

News Release

2017年8月1日
日立アプライアンス株式会社

業界初^(*1)「魚煮つけ」メニューをオープン^(*2)オートメニューに採用 多彩な料理が手軽にできる IH キッキングヒーター「火加減マイスター」を発売



日立アプライアンス株式会社(取締役社長:徳永 俊昭)は、日立独自の「ラク旨グリル^{うま}&オープン」^(*3)を使ったオープン機能のオートメニューに業界初となる「魚煮つけ」を採用しメニューを拡充^(*4)した、3口 IH キッキングヒーター「火加減マイスター」HT・L300T・L200T・L100T シリーズ 12機種を10月2日から発売します。

本製品では、食材の量により火加減や調理時間をコントロールするオープン機能のオートメニューに業界初の「魚煮つけ」メニューを採用し、大きさ約 35cm の金目鯛の姿煮(「ラク旨オープン」(平皿)+「専用フタ」使用)をはじめ、さばのみそ煮(「ラク旨オープン」使用)などが調理できます。また、新採用の「冷凍食品温め」メニューは、上からの加熱時に出る遠赤外線・近赤外線の割合^(*5)が炭火に近いシーズヒーターの直火と、下ヒーターで熱せられたプレート加熱を使い、冷凍チャーハン(「ラク旨オープン」使用)や、冷凍から揚げ(「ラク旨グリル」(波皿)使用)を温めます。

オープン操作部の表示には、新たにフルドット液晶を搭載し、調理時に設定する「調理分類」「メニュー」「火力」を1画面で設定できます。また、初期画面をよく使われる「魚焼き」(丸焼き、切身・干物、つけ焼き)専用画面に切り替えることもできます。

左右 IH においては、日立独自の「適温調理」^(*6)に、火加減が難しい 4 レシピ(ハンバーグ、ギョウザ、鶏のソテー、魚のソテー)の調理をサポートする「適温調理サポート」機能^(*7)を加えました。フライパンの温度を自動で設定してキープするとともに、調理のタイミングを表示と音声でお知らせします。

このほか、オープンオートメニューに「魚煮つけ」(切身)を、左右 IH に「適温調理サポート」機能(HT・L9T シリーズのみ)などを採用した「火加減マイスター」HT・L9T・L8T シリーズを同時発売します。

(*1) 国内の家庭用 IH キッキングヒーターにおいて。2017年8月1日現在。

(*2) 本製品では、一般家庭用の IH キッキングヒーターのグリルにあたる部分を「オープン」と呼んでいます。

(*3) オープン部に用いる「ラク旨グリル」(波皿)、「ラク旨オープン」(平皿)と、組み合わせて使う「専用フタ」を引き続き採用しています。

(*4) 新製品 L シリーズ:オートメニュー9種類と、当社従来製品 K シリーズ(2015年モデル):オートメニュー6種類との比較。

(*5) 加熱時の赤外線の割合は、炭火:遠赤外線約 83%、近赤外線約 17%、シーズヒーター:遠赤外線約 81%、近赤外線約 19%です。

(*6) ステンレス製の当社推奨フライパンを使用してください。

(*7) 「適温調理サポート」機能は手動調理です。食材の焼き上がり状態を確認し手動で加熱を終了します。

■新製品の主な特長<IH キッキングヒーター「火加減マイスター」HT-L300T・L200T・L100T シリーズ>

1. 業界初「魚煮つけ」メニューなどを採用し、オープンオートメニューを拡充 **New**
2. オープン操作部の表示にフルドット液晶を搭載し1画面で設定が可能 **New**
3. 左右 IH の「適温調理」に、「適温調理サポート」機能を追加 **New**

■型式および発売日

シリーズ	タイプ	IH 火力 ^(*8)	型式・機種数	本体価格(税別) ^(*9)	発売日	当初月産台数
HT-L300T	3口IH ダブルオールメタル対応	3.2kW (左右) 2.0kW (中央)	HT-L300XTWF など4機種	409,000円 ～439,000円	10月2日	10,000台
HT-L200T	3口IH オールメタル対応		HT-L200XTWF など4機種	364,000円 ～394,000円		
HT-L100T	3口IH 鉄・ステンレス対応		HT-L100XTWF など4機種	344,000円 ～374,000円		
HT-L9T	3口IH 鉄・ステンレス対応	HT-L9XTWF など4機種	300,000円 ～330,000円			
HT-L8T		HT-L8STWF など2機種	270,000円 ～290,000円			

