採用しています。具体的には、冷蔵室独立冷却システムによる省エネ化、再生プラスチックの使用、地球温暖化への影響が少ないノンフロン冷媒(R600a)の採用です。冷蔵室独立冷却システムは、冷却器とファンを、冷蔵室専用と冷凍室・野菜室専用の 2 つ搭載し、冷蔵室を独立させることで、冷蔵室専用の冷却器の温度を高くできるので、エネルギーの消費が抑えられます。また、製品に使用しているプラスチック総質量のうち、風路カバー等の部品に再生プラスチックを 10%以上使用しています。

また、「らくうま！ひろ in 冷凍プラス」採用のラインアップとして、「まんなか冷凍 HXC タイプ」2 機種(「日立冷蔵庫コンシェルジュアプリ」対応、外装色クリスタルミラー、定格内容積 617L・540L)を 2 月下旬から、「まんなか冷凍 HWC タイプ」3 機種(「日立冷蔵庫コンシェルジュアプリ」対応、外装色プラストモーブグレー・ライトゴールド、定格内容積 617L・540L・485L)を 1 月下旬からそれぞれ発売します。

- (*1) 当社調べ。新製品 R-HXCC62X の冷凍室下段 2 段目(霜ブロック、冷凍標準設定)と冷凍室下段 3 段目(通常冷凍、冷凍標準設定)との比較。ドア開閉なし。ラップをして 28 日間冷凍保存。詳細は P6(*3)参照。冷蔵庫の使用状況や、食品の種類・状態・量・包装状態などによって、効果は異なります。霜つきを抑えるのは冷凍室下段 1・2 段目のみです。
- (*2) 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。
- (*3) 冷蔵室は、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。冷蔵室内の奥側、ドアポケットの一部、特鮮氷温ルーム内は写りません。冷凍室下段、野菜室は、上部から見える範囲を撮影します。食品の収納場所やケースの引き出し度合いによって、カメラでの撮影に写らない部分があります。上部から見て上段のケースに隠れる部分や各室内の奥側は写りません。「冷蔵庫カメラ」の利用には、冷蔵庫本体の近くで、「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との連携が必要です。冷蔵室のドアは約 90 度以上開いていないと、撮影できません。また、複数の部屋のドアが同時に開いている場合は撮影できません。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、すべて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、ドアの開けた方や、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。撮影画像は当社の管理するサーバ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。
- (*4) 当社調べ。冷蔵庫カメラの撮影範囲拡大前機種との比較。
- (*5) 当社調べ。新製品 R-HXCC62X の冷凍室下段 1 段目(デリシャス冷凍、冷凍標準設定)と冷凍室下段 3 段目(通常冷凍、冷凍標準設定)との比較。詳細は P5(*1)参照。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-HXCC62X の冷凍室下段 1 段目(デリシャス冷凍、冷凍標準設定)と冷凍室下段 3 段目(通常冷凍、冷凍標準設定)との比較。詳細は P5(*2)参照。食品の種類、鮮度、包装状態、解凍方法などによって効果が異なります。
- (*7) 当社調べ。周囲温度約 32℃、冷蔵室を「まるごとチルド」設定で庫内が安定したときの目安。
- (*8) 当社調べ。試験方法:「まるごとチルド」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 P6(*6)(*7)参照。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。
- (*9) 当社調べ。新製品 R-HXCC62X(「新鮮スリーブ野菜室」搭載)と 2024 年度製品 R-H54V(「新鮮スリーブ野菜室」未搭載)との比較。詳細は P7(*8)参照。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。
- (*10) 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。Android7.0™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	型式	本体幅	定格内容積	外装色	主な特長	本体希望小売価格	発売日	
まんなか冷凍	HXCCタイプ	R-HXCC62X	685mm	617L	クリスタルミラー(X)	らくうま!ひろ in 冷凍プラス まるごとチルド 新鮮スリーブ野菜室 冷蔵庫カメラ 日立冷蔵庫コンシェルジュアプリ	オープン価格	2月下旬
		R-HXCC54X	650mm	540L				
	HXCタイプ	R-HXC62X	685mm	617L	クリスタルミラー(X)	らくうま!ひろ in 冷凍プラス まるごとチルド 新鮮スリーブ野菜室 日立冷蔵庫コンシェルジュアプリ		2月下旬
		R-HXC54X	650mm	540L				
	HWCタイプ	R-HWC62X	685mm	617L	プラストモブグレー(H) ライトゴールド(N)	らくうま!ひろ in 冷凍プラス まるごとチルド 新鮮スリーブ野菜室 日立冷蔵庫コンシェルジュアプリ		1月下旬
		R-HWC54X	650mm	540L				
R-HWC49X		650mm	485L					

