

2012年4月26日
日立アプライアンス株式会社

焼きながら蒸す「焼き蒸し調理」で、油を使わない^{(*)1}ヘルシーな炒め物ができる
過熱水蒸気オーブンレンジ「大火力焼き蒸し調理 ヘルシーシェフ」を発売
10分以内でできる104種類のスピードメニューを搭載・液晶タッチパネルで簡単操作

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:山本 晴樹)は、焼きながら蒸す日立独自の調理法において、油を使わないヘルシーな炒め物ができるオーブンレンジ「大火力焼き蒸し調理 ヘルシーシェフ」MRO-LV300を5月20日から発売します。

本製品では、大型化するとともに、高効率発熱体をレンジ加熱(マイクロ波)で発熱させる皿の最高温度を従来^{(*)2}の約200℃から約250℃に高め、直火で焼く「大火力はかって両面グリル皿」と、大量の蒸気を閉じ込めて蒸す「焼き蒸しふた」により、油を使わないヘルシーな炒め物が調理できます。レンジ加熱効率を高めた「立体アンテナ」の新採用などで、省エネも実現しています。

また、10分以内^{(*)3}で調理できる「ごちそう」や「スイーツ」、「軽食」、「お弁当セット」などスピードメニューを充実させ、従来の21から104メニューに増やしました。

一方、「あたため」など材料に関係ないメニューを除くすべてのオートメニュー^{(*)4}で使用する材料・付属品を表示するなど、液晶タッチパネルをいかした高い操作性も実現しています。

このほか、「大火力はかって両面グリル皿」は、庫内上段のグリルヒーターに近い高さに設置でき、皿自体の発熱と相まって、焼き魚やトーストなどを、裏返しなしで両面焼くことができます。本製品には、炒め物、スピードメニュー、両面焼きなど、全部で業界最多(2012年4月26日発表。家庭用電子レンジ(システムキッチン用を除く熱風循環式)において)の437オートメニューを搭載し、付属のクッキングガイドには544レシピを掲載しています。

なお、「はかって両面グリル皿」と「焼き蒸しふた」搭載のMRO-LV200、「はかってグリル皿」搭載のMRO-LV100、「はかってグリル網」搭載のMRO-LS8も同日発売します。

(*1) お好みにより少量の油を、風味付けとして使用できます。

(*2) MRO-JV300(当社2011年度モデル)

(*3) 下準備の時間は含みません。

(*4) 「あたため」など材料に関係ない21オートメニューを除く416オートメニューで表示します。

■型式および発売日

型式	総庫内容積	本体希望小売価格	発売予定	当初月産台数
MRO-LV300	33L	オープン価格	5月20日	4,000台
MRO-LV200	33L	オープン価格	5月20日	5,000台
MRO-LV100	33L	オープン価格	5月20日	6,000台
MRO-LS8	31L	オープン価格	5月20日	10,000台

■新製品の主な特長<「大火力焼き蒸し調理 ヘルシーシェフ」MRO-LV300>

1. 油を使わずにヘルシーに炒める「大火力焼き蒸し調理」 **New**
2. 10分以内でできるスピードメニューを104種類搭載し、晚ごはんやお弁当作りに大活躍 **New**
3. 材料・付属品も表示する液晶タッチパネル **New**

■需要動向と開発の背景

2012年度のオープンレンジの需要は、約290万台(前年比97%)を見込んでいます。これは2011年度の市場が復興需要などにより伸長した反動によるもので、その影響がない2010年度との比較では102%の微増が見込まれています。その中で、高機能タイプは台数構成比で約1割を占め、ここ数年間安定した需要が続いています。(日立調べ)

高機能タイプに対するニーズとしては、過熱水蒸気による脱脂・減塩調理が一般的となり、さらに高い調理機能として新たなヘルシー調理やスピード調理が求められています。そこで、今回の新製品では、油を使わないヘルシーな炒め物などのメニューを拡充した日立独自の「大火力焼き蒸し調理」や、10分以内でできるスピードメニューなどの開発により、オートメニューの充実を図りました。また、高機能を簡単に使える操作性をめざして、液晶タッチパネルの機能も進化させました。

■添付資料

過熱水蒸気オープンレンジ「大火力焼き蒸し調理 ヘルシーシェフ」MRO-LV300の詳細説明
新製品の主な仕様

■お客様からの問い合わせ先

お客様相談センター 電話 0120-3121-11

■電子レンジホームページ

<http://kadenfan.hitachi.co.jp/range/>

以上

(添付資料)