(*8) 鉄・ステンレス鍋加熱時、火力(W)は入力値です。

(*9) この価格は、本体に係る事業者向けの「積算見積価格」であり、一般消費者向けの小売販売価格を示したものではありません。

■需要動向と開発の背景

2017年度の家庭用IHクッキングヒーターの需要は、約76万台(前年比101%)とIHクッキングヒーターの持つ利便性、安全性などのメリットの浸透により安定した需要を見込んでいます(当社調べ)。

このような市場環境の中、当社従来製品HT-K300T・K200T・K100Tシリーズの購入者アンケートをみると、オープンのオート調理や操作性を重要視していることがわかりました。また、IHによるフライパン調理は、火加減や裏返しのタイミングが難しいという意見がありました。この結果を踏まえ、オープンのオートメニュー拡充と操作性のさらなる向上を図るとともに、IHの手動調理をサポートする機能を採用した新製品を開発しました。

■お客様お問い合わせ先

お客様相談センター

電話 0120-3121-11(フリーコール) ※携帯電話・PHSから050-3155-1111(有料)

受付時間 9:00～17:30(月～土)、9:00～17:00(日・祝日) ※年末年始を除く

■IHクッキングヒーターホームページ

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

以上

(添付資料)

■IH クッキングヒーター「火加減マイスター」HT-L300T・L200T・L100T シリーズの詳細説明

1. 業界初^(*1)「魚煮つけ」メニューなどを採用し、オープン^(*2)オートメニューを拡充 **New**

本製品では、オープン部に日立独自のグリル調理用の「ラク旨グリル」(波皿)^(*3)および、オープン調理用の「ラク旨オープン」(平皿)^(*4)の 2 種類の専用皿と、組み合わせて使う「専用フタ」を引き続き搭載しました(図 1)。これらを組み合わせて調理するオートメニューに、業界初となる「魚煮つけ」「冷凍食品温め」を採用しました。魚焼きメニュー、焼き物メニュー、過熱水蒸気メニュー、ノンフライメニュー、蒸し物メニュー、パンメニュー、オープンメニューも引き続き採用することで、トータルのオートメニュー数を 9 メニューに拡充し^(*5)多彩な料理が手軽に楽しめます。(図 2)(図 3)



[図 1 専用皿、専用フタ]



[図 2 ラク旨グリル(波皿)の調理例]

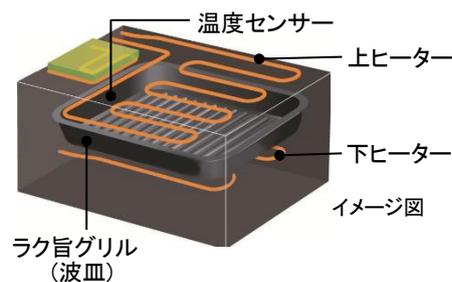


[図 3 ラク旨オープン(平皿)の調理例]

深さがあり大きな「ラク旨オープン」で煮汁を使って調理する「魚煮つけ」メニューでは、大きさ約 35cm の金目鯛の姿煮やさばのみそ煮などが、火加減と調理時間をコントロールする日立独自のオートメニューで仕上げます。

例えば、さばのみそ煮では、まず下ヒーターで煮汁を一気に加熱するとともに温度センサーで庫内温度の立ち上がりを見て食材の量を判定します(図 4)。その後、上下ヒーターの交互加熱で煮汁があふれないようにしながら食材の中までじっくり火を通し、味をしみ込ませます。

また、新採用の「冷凍食品温め」メニューは、上からの加熱時に出る遠赤外線・近赤外線の割合^(*6)が炭火に近いシーズヒーターの直火と、下ヒーターで熱せられたプレート加熱を使い、冷凍チャーハンや冷凍から揚げなどの総菜を温めます。



[図 4 オープン庫内]

