

「煮込み」も「焼き」も素早く絶妙な仕上がりを実現

量に合わせて加熱する「ドンピシャ加熱」ワイドオープンレンジを発売

レンジとヒーターのコンビ加熱で速さとおいしさを追求した、ターンテーブルレス熱風2段オープンレンジ

日立ホーム&ライフソリューション株式会社(取締役社長:石垣忠彦)は、昨年から搭載し好評の「GPS^{*1} = Gram Position System(グラムポジションシステム)」機能を拡大させ、煮込みやオープンメニューなどでも量にあわせた最適加熱で速さとおいしさを実現した「ドンピシャ加熱」ワイドオープンレンジMRO-FX1(専用キャセロール付き)を8月1日から、MRO-FX2を8月21日から発売します。

業界で唯一ターンテーブルレスタイプで食材の重さと位置が計れる日立独自の「GPS = Gram Position System(グラムポジションシステム)」を、従来のレンジ加熱だけでなく、煮込みやオープンメニューにも拡大しました。グラタンやスポンジケーキも加熱室底面のテーブルプレート上に付属の網を載せて計量し、最適な加熱ができるようにしました。特にグラタンでは、金属製の角皿を使わないのでマイクロ波によるレンジ加熱を可能としました。食材内部からのレンジ加熱と、外からのヒーター加熱を組み合わせた自動の「コンビ加熱」により、表面がこんがり焼き上がり、中もしっかり仕上げます。また、従来約24分かかっていた4人分も、クラス最速^{*2}の約17分と大幅にスピードアップしました。シチューや炊飯も専用キャセロール(MRO-FX1)でコンビ加熱の自動調理としました。

レンジ加熱技術は、「ワイドPAM^{*3}」方式とし、業界最高レベルの高火力からとろ火まで食材の重さに合わせて的確に加熱します。あたたため時間の短縮や、炒め物メニューの提供が可能になったほか、パンやヨーグルトなどのレンジ発酵や、上手な解凍を実現しました。

ヒーター加熱技術としては、背面ヒーターによる熱風と、天井面の中央部と外周部に分割して配置した遠赤外線の出るブラックコートを施した平面のヒーターからなる、「熱風&遠赤平面ダブルヒーター」を採用しました。石窯風ピザもムラを抑えてしっかり焼き上げるほか、メニューに合わせてヒーターを切り替え、ワイドな加熱室でも適切に焼き上げます。

*1: Gram Position System の略。食材の重さと位置を計るセンサーを加熱室底面の3カ所に配置し、温度も検知しながらマイクロ波を制御し、適切な時間で加熱。

*2: 2004年7月28日現在、家庭用オープンレンジにおいて。

*3: Pulse Amplitude Modulation の略。家庭用電源の電圧を変化させ、レンジの出力をコントロールする技術。

価格及び発売日

型 式	希望小売価格(税込)	発売日	当初月産台数
MRO-FX1	92,400円 (税抜88,000円)	8月1日	5,000台
MRO-FX2	71,400円 (税抜68,000円)	8月21日	10,000台

開発の背景

2003年度の電子レンジの需要は、約355万台(前年比100%)でした。普及率が95%を超えた成熟商品となっていますが、約10年前から市場規模は300万台を超えており、この買い替えが顕在化していることから、2004年度についても350万台強の安定した需要が見込まれています(日立調べ)。

今後市場が拡大して行くと予想されるターンテーブルレスのオープンレンジに搭載されているセンサーは、一般的に食材の表面温度を計る赤外線センサーが使われています。しかし、これは食材の量は計らないので、加熱の過不足を起しやすく、オープン調理後のレンジの自動加熱ができないなどのデメリットがあります。

これに対し日立独自の「GPS = Gram Position System(グラムポジションシステム)」は、ターンテーブルスなながらも、食材の重量と位置を計り、量に合わせて温度もみながらムラを抑えて加熱します。昨年は、テーブルプレート上に置いた食材のレンジ加熱が主でしたが、今回の商品は高級機種で重視されるオープンメニューでも「GPS = Gram Position System(グラムポジションシステム)」を効果的に活かし、最適な加熱を実現しました。また、「コンビ加熱」により、大幅なスピードアップや仕上がりの向上、多彩なメニューの調理を可能にしました。

