

世界初^{*1} ターンテーブルレスで食品の量と位置を計って最適加熱を行う
「Gram Position System (グラムポジションシステム)」を搭載

日立「ワイドオープンレンジ」を新発売

日立ホーム＆ライフソリューション株式会社(取締役社長:瀬端久仁雄)は、世界で初めて^{*1}ターンテーブルレスでありながら食品の分量と位置を計って最適加熱をする「Gram Position System(グラムポジションシステム)」を搭載した、32Lのワイド庫内のオープンレンジ2機種を発売します。MRO - EX 2を7月21日から、本格蒸し料理ができるMRO - EX 1を9月1日から発売します。

今回開発した「Gram Position System(グラムポジションシステム)」は、ターンテーブルレスの課題であった重量の計測をクリアし、コップ1杯の牛乳や茶わん1杯のごはんを庫内のどこに置いても重さと位置を計って、無駄・ムラを少なく最適加熱します。底面に3つのセンサーを配置し、重量を計るとともに、それぞれのセンサーへの負荷で位置を判断し、重さ・場所に関係なくムラなく温めることができます。大きな食材や量が多いときも、適切な加熱を行うことができ、庫内が広々使えるターンテーブルレスタイプに最適の加熱システムです。また、底面トレイは外して洗えますのでいつも清潔に保てます。

この新システムを加熱に活かす技術としては、高火力から低火力までムラも少なく、早く、省エネにもなる従来から好評の「ワイドPAM(Pulse Amplitude Modulation)」を搭載、さらにオープン加熱では、ワイドな庫内をムラなく加熱する、新開発のダブルワイド熱風を採用し、これらの機能を活かした、おいしく多彩なメニューを提案しています。

また、好評のスッキリフェイスをさらに進化させ、ワイドで質感、清潔感ある、キッチンにフィットするデザインとしています。

^{*1} 家庭用電子レンジにおいて

■ 本体希望小売価格及び発売日

型 式	本体希望小売価格(税別)	発 売 日	当初月間生産台数
MRO - EX 1	88,000円	9月 1日	5,000台
MRO - EX 2	68,000円	7月21日	10,000台

2002年度の電子レンジの需要は353万台(前年比98%)でした。ここ数年は、普及率が95%を超え、買い替え需要が85%を占める成熟商品となったことに加えて、約10年前からの300万台を超える市場の買い替え需要が顕在化してきていることから、2003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。(日立推定)

現在、電子レンジのトレンドは広々使えるターンテーブルレスに急速に移行していますが、従来のターンテーブルレスでは調理の基本である食材の分量を計れなかったため、食材の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、赤外線センサーは表面温度だけを計り、量は判らないので加熱の過不足を起こしやすく、庫内温度が高いときなどは正確に検知できず、加熱ムラが発生することもありました。今回日立は、温度によって左右されない重さに着目し、3個のセンサーで重さを計るシステムを搭載しました。3個のセンサーへの重さのかかり方で位置がわかり、さらに温度/蒸気セン

サーで温度や蒸気も見て適切な加熱を行う世界初^{*1}のシステムです。これにより、どこに置いても量にあわせ位置を狙って適切な加熱ができ、加熱を繰り返して庫内温度が上昇した場合でも安定した仕上がりを実現できます。

加熱技術には、1000Wの高火力から解凍や発酵のできる低火力まで、自在な火加減のワイドPAMを採用、このクラスで使用頻度の高いオープン調理用には、上下から熱風を吹き出し、ワイドな庫内をムラなく加熱するダブルワイド熱風方式を採用しました。

庫内は32Lと従来機種より2L広くなり、幅も42cmと、大きな容器もスムーズに出し入れできます。底面トレーは外せて洗えるようにしたほか、庫内の側面は汚れにくいローズフッ素コートを施し、調理器具としてお手入れのしやすさにも配慮しています。

■主な仕様

型 式		M R O - E X 1	M R O - E X 2
電 源		交流100V、Hzフリー	交流100V、Hzフリー
電子レンジ	高周波出力(W)	PAM1000(最大3分)/700/500/200相当/100相当	PAM1000(最大3分)/700/500/200相当/100相当
	消費電力(W)	1,450	1,450
オープン	消費電力(W)	1,300	1,300
	温度調節範囲()	発酵、100~210・250(250は約5分間、その後210に自動切替え)	発酵、100~210・250(250は約5分間、その後210に自動切替え)
	加熱方式	ダブル熱風+上ヒータ 角皿2段	ダブル熱風+上ヒータ 角皿2段
グリル	消費電力(W)	1,250	1,250
外形寸法(幅×奥行×高さ)(mm)		495×455×380	495×455×380
加熱室有効寸法(幅×奥行×高さ)(mm)		400×322×240	400×322×240
庫内容積(L)		32	32
角皿外形寸法(mm)		410×310	410×310
付属品		蒸し器、セラミック角皿、角網	スチームプレート、角網
本体質量(kg)		約19.5	約19.5
本体色		ミラーステンレス(X)	メタリックグレー(H)