(*1) 国内の家庭用 IH クッキングヒーターにおいて。2017 年 8 月 1 日現在。

(*2) 本製品では、一般家庭用の IH クッキングヒーターのグリルにあたる部分を「オープン」と呼んでいます。

(*3) 外形寸法:幅約 26.3cm×奥行約 34.8cm×高さ約 5cm 深さ約 4.1cm。

(*4) 外形寸法:幅約 26.3cm×奥行約 34.8cm×高さ約 6cm 深さ約 5.7cm。

(*5) 新製品 L シリーズ:オートメニュー 9 種類と、当社従来製品 K シリーズ(2015 年度モデル):オートメニュー 6 種類との比較。

(*6) 加熱時の赤外線の割合は、炭火:遠赤外線約 83%、近赤外線約 17%、シーズヒーター:遠赤外線約 81%、近赤外線約 19%です。

2. オープン操作部の表示にフルドット液晶を搭載し1画面で設定が可能 New

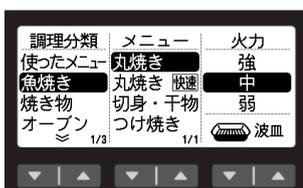
オープン操作部(図 5)の表示にフルドット液晶(図 6)を搭載しました。調理時に設定する「調理分類」「メニュー」「火力」を同時に表示するので1画面で設定できます(図 7)。また、初期画面を魚焼きに特化した「かんたん魚焼き」モード(図 8)へ切り替えることができ、よく使われる「魚焼き」(丸焼き、切身・干物、つけ焼き)の設定が簡単に行えます。さらに、メニュー設定時に「調理のこつ」ボタンを押すと、レシピごとの火力設定や食材の置きかた、調理するときのポイントを表示するので付属のクッキングガイドを見ずに確認することができます(図 9)。



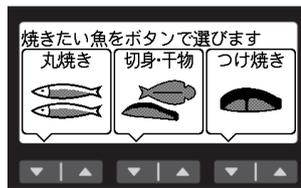
〔図 5 オープン操作部〕



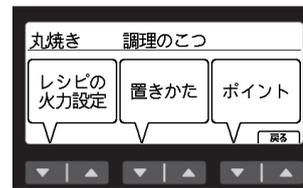
〔図 6 オープン操作部に搭載のフルドット液晶〕



〔図 7 調理時の設定画面〕



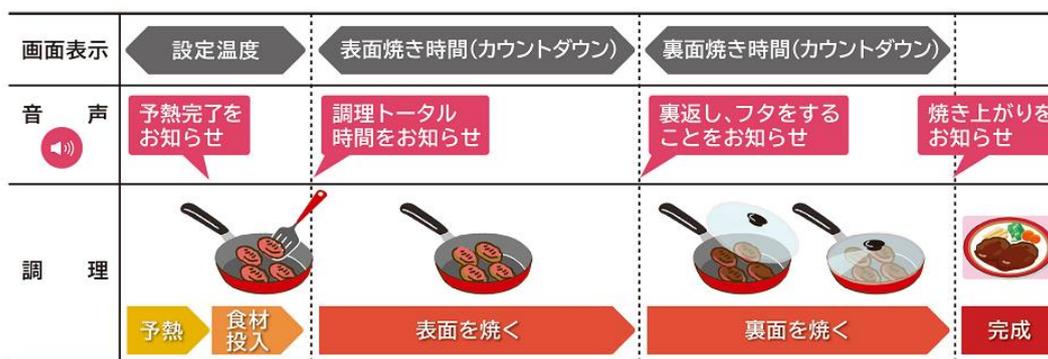
〔図 8 かんたん魚焼きモードの画面〕



〔図 9 調理のこつ画面〕

3. 左右 IH の「適温調理」^(*7)に、「適温調理サポート」機能^(*8)を追加 New

設定した温度にフライパン温度をキープする「適温調理」に、火加減が難しい 4 レシピ^(*9)(ハンバーグ、ギョウザ、鶏のソテー、魚のソテー)の調理をサポートする「適温調理サポート」機能を加えました。レシピにより異なるフライパン温度を自動で設定しキープするとともに、トータルの調理時間や、裏返し、焼き上がりのタイミングを音声や表示でお知らせします(図 10)。外側からでは中心まで火が通っていることの確認が難しい 4 レシピが、簡単においしく仕上がります。



