

卵焼き、ステーキからチーズケーキまで、「適温調理機能」対応レシピを40種類<sup>(\*)1</sup>に拡充  
**IHクッキングヒーター「HT-Eシリーズ」全21機種を発売**  
 かき揚げなどをサクリした仕上がりで温め直せる「過熱水蒸気ビッグオープン」も搭載

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:石津尚澄)は、設定した目安温度に予熱や加熱をコントロールする「適温調理機能」に対応したレシピとして、クレープやえびチリなどを新たに加え、40種類に拡充した、3口IH・ダブルオールメタル対応(左右IH)<sup>(\*)2</sup>のIHクッキングヒーターHT-E20TWFSを含む「HT-Eシリーズ」全21機種を8月1日から発売します。

「適温調理機能」は、鍋底温度を検知する「光センサーと4個の温度センサー」から実現しており、今回、光センサーについて低温域の検知性能向上を図ることで、目安温度を維持する時間を従来<sup>(\*)3</sup>の約15分から約45分に延長し、じっくり時間をかけて焼き上げるチーズケーキやチキンソテーなども調理可能としました。

また、余分な脂や塩分を落とす過熱水蒸気発生機能などがついた「過熱水蒸気ビッグオープン」<sup>(\*)4</sup>において、魚焼きに加え、冷めたかき揚げなどの揚げ物をサクリした仕上がりで温め直せる「揚げ物温め」メニューを新たに搭載しました。

さらに、「揚げ物」や「煮込み」をはじめ、火加減や加熱時間を設定したプログラム(以下、メニュー)が、操作パネルの表示部で一覧でき、選んだメニューが点灯する「ライトアップメニュー」表示を採用するなど、使いやすさの向上を目指した「スマートデザイン」としました。また、外観はシステムキッチンと調和するスタイリッシュなスクエア形状としています。

■型式および発売日(主要機種)

型式	タイプ			本体希望小売価格	発売予定	当初月間生産台数				
HT-E20TWFS	3口IH	ダブルオールメタル対応	幅75cm	レンジフード <sup>(*)5</sup> 連動	418,950円(税込)	8月1日	13,000台 <sup>(*)6</sup>			
HT-E20TFS			幅60cm	レンジフード <sup>(*)5</sup> 連動	397,950円(税込)					
HT-E10TWFS		オールメタル対応	幅75cm	レンジフード <sup>(*)5</sup> 連動	371,700円(税込)					
HT-E10TFS			幅60cm	レンジフード <sup>(*)5</sup> 連動	350,700円(税込)					
HT-E9TWFS		鉄・ステンレス対応		幅75cm	レンジフード <sup>(*)5</sup> 連動			340,200円(税込)		
HT-E9TFS				幅60cm	レンジフード <sup>(*)5</sup> 連動			319,200円(税込)		
HT-E8TWFS				幅75cm	レンジフード <sup>(*)5</sup> 連動			319,200円(税込)		
HT-E8TFS				幅60cm	レンジフード <sup>(*)5</sup> 連動			298,200円(税込)		
HT-E8WFS				2口IH + ラジエントヒーター				幅75cm	レンジフード <sup>(*)5</sup> 連動	298,200円(税込)
HT-E8FS								幅60cm	レンジフード <sup>(*)5</sup> 連動	277,200円(税込)
HT-E8	幅60cm					—	257,250円(税込)			

■新製品の主な特長<IHクッキングヒーター HT-Eシリーズ>

- 卵焼き、ステーキからチーズケーキまで、「適温調理機能」対応レシピを40種類に拡充 New
- かき揚げなどをサクリとした仕上がりで温め直せる「過熱水蒸気ビッグオープン」 New
- スタイリッシュで使いやすい「スマートデザイン」 New

- (\*1) 付属の「使いかた DVD」および「適温調理クッキングガイド」に掲載のレシピ数。
- (\*2) 鍋の直径が小さいものや鍋底が反っているものなど鍋のサイズや形状、また鍋の材質によっては使えないものがあります。
- (\*3) 当社従来機種 HT-D20T・D10T・D9T・D8T・D8 シリーズ(2009 年発売)。
- (\*4) 一般的な調理器(または当社 2007 年度機種 HT-B10TWFS)のグリル部分について、当社 2010 年度製品では「過熱水蒸気ビッグオープン」という呼称を使用しています。
- (\*5) HT-E8 を除く各機種には、レンジフード連動機能を搭載していない機種もあります。
- (\*6) HT-E シリーズ全 21 機種 of の当初月間生産台数。