※仕様の詳細については P8 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～金) ※土曜・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

■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 HXCC タイプ」2機種の詳細説明

1. ひろびろ使って、整理がらく。置くだけでらくに冷凍、おいしく保存^{※1}。霜つきも抑える^{※2}。「らくうま！ひろ in 冷凍プラス」

※1 冷凍室下段 1 段目：デリシャス冷凍 ※2 冷凍室下段 1・2 段目：霜ブロック

※当社調べ。冷蔵庫の使用状況や、食品の種類・状態・量・包装状態などによって、効果は異なります。

①大容量冷凍室でひろびろ、「冷凍室下段 3 段ケース」で整理がらく。

大容量冷凍室でたっぷり収納ができます。さらに冷凍室下段には 3 段ケースを採用し、1 段目は大型アルミトレイを採用した薄物ケース(深さ約 5cm)、2 段目は小物ケース(深さ約 9cm)、3 段目は大物ケース(深さ約 14.5cm)と、たくさん買っても食品の大きさに合わせてらくに整理しながら収納できます(図 1)。



イメージ図

〔図 1 冷凍室下段 3 段ケース〕

②肉のうまみと野菜のビタミン C を守る。「デリシャス冷凍」

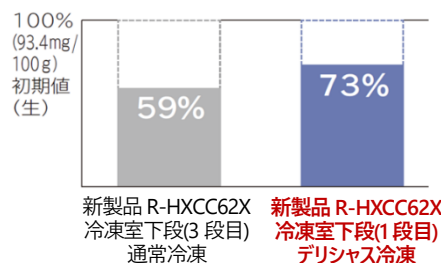
冷凍室下段 1 段目には、アルミトレイが食品の熱を奪って、すばやく^(*)おいしくホームフリージングする「デリシャス冷凍」を採用しています。水分が凍る $-1\sim-5^{\circ}\text{C}$ の最大氷結晶生成帯をすばやく通過させることで、氷結晶の成長を抑え、食品の細胞の破壊を抑制し、肉のうまみや野菜のビタミン C を守って冷凍できます^(**)(図 2)(図 3)。また、専用の温度センサーがデリシャス冷凍スペースの温度を検知し、自動で運転を切り替え、食品をすばやく冷凍します。温かい食品も冷めきる前に置くことができます。



新製品 R-HXCC62X
冷凍室下段(3 段目)
通常冷凍

新製品 R-HXCC62X
冷凍室下段(1 段目)
デリシャス冷凍

〔図 2 牛ステーキ肉解凍時のドリップ比較〕



〔図 3 ブロッコリーのビタミン C 残存率比較〕

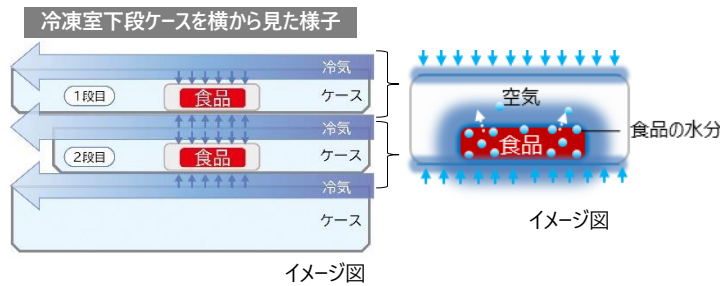
※当社調べ。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。

(*) 当社調べ。新製品 R-HXCC62X の冷凍室下段 1 段目(デリシャス冷凍、冷凍標準設定)と冷凍室下段 3 段目(通常冷凍、冷凍標準設定)との比較。室温約 20°C 、ドア開閉なし。牛ステーキ肉にラップをして庫内に保存し、最大氷結晶生成帯(-1°C から -5°C)を通過する時間を測定。1 段目：約 111 分、3 段目：約 182 分。

(**) 当社調べ。新製品 R-HXCC62X の冷凍室下段 1 段目(デリシャス冷凍、冷凍標準設定)と冷凍室下段 3 段目(通常冷凍、冷凍標準設定)との比較。室温約 20°C 、ドア開閉なし。牛ステーキ肉にラップをして、10 日間冷凍保存。室温約 20°C で 3 時間自然解凍した後のドリップ量を測定。1 段目： $0.41\text{g}/100\text{g}$ 。3 段目： $1.15\text{g}/100\text{g}$ 。ゆでたブロッコリーを袋に包装して、10 日間冷凍保存した後のビタミン C を測定。生の初期値 $93.4\text{mg}/100\text{g}$ に対して、1 段目： $68.2\text{mg}/100\text{g}$ (73%)、3 段目： $55.2\text{mg}/100\text{g}$ (59%)。食品の種類、鮮度、包装状態、解凍方法によって効果は異なります。