〔図 10 適温調理サポート(ハンバーグ)の調理イメージ図〕

(*7) ステンレス製の当社推奨フライパンを使用してください。

(*8) 「適温調理サポート」機能は手動調理です。食材の焼き上がり状態を確認し手動で加熱を終了します。

(*9) 付属のクッキングガイドに掲載されている分量で調理してください。

4. 左右 IH の便利メニューに、火力を制御し、ふきこぼれを抑制する「麺ゆで」^{(*)10}を採用 **New**

IH の便利メニュー「麺ゆで」(左右 IH)を採用しました。鍋のお湯を沸騰させ、麺を入れたあと「麺ゆで」を設定すると、火力を制御してふきこぼれを抑制します^{(*)11}。(図 11)



火力を制御してふきこぼれ抑制

[図 11 麺ゆで]

(*)10 アルミ、銅鍋は「麺ゆで」には使えません。

(*)11 鍋、水量は取扱説明書に記載の大きさ、水量で行ってください。

■IH クッキングヒーター「火加減マイスター」HT-L9T・L8T シリーズの説明

HT-L9T・L8T シリーズは、「ラク旨グリル^{うま}&オープン(専用フタなし)」を使ったオープンオートメニューに「魚煮つけ」(切身)、「冷凍食品温め」(から揚げ、コロッケなど)メニューを採用しました。左右 IH には「適温調理サポート」機能 (HT-L9T シリーズのみ)を加え、IH 便利メニュー「麺ゆで」を採用しました。



HT-L9XTWF
パールホワイト(W)

■新製品の主な仕様

シリーズ	HT-L300T	HT-L200T	HT-L100T	HT-L9T	HT-L8T	
タイプ	ダブルオールメタル 対応	オールメタル 対応	鉄・ステンレス 対応	鉄・ステンレス 対応		
型式	トッププレート 幅 75cm	HT-L300XTWF(W) HT-L300HTWF(H)	HT-L200XTWF(W) HT-L200HTWF(H)	HT-L100XTWF(W) HT-L100HTWF(H)	HT-L9XTWF(W) HT-L9HTWF(H)	HT-L8STWF(S)
	トッププレート 幅 60 cm	HT-L300XTF(W) HT-L300HTF(H)	HT-L200XTF(W) HT-L200HTF(H)	HT-L100XTF(W) HT-L100HTF(H)	HT-L9XTF(W) HT-L9HTF(H)	HT-L8STF(S)
カラー	パールホワイト(W) メタリックグレー(H)			パールホワイト(W) メタリックグレー(H)	シルバー	
電圧・総消費電力	単相 200V-5.8kW ^{(*)13} (工場出荷時)			単相 200V-5.8kW ^{(*)13} (工場出荷時)		
火力	IH	左右 3.2kW ^{(*)14} /中央 2.0kW			左右 3.0kW/中央 1.6kW	
	オープン	シーズヒーター 上 1.4kW/下 1.2kW			シーズヒーター 上 1.4kW/下 1.2kW	
IH	適温調理	●(左右 IH)			●(左右 IH)	
	適温調理サポート	●(左右 IH)			●(左右 IH)	—
	麺ゆで	●(左右 IH)			●(左右 IH)	
オープンオート調理	ラク旨グリル	●			●	
	魚焼き	●			●	
	焼き物	●			●	
	冷凍食品(総菜)	●			●	
	過熱水蒸気	●			●	
	ノンフライ	●			●	
	蒸し物 ^{(*)12}	●			—	
	オープン	●			—	
	ラク旨オープン	●			—	
	魚煮 姿煮 ^{(*)12}	●			—	
つけ 切身	●			●		
冷凍食品 (チャーハン)	●			—		
パン ^{(*)12}	●			—		
オープン操作部表示	フルドット液晶			LED		
付属品	ラク旨グリル(波皿)、ラク旨オープン(平皿)、 専用フタ、クッキングガイド			ラク旨グリル(波皿)、ラク旨オープン (平皿)、料理集(取扱説明書に掲載)		

(*)12 付属品の専用フタを使用します。

(*)13 複数のヒーターやオープンを同時に使う場合は、総消費電力が 5.8kW を超えないよう火力を自動的に制限します。

(*)14 鉄・ステンレス鍋を加熱した時、最大火力 3.2kW、オールメタル対応 IH でアルミ・銅鍋を加熱した時は最大火力 2.6kW となります。

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。