主な仕様

型 式		MRO - FX1	MRO - FX2
電 源		交流100V・Hzフリー	
電子レンジ	高周波出力	PAM1000W(最大3分)・700W/500W/200W相当・100W相当	
	消費電力	1450W	
オープン	消費電力	1380W	
	温度調節範囲	発酵(35・40・45)、100～250・270 (270 は5分間、その後250 に自動切替え)	発酵(35・40・45)、100～210・250 (250 は5分間、その後210 に自動切替え)
	加熱方式	熱風 + 遠赤平面ヒーター/角皿2段	
グリル	消費電力	1380W	
外形寸法		幅495mm × 奥行458mm × 高さ380mm	
本体質量		約19kg	
加熱室有効寸法		幅400mm × 奥行322mm × 高さ240mm	
加熱室容積		33L	
角皿外形寸法		410mm × 300mm	
付属品		専用キャセロール、スチームプレート、角網	スチームプレート、角網
本体色		ミラーステンレス(X)	ライトシルバー(S)

取扱事業部・照会先

日立ホーム&ライフソリューション株式会社 熱器最寄事業部 事業企画部

〒105 - 8410 東京都港区西新橋二丁目15番12号(日立愛宕別館)

電話 / (03)3502 - 2111(代表)内線2062 [担当: 桑原・森岡]

お客様からの問合せ先

お買物相談センター 電話 / 0120 - 312111

電子レンジホームページ <http://kadenfan.hitachi.co.jp/range/>

以上

[添付資料]

< MRO - FX1 / MRO - FX2の主な特長 >

1. 重さも位置も温度も計る「GPS = Gram Position System(グラムポジションシステム)」

従来のターンテーブルレスタイプでは、食材の量を計れないので、表面温度が計れる赤外線センサーを用いていました。しかし赤外線センサーでは、食品と容器を見分けられない、蒸気のこもる加熱室では食品の温度は計れない、ふたの中の食品の温度は計れない、オープンや焼き物料理をした後はしばらくレンジの自動加熱ができない、などの課題がありました。

昨年から搭載した「GPS = Gram Position System(グラムポジションシステム)」は、温度によって変化することがない重量を3個のセンサーで計り、位置まで測定し、温度もみながら、いつでもどんな温度でも、正確なあたためを実現するシステムです。

[GPS = Gram Position System (グラム ポジション システム)のしくみ]



3点で重さを計る

食品の重さを計るセンサーを加熱室底面の3点に配置。



位置がわかる

3個のセンサーのデータを計算して食品の位置がわかる。



温度も見ながら速く、ムラの少ない省エネ加熱

食品にあてるマイクロ波を制御。適切な加熱時間で美味しく仕上げます。

- ・コップ1杯の牛乳、茶わん1杯のごはんでも、ワイドな加熱室のどこに置いても、重さと位置を計り、ムダやムラを抑えて、最適な加熱を行います。
- ・大きなものや量の多いときも、重さにあわせて適切な加熱を行います。

2. コンビ加熱で「ドンピシャ加熱」

昨年の「GPS = Gram Position System(グラムポジションシステム)」は主にレンジ加熱時のみの技術でしたが、今年は加熱室底面のテーブルプレート上に付属の網を載せ、その上にグラタンやケーキを載せて焼くなど、オープンメニューでも量が計れ、量に合わせたピッタリの加熱ができるようになりました。また、金属製の角皿を使わないので、マイクロ波によるレンジ加熱も可能となり、食材内部からのレンジ加熱と、外からのヒーター加熱を組み合わせた自動の「コンビ加熱」により、速く、おいしく作れます。例えばグラタンなら従来約24分かかっていた4人分も、クラス最速^{*1}の約17分と大幅にスピードアップしました。