## ■需要動向と開発の背景

2010 年度の家庭用 IH クッキングヒーターの需要は、約 87 万台で前年比 103%と見込んでいます。また、普及率は、今年度末で 14%を超えるると予測しています(日立調べ)。これは、IH クッキングヒーターの基本的なメリットである直火でない安心感や大火力、操作性、清掃性の良さなどが受け入れられているためと考えられます。

当社の IH クッキングヒーターは、鉄やステンレスの鍋はもちろん、アルミや銅の鍋を使用する際にも、トッププレートが鍋底温度より熱くならず、吹きこぼれても焦げ付きにくい「ピュアな IH 加熱」という日立独自の加熱方式をはじめ、火が見えない IH クッキングヒーターを初めて使う方でも予熱・加熱の火加減調節を簡単に行える「適温調理機能」などが好評です。本年度の製品では、「適温調理機能」に対応したレシピを拡充するとともに、「過熱水蒸気ビッグオープン」で「揚げ物温め」メニューを実現するなど、調理機能のさらなる充実を図りました。また、外観についても、スタイリッシュで使いやすいデザインとしました。

## ■添付資料

IH クッキングヒーター「HT-E シリーズ」の詳細説明

## ■お客様からの問い合わせ先

日立アプライアンス株式会社 キッチンソリューション事業企画部 [担当:大門、星]  
〒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 03-3506-1602 (ダイヤルイン)

## ■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「HT-Eシリーズ」の詳細説明

### 1. 卵焼き、ステーキからチーズケーキまで、「適温調理機能」対応レシピを 40 種類に拡充

日立独自の「適温調理機能」を強化して搭載しました。この「適温調理機能」とは、「高性能サーモパイル式光センサー」と「4 個の温度センサー」により、鍋底の温度を調理で用いる温度帯はもちろん、加熱のしすぎによる異常な温度まで幅広く検知し、設定した目安温度に予熱・加熱をコントロールする機能です。火が見えない IH クッキングヒーターを初めて使う方でも、火加減調節を簡単に行えます。

本機能では、フライパン向けのメニューとして、スクランブルエッグ、クレープなどの調理に便利な「卵焼き」、チキンソテー、えびチリなどの調理に適した「いため物」、ビーフステーキ、チヂミなどの調理に便利な「ステーキ」といった 3 つのメニューを搭載していることに加え、食材の種類や分量、お好みの仕上がり、鍋の材質や形状などに合わせて、初期設定目安温度を上下各 3 段階(全 7 段階)に調節できます。(図 1)



[図 1 メニュー別おすすめレシピ例]

本シリーズでは、鍋底から出る赤外線を検知する「高性能サーモパイル式光センサー」の精度を高め、特に低温域の温度検知性能を向上させました。これにより、設定目安温度を維持する時間を、従来の約 15 分から約 45 分に延長し、じっくり時間をかけて調理するチーズケーキやチキンソテーなどのレシピを拡充することができました。本格調理、定番料理からスイーツにわたる 40 のレシピは、付属の「使いかた DVD」(図 2)および「適温調理クッキングガイド」に掲載されています。



[図2 付属の「使いかた DVD」]

## 2. かき揚げなどをサクッと仕上げで温め直せる「過熱水蒸気ビッグオープン」

魚焼きに加え、過熱水蒸気を用いた調理ができる「過熱水蒸気ビッグオープン」を継続採用しています。オープン庫内に設置した水タンクから発生する 100℃の飽和水蒸気を約 200℃以上の高温庫内で過熱水蒸気にして調理に利用します。通常の加熱に加え、高い熱エネルギーを持つ微細な過熱水蒸気による加熱を組み合わせることで、食材内部の余分な脂、塩分を落としたヘルシーな調理が可能となります。過熱水蒸気を組み合わせた調理と、組み合わせない調理を比較すると、例えば、「鶏のハーブ焼き」<sup>(※1)</sup>の場合、約 13.4%の減脂、塩ざけ<sup>(※2)</sup>の場合、約 1.9%の減塩効果があります。