③置くだけで、乾燥を抑える。「霜ブロック」

冷凍室下段 1 段目と 2 段目には、霜つきを抑える^(*)「霜ブロック」を採用しています。上下から食品を包み込むように冷やすことで、上からのみ冷やすよりも、食品の温度を低下させます。食品よりも低い周囲の空気温度と食品温度の差を抑えることで、食品内の水分が逃げにくくなり、食材のパサつきや霜の発生を抑えて冷凍します(図 4)。ホームフリージングした食品も、冷凍食品も霜つきを抑えます(図 5)。



[図4 霜ブロックの仕組み]



[図5 合いびき肉の保存比較]

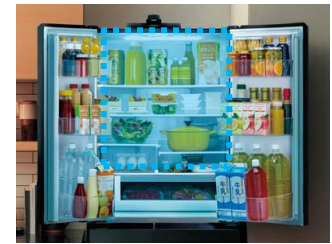
※当社調べ。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。

(*3) 当社調べ。冷凍室下段2段目(霜ブロック、冷凍標準設定)と冷凍室下段3段目(通常冷凍、冷凍標準設定)との比較。室温約20°C、ドア開閉なし。合いびき肉を発泡トレイに載せ、ラップをして28日間冷凍保存。保存後にトレイから取り出した合いびき肉の質量減少率を測定。2段目：1.8%、3段目：4.7%。冷蔵庫の使用状況や、食品の種類・状態・量・包装状態などによって、効果は異なります。霜つきを抑えるのは冷凍室下段1・2段目のみです。

2. らくに鮮度保持できる機能が充実。「まるごとチルド」「新鮮スリープ野菜室」

①たっぷり入る冷蔵室の全段どこでもチルド保存。「まるごとチルド」(*4)

冷蔵室には、「まるごとチルド」を採用しています(図6)。「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(*5)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可能となり、肉や作り置きした料理の菌の繁殖を抑え(*6)(*7)、鮮度が長持ちします。また、うるおい冷気で冷蔵室内の湿度低下を抑制することにより、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6 まるごとチルド]

※当社調べ。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。

(*4) 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。

(*5) 周囲温度約32°C、冷蔵室を「まるごとチルド」設定で庫内が安定したときの目安。

(*6) 試験方法「まるごとチルド」搭載の冷蔵庫で保存した食品の生菌数(単位:CFU/g)の測定。生菌数は一般的に 1.0×10^7 が初期腐敗とされています。対象部分:2023年度製品 R-GXCC67T の冷蔵庫(「まるごとチルド」設定・R-GXCC67T と R-HXCC62X (は同等性能)、対象食品:5日後の豚口・肉、試験結果:初期値 1.7×10^3 に対して、「まるごとチルド」設定の冷蔵庫は 2.5×10^5 。※試験依頼先(株)氷温研究所 報告書 No.:氷研発第230002号。

(*7) 試験方法「まるごとチルド」搭載/未搭載の冷蔵庫で保存した食品の生菌数(単位:CFU/g)の測定。生菌数は一般的に 1.0×10^7 が初期腐敗とされています。対象部分:2021年度製品 R-HX60R の冷蔵庫(「まるごとチルド」設定・R-HX60R と R-HXCC62X (は同等性能)、2018年度製品 R-XG56J の冷蔵庫(「まるごとチルド」未搭載、「スポット冷蔵」オフ)、対象食品:加熱調理した5日後のにんじん、試験結果:初期値 2.9×10^2 に対して、「まるごとチルド」設定の冷蔵庫は 3.3×10^2 、まるごとチルド未搭載の冷蔵庫は 3.8×10^2 。※試験依頼先(株)エフシー総合研究所 報告書 No.:FCG 試験成績書 30971、30972-1、30972-5。

②眠らせるように保存するから、みずみずしさが長持ち(*8)。「新鮮スリープ野菜室」

野菜室下段スペース(図7)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ネオイ成分を分解し、炭酸ガス濃度を高め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。これらの効果により、野菜のみずみずしさが約10日間長持ちするので、思いきりまとめ買いができます。



[図7 新鮮スリープ野菜室(下段スペース)]