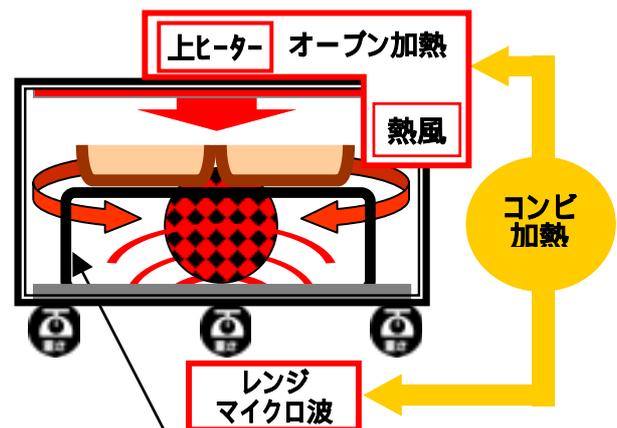
*1: 2004年7月28日現在。家庭用オープンレンジにおいて。

[新提案: ドンピシャメニュー]

グラタンがコンビ加熱で早くてこんがり!

「ドンピシャ加熱」で1人分でも、4人分でも量を計ってオートで最適に調理します。

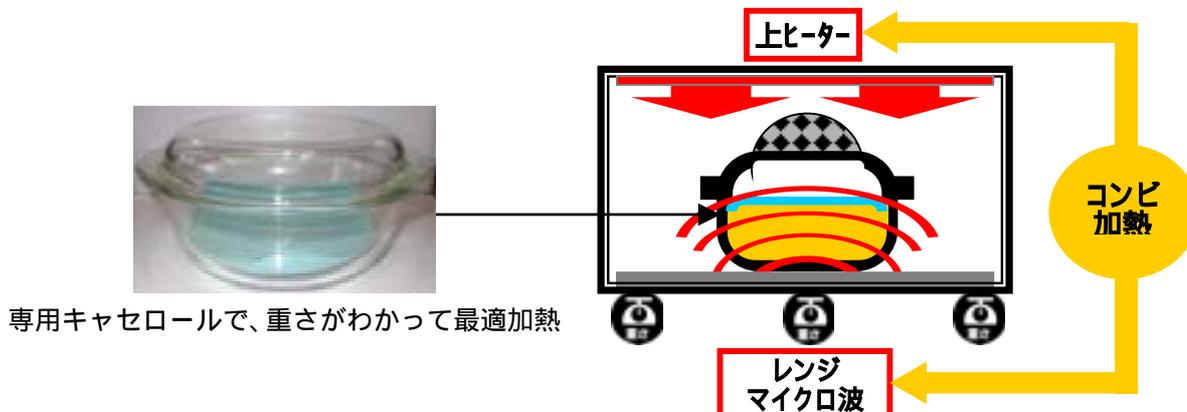
食品内部からレンジ加熱、外からヒーター加熱で表面がこんがり焼き上がり、中もしっかり仕上げます。レンジ加熱との併用で大幅にスピードアップしました。



専用網の上で、重さがわかって最適加熱

シチューなど煮込み料理がコンビ加熱で速くて美味しい

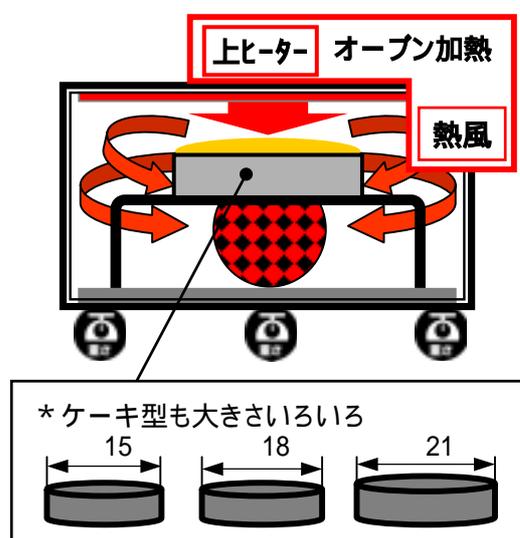
付属の専用キャセロール(MRO - FX1のみ)でレンジ加熱とヒーター加熱の交互のコンビ加熱を自動コースで行います。4人分が通常2~3時間かかるガスコンロで作る場合に比べ、約100分と時間も早く、途中の火加減を見たり、かき混ぜも不要で、手間無くおいしく煮込みます。