■取扱部・照会先

日立ホーム＆ライフソリューション株式会社 熱器・調理事業グループ

〒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/03-3506-1409(ダイヤルイン)(担当:桑原、森岡)

■お客様お問い合わせ先

お買物相談センター 電話/0120-312-111

以上

【添付資料】

< MRO - EX1の主な特長 >

1. 世界初*1 重さも位置も温度も計る「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、蒸気のこもる庫内では食品の温度は計れない、蓋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が使えない、などの課題がありました。

今回開発した「Gram Position System(グラムポジションシステム)」は、温度によって変化しない重さを3個のセンサーで計り、位置までわかり、温度や蒸気も見ながら、いつでも何度でも、正確なあたためを実現するシステムです。

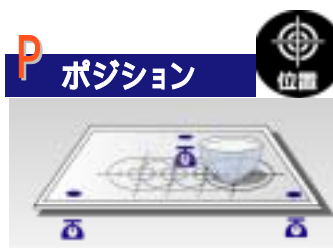
*1 家庭用電子レンジにおいて

〔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
フラットステージの3点に配置。



位置がわかる

3個のセンサーのデータをもとに
計算して食品の位置がわかる。



温度や蒸気も見ながら早い、
ムラの少ない省エネ加熱

食品にあた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、お茶わん1杯のごはんでも、広々庫内のどこに置いて、重さと位置を計り、ムダ/ムラを抑えて、最適な加熱を行います。
- ・大きなもの、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. 新ワイドフラット、32Lワイド庫内、庫内幅42cm

大きな容器も出し入れスムーズ、庫内はゆとりの幅42cmで、長い食品も折ったり、切ったりせずに入ります。また20cmのお皿も2枚、コンビニ弁当も2つ並べて入る余裕の大きさです。

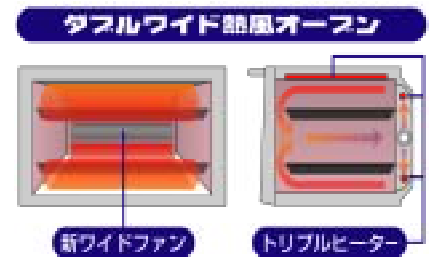
3. 高火力からとろ火まで自在な火加減、ワイドPAM

PAM(Pulse Amplitude Modulation)制御による業界最高レベルの高周波出力と、庫内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、庫内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。「Gram Position System(グラムポジションシステム)」での検知を加熱に活かします。

- ・PAM1000Wの高火力を活かした、ごはん1杯のスピード加熱(約25秒、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。
- ・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実現。

4. ダブルワイド熱風オープン

ケーキやパンを焼くときには、側面までしっかり膨らませることのできるコンベクション(熱風)方式がベストです。従来は、扇風機のようなファンで庫内に風を送り込んでいましたが、エアコンの吹き出し用ファンと同形のワイドなシロッコファンを採用し、庫内奥面の上下からヒーターで加熱された熱風を吹き出します。庫内天面のフラットヒーターとあわせ、ワイドな庫内をムラなく加熱します。



5. 多彩なメニュー提案

重さを計る、「Gram Position System(グラムポジションシステム)」と、ワイドPAM、ダブルワイド熱風オープンの加熱技術の組み合わせで、おいしく多彩なメニューを実現しました。

健康的な蒸しメニュー

食品の重さを計って、温度を見張りながら調理するので個数や量が変わっても美味しくふっくら仕上げてます。

角皿に水を入れ、すのこに食材を載せて蒸し蓋をかぶせ、あとは自動で出来上がります。



*本格蒸し器はEX1のみ。
EX2は簡易蒸し板付

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。脂っこい料理も脂を落として低カロリーに仕上げてます。

パリッ庫あたため

食品の中はレンジ、表はオープ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。

・惣菜もワイド角網で一度にたくさん加熱

・ワイド庫内だから丸身のサンマも焼きたてに



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。

グリル陶板焼き

セラミック角皿を予熱した後、食品を入れ上ヒーターでグリル加熱します。レンジ加熱の焼き物に比べ、ムラなく全体が加熱され、こびりつきも少なくなります。

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。食品を直接あたためるので、すばやくイースト発酵ができ、庫内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。

6. かんたんお手入れ

- ・底面トレイは、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。

以上

このニュースリリースに掲載されている情報は、発表日現在の情報です。
発表日以降に変更される場合もありますので、あらかじめご了承ください。