※当社調べ。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。

(*8) 新製品 R-HXCC62Xの「新鮮スリープ野菜室(下段スペース)」に収納可能な量の野菜を室温約20°Cでラップなし、ドア開閉なしで10日間保存。2024年度製品 R-H54V(「新鮮スリープ野菜室」未搭載)にも容積比で同程度の野菜を収納しています。ホウレンソウの水分残存率で見ている。新製品 R-HXCC62X：約89%、2024年度製品 R-H54V：約77%。

3. 進化した「冷蔵庫カメラ」の採用で食材管理がよりらくに使いやすい New

本製品は、冷蔵室(棚と左右ドアポケット)に加え、冷凍室下段、野菜室が撮影できる「冷蔵庫カメラ」^(*9)を採用しました。冷蔵庫カメラで撮影した画像は「日立冷蔵庫コンシェルジュアプリ」^(*10)で確認できます(図8)。冷蔵室の中身だけでなく、たっぷりストックした冷凍食品やよく使う野菜も、外出先からスマートフォンで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、買いすぎを抑え、毎日の食材管理がよりらくに^(*11)行えます。



[図8 日立冷蔵庫コンシェルジュアプリ画面]

(*9) 冷蔵室は、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。冷蔵室内の奥側、ドアポケットの一部、特鮮氷温ルーム内は写りません。冷凍室下段、野菜室は、上部から見える範囲を撮影します。食品の収納場所やケースの引き出し度合いによって、カメラでの撮影に写らない部分があります。上部から見て上段のケースに隠れる部分や各室内の奥側は写りません。

「冷蔵庫カメラ」の利用には、冷蔵庫本体の近くで、「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との連携が必要です。冷蔵室のドアは約90度以上開いていないと、撮影できません。また、複数の部屋のドアが同時に開いている場合は撮影できません。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、すべて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、ドアの開けた方や、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。撮影画像は当社の管理するサーバ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。

(*10) 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。Android7.0™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。

(*11) 当社調べ。冷蔵庫カメラの撮影範囲拡大前機種との比較。

4. 環境配慮デザイン

本製品は、環境に配慮したデザインを採用しています。具体的には、冷蔵室独立冷却システム(図 9)による省エネ化、再生プラスチックの使用、地球温暖化への影響が少ないノンフロン冷媒(R600a)の採用です。

冷蔵室独立冷却システムは、冷却器とファンを、冷蔵室専用と冷凍室・野菜室専用の 2 つ搭載し、冷蔵室を独立させることで、冷蔵室専用の冷却器の温度を高くできるので、エネルギーの消費が抑えられます。また、製品に使用しているプラスチック総質量のうち、風路カバー等の部品に再生プラスチックを 10%以上使用しています。



[図 9 冷蔵室独立冷却システム]

■新製品の主な仕様

タイプ	まんなが冷凍							
	HXCC タイプ		HXC タイプ		HWC タイプ			
型式	R-HXCC62X	R-HXCC54X	R-HXC62X	R-HXC54X	R-HWC62X	R-HWC54X	R-HWC49X	
発売日	2月下旬		2月下旬		1月下旬			
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 容積 (L)	合計	617	540	617	540	617	540	485
	冷蔵室 ^(*12)	317	278	317	278	317	278	253
	<18>	<14>	<18>	<14>	<18>	<14>	<12>	
	製氷室	24	22	24	22	24	22	20
	冷凍室上段	33	28	33	28	33	28	25
	冷凍室下段	125	109	125	109	125	109	96
野菜室	118	103	118	103	118	103	91	
外形寸法 (mm)	幅 685× 高さ 1,875× 奥行 738	幅 650× 高さ 1,875× 奥行 699	幅 685× 高さ 1,839× 奥行 738	幅 650× 高さ 1,839× 奥行 699	幅 685× 高さ 1,839× 奥行 740	幅 650× 高さ 1,839× 奥行 701	幅 650× 高さ 1,839× 奥行 651	
冷蔵庫カメラ (撮影範囲)	○ (冷蔵室、冷凍室下段、野菜室)		—					
日立冷蔵庫 コンシェルジュアプリ	○							
冷蔵保存(冷蔵室)	まるとちルド、クイック冷却、特鮮氷温ルーム							
冷凍保存(冷凍室)	らくうま!ひろin 冷凍プラス 冷凍室下段 3 段ケース、デリシャス冷凍(下段 1 段目)、霜ブロック(下段 1・2 段目)							
野菜保存(野菜室)	新鮮スリーブ野菜室(下段スペース)							
省エネ技術	冷蔵室独立冷却システム							
ドア	クリスタルガラスドア				鋼板ドア			
外装色	クリスタルミラー(X)				プラストモープグレー(H) 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。