専用キャセロールで、重さがわかって最適加熱

オープン加熱のスポンジケーキも大きさに合わせてふっくら
スポンジケーキを焼く場合、ケーキ型は何種類がありますが、加熱室底面のテーブルプレート上に付属の網を載せ、その上にケーキを載せて自動で計量します。

重さを計ればケーキの大きさがわかるので、今までのように温度や加熱時間を手動でいちいち設定しなくても、大きさに合わせて、オートでドンピシャに焼き上げます。



3. 高火力からとろ火まで自在な火加減、ワイドPAM

PAM (Pulse Amplitude Modulation) 制御による業界最高レベルの高周波出力と、加熱室底面に内蔵の回転アンテナによるマイクロ波の回転制御、加熱室の電波分布を最適としたベストマッチング加熱で、高効率化を図り、メニューにあわせた自在な火力を実現しました。「GPS = Gram Position System (グラムポジションシステム)」での検知を効率的に加熱に活かします。

・PAM1000Wの高火力を活かした、ごはん1杯のスピード加熱(7~8年前の主力の500W~700Wクラスの製品に比べ、約1/2~1/3の時間)や、炒め物のメニューを提供します。

・PAM低火力(約250W)を活かした、パンやヨーグルト等のレンジ発酵や、温度ムラを抑えて上手な解凍を行います。

4. 熱風&遠赤平面ダブルヒーター

33Lのワイドな加熱室に行き渡る背面ヒーターからの熱風と、天井面の中央部と外周部に分割して配置した遠赤外線の出るブラックコートを施した平面のヒーターからなる、「熱風&遠赤平面ダブルヒーター」を採用しました。メニューに合わせてヒーターを切り替え、ムラを抑えてしっかり焼き上げます。石窯風ピザからフォカッチャ(包み焼き)、本格フランスパンまで、美味しく焼き上げます。レンジ加熱とのコンビ加熱で、グラタンや

煮物もスピードアップ、速くておいしい料理を実現します。

5. 多彩なメニュー提案

重さを計る、「GPS = Gram Position System(グラムポジションシステム)」と、ワイドPAMの組み合わせで、おいしく多彩なオートメニューを実現します。

油が少ないヘルシー揚げもの

付属のワイド角網を使えば、煎りパン粉や天かすを衣にして、揚げ物を生から調理できます。油っこい料理も油を落として低カロリーに仕上げます。

パリッとあたため

食品の中はレンジ加熱、表面からはオーブンのこんがり加熱を行い、冷凍食品やお総菜をパリッと仕上げます。

ヘルシー炒めもの

高火力のワイドPAM加熱で油もほとんど使わず、分量に合わせて炒め物をシャキッと仕上げます。

レンジ発酵メニュー

ワイドPAM搭載により、レンジ機能を使った発酵メニューができます。「かんたんパン」メニューではパン生地を直接あたためるので、すばやくイースト発酵ができ、加熱室全体をあたためるオープン発酵に比べると約半分の時間(約1時間)でホームメイドパンが作れます。

その他メニュー

他にも、MRO - FX1の専用キャセロールを使えば、5～10分の短時間で蒸しケーキや蒸しりんごなどのお菓子メニューが簡単にできます。

6. かんたんお手入れ

- ・テーブルプレートは、汚れがひどい時は取り外して洗えます。
- ・側面は汚れにくいローズフッ素加工を施しています。

7. 環境への配慮

- ・電源部にPAM制御方式を採用することでマグネトロン出力の高効率化を図り、省エネ化を実現しました。
- ・使用していない時の電源を自動でOFFすることにより、無駄な電力(待機時消費電力)をなくしました。
- ・制御基板には「無鉛はんだ」を採用しました。

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。