■過熱水蒸気オープンレンジ「大火力焼き蒸し調理 ヘルシーシェフ」MRO-LV300 の詳細説明

1. 油を使わずにヘルシーに炒める「大火力焼き蒸し調理」

「焼きながら蒸す」ことができ、焼きギョウザなどが簡単に調理できることから好評を得ている「焼き蒸し調理」について、今回、大火力化をはかり、油を使わずにヘルシーな野菜いためができる「大火力焼き蒸し調理」(図1)としました。また、チンジャオロウスーなど中華風のいため物をはじめ、20種類のいため物オートメニューを搭載しました。(図2)

この日立独自の調理法は、「大火力はかって両面グリル皿」と「焼き蒸しふた」により実現しています(図 1)。大型化した^{(*)1}「大火力はかって両面グリル皿」(図 3)には、レンジ加熱(マイクロ波)で発熱する新開発の高効率発熱体を 2 種類組み合わせで一体化し裏面に接合しました。この発熱体に、マイクロ波の指向性をコントロールしやすい新開発の立体アンテナで効率よくマイクロ波を照射することにより、皿の最高温度を従来^{(*)2}の約 200℃から約 250℃に高め、高火力の直火で食品を焼くことができます。また同時に、ボイラーで発生した大量の蒸気を「焼き蒸しふた」で閉じ込めて蒸します。下からの加熱だけではなく、大量の蒸気でしっかり蒸して食材全体に火を通すので、下だけに熱が集中して焦げ付くのを抑えられます。従って、炒め油を使わなくても、ヘルシーに炒め物が調理できます。



【図 1 「大火力焼き蒸し調理」のイメージ】



※イメージ図
【図 3 「大火力はかって両面グリル皿」】

(*)1 MRO-JV300(当社 2011 年度モデル)との比較。面積比約 1.2 倍。

(*)2 MRO-JV300(当社 2011 年度モデル)との比較。



野菜いため

焼きそば

チンジャオロウスー

ホイコワロウ

【図 2 油をつかわないヘルシーな炒め物の一例】

2. 10 分以内でできるスピードメニューを 104 種類搭載し、晩ごはんやお弁当作りに大活躍

5 分や 8 分など 10 分以内^{(*)3}で調理できる「ごちそう」36 メニュー、「もう一品」31 メニュー、「スイーツ」18 メニュー、「軽食」13 メニューなどや、主菜 1 品と副菜 4 品を同時に約 10 分で調理できる「お弁当セット」6 メニューなど、オートでできるスピードメニューを充実させ、従来の 21 から 104 メニューを増やしました。(図4)

(*)3 下準備の時間は含みません。

■「ごちそう」メニュー



焼き蒸しかつおのたたき風



イタリア風カツレツ

■「スイーツ」メニュー



パンプディング



ラスク

■「軽食」メニュー



簡単ひとくちピザ



ホットサンド

■「お弁当セット」メニュー



しょうが焼き弁当セット



鶏肉弁当セット

[図 4 10 分以内でできるスピードメニューの一例]

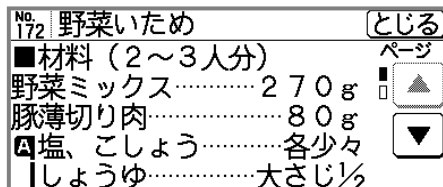
3. 材料・付属品も表示する液晶タッチパネル

本製品では、従来の液晶タッチパネルを進化させて搭載(図 5)しました。従来は一部の限られたメニュー(109メニュー)にのみ搭載していた材料表示機能(図 6)を、「あたため」など材料に関係のない21オートメニュー以外のすべてのオートメニュー(416メニュー)に搭載しました。付属のクッキングガイド(料理集)を見なくても、準備ができる便利さです。

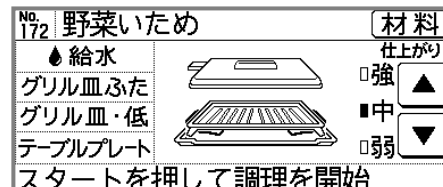
また、個別のメニュー画面には、調理する際に必要な付属品が画面に表示(図 7)されます。調理を始める前に、付属品に間違いがないかを確認できます。



[図 5 液晶タッチパネル]



[図 6 材料表示画面]



[図 7 付属品確認表示画面]

4. 裏返しなしで焼ける両面焼き

焼き魚やトースト、お好み焼きなどが、裏返さずに両面焼ける機能を新たに搭載しました。「大火力はかって両面グリル皿」の側面に新たに設けた開閉式の「上段用フラップ」(図 8)を使って皿を庫内のオープン棚上段に設置すれば、庫内上面に配置した1,300Wの「大火力グリルヒーター」との距離が近くなり、マイクロ波による皿自体の発熱と相まって、魚やトーストなどを、裏返さなくても両面焼くことができます。



[図 8 「上段用フラップ」(左)と上段棚設置]

5. トリプル重量センサー搭載

日立独自の「トリプル重量センサー」を継続して搭載しました。「トリプル重量センサー」(図9)は、庫内底面の3か所に重量センサーを配置し、庫内に入れた食品の重さ・位置をはかり、火力・加熱時間を加減します。これにより、あらかじめ量った食器の重さを差し引いて、食品の正味の重さに合ったレンジ加熱で一人ひとりの好みの温かさに仕上げる「わがや流あたため」をはじめ、「大火力はかって両面グリル皿」を使用したオート調理でも、入れた食品の重さによる加減調節の必要がなく、オートで加熱がコントロールできます。



※イメージ図
[図9 「トリプル重量センサー」]

6. 省エネおよび節電

①「軽量外して丸洗いテーブルプレート」、「立体アンテナ」、「[eco]シャッター」などで省エネ

従来より約12%重量を減らした「軽量外して丸洗いテーブルプレート」を新たに開発し、レンジ加熱時のマイクロ波のロスを軽減しました。また新開発の「立体アンテナ」はマイクロ波を食材に効率よく照射してあたため、消費電力を軽減してい



[図10 「軽量外して丸洗いテーブルプレート」(左)と「立体アンテナ」]

ます。さらにオープンの予熱時に排気口を閉じることで、庫内に熱を閉じ込め、予熱時間を短縮して無駄な消費電力をおさえる「[eco]シャッター」と、庫内の温度上昇をスピードアップする「光速ヒーター」を2本搭載した「ダブル光速ヒーター」などを引き続き搭載し、省エネ基準達成率113%(*4)を実現しています。

②庫内灯・液晶バックライトの消灯設定で節電

庫内灯は、調理中に庫内の様子を確認する場合に便利なよう、初期設定では予熱中以外の調理時にはずっと点灯していますが、本製品では調理中に消灯するように設定変更する機能を継続採用しました。また消灯設定中に食品の状態を確認したい場合は、操作部にある「庫内灯」ボタンを押せば、5秒間点灯できます。また、液晶のバックライトも同様に、調理中の消灯を設定することができます。これらの設定をした場合、年間約1,152Whの節電になります。

(*4) 目標年度2008年度。年間消費電力量64.7kW/年。

■新製品の主な仕様

型式	MRO-LV300	MRO-LV200	MRO-LV100	MRO-LS8
総庫内容量	33L			31L
センサー種類	トリプル重量センサー＋温度			
過熱水蒸気	最高約 400°C ポイラー熱風式(2段)	ポイラー熱風式(2段)	ポイラー熱風式(2段)	ポイラー式(1段)
レンジ出力	PAM ^(*5) 1,000W(最大3分)、800W/600W/500W/200W相当/100W相当			
オープン方式	ダブル光速ヒーター熱風式	光速ヒーター熱風式	光速ヒーター熱風式	上下ヒーター式
オープン設定温度	100～250°C、300°C、 発酵(30・35・40・45°C)	100～230°C、250°C、 発酵(30・35・40・45°C)	100～230°C、250°C、 発酵(30・35・40・45°C)	100～210°C、250°C、 発酵(30・35・40・45°C)
年間消費電力量	64.7kWh	67.4kWh	70.6kWh	77.2kWh
2008年度基準達成率	113%	109%	104%	103%
[eco]シャッター	○	—	—	—
液晶画面	バックライト付き フルドット液晶	バックライト付き ホワイト液晶	液晶	液晶
操作方法	液晶タッチパネル＋ボタン	ダイヤル＋ボタン	ダイヤル＋ボタン	ボタン
オートメニュー数 (レシピ数)	437(544)	59(324)	44(211)	37(98)
材料表示	○	—	—	—
簡単レンジモード	○	—	—	—
音声ガイド (おしえてボタン)	○	—	—	—
取扱説明 DVD	○	○	—	—
設置性能	左右背面壁ピツタリ & 上方放熱スペース 10cm		背面壁ピツタリ & 上方放熱スペース 10cm	
外形寸法 (幅×奥行×高さ)	500×449×408mm	500×449×408mm	495×465×394mm	487×430×365mm
本体質量	約 21.0kg	約 20.5kg	約 19.5kg	約 16.5kg
本体色	パールホワイト(W)、 パールレッド(R)	パールホワイト(W)、 パールレッド(R)	パールホワイト(W)、 パールレッド(R)	パールホワイト(W)、 パールレッド(R)
付属品	焼き蒸しふた、 大火力はかって両面 グリル皿、黒皿×2、 軽量外して洗えるテ ーブルプレート	焼き蒸しふた、 はかって両面グリル 皿、黒皿×2、 外して洗えるテーブ ルプレート	はかってグリル皿、 黒皿×2、 外して洗えるテーブ ルプレート	はかってグリル網、 黒皿、 外して洗えるテーブ ルプレート

(*5) PAM は 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。

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。