また、今回新たに、冷めたかき揚げなど揚げ物の水分や油を落とし、サクッと仕上げで温め直すことができる「揚げ物温め」メニューを搭載しました。

(※1) 鶏のハーブ焼き(約 250g) : 過熱水蒸気を活用したヘルシーメニュー「鶏・野菜」で調理した場合の脱脂量約 14.9g、調理メニュー「鶏・野菜」で調理した場合の脱脂量約 12.9g、効果約 13.4%。(日立調べ)

(※2) 塩ざけ(約 100g) : 過熱水蒸気を活用したヘルシーメニュー「切身・干物」で調理した場合の脱塩率 2.8%、調理メニュー「切身・干物」で調理した場合の脱塩率 0.9%、効果約 1.9%。(日立調べ)

## 3. スタイリッシュで使いやすい「スマートデザイン」

本シリーズでは、システムキッチンに調和するスクエアな形状のトッププレート、スリムなフレームを採用しました。(図 3) また、「揚げ物」や「煮込み」をはじめ、火加減や加熱時間を設定した加熱プログラム(以下、メニュー)が、操作パネルの表示部で一覧でき、選んだメニューが点灯する「ライトアップメニュー」表示を採用するなど、使いやすさの向上を目指した「スマートデザイン」としました。(図 4) さらに「過熱水蒸気ビッグオープン」の操作部を大型化し、調理メニューなどの選択、切・スタートなど主な操作キーと仕上がり設定など詳細キーを 2 列に配置した、より分かりやすく、使いやすい操作部としました。(図 5)

また、「とろ火」「弱火」「中火」「強火」キーを押すだけで直接お好みの火力が選べ、簡単に使えると好評の「ワンタッチ火加減操作」を引き続き採用しています。

また、本体の操作部表示には、文字を判別しやすく正確に素早く読める書体「つたわるフォント」<sup>(※3)</sup>を採用しました。このフォントは取扱説明書やカタログにも採用していきます。

(※3) 株式会社博報堂が 2009 年 6 月に新設した専門組織「博報堂ユニバーサルデザイン」で、ユニバーサルデザインの発想に基づき、株式会社タイプバンク、慶應義塾大学と共同で開発したもので、誤認を防ぐこと、可読性を高めることを目的に開発された書体です。



※説明用に「表示部」を点灯しています。

【図 3 外観デザイン (HT-E20TWFS)】



ライトアップメニュー

【図 4 IH操作部 (HT-E20TWFS)】



ライトアップメニュー

【図 5 オーブン操作部 (HT-E20TWFS)】

■新製品の主な仕様(主要機種)

型式		HT-E20TWFS(幅75cm) HT-E20TFS(幅60cm)	HT-E10TWFS(幅75cm) HT-E10TFS(幅60cm)	HT-E9TWFS(幅75cm) HT-E9TFS(幅60cm)	HT-E8TWFS(幅75cm) HT-E8TFS(幅60cm)	HT-E8WFS(幅75cm) HT-E8FS(幅60cm) HT-E8(幅60cm)
レンジフード連動		○(ただし、HT-E8を除く)				
火力	右ヒーター	鉄・ステンレス鍋:3.0kW アルミ・銅鍋:2.6kW		鉄・ステンレス鍋:3.0kW		
	左ヒーター	鉄・ステンレス鍋: 3.0kW アルミ・銅鍋:2.6kW	鉄・ステンレス鍋:3.0kW			
	中央ヒーター	鉄・ステンレス鍋:2.0kW			鉄・ステンレス鍋: 1.6kW	ラジエントヒーター: 1.2kW
	オープン	シーズヒーター:上 1.2kW、下 1.2kW 触媒ヒーター:250W				
操作	左・右・中央	上面操作パネル ガラスタッチ式				
	オープン	前面操作パネル タッチキー式				
適温調理機能	フライパン	ステーキ	初期設定目安温度:約 220℃、設定温度範囲:約 190℃~約 250℃(全 7 段階、左右IH)			
		いため物	初期設定目安温度:約 200℃、設定温度範囲:約 170℃~約 230℃(全 7 段階、左右IH)			
		卵焼き	初期設定目安温度:約 170℃、設定温度範囲:約 140℃~約 200℃(全 7 段階、左右IH)			
		揚げ物	初期設定目安温度:約 180℃、設定温度範囲:約 140℃~約 200℃(全 7 段階、左右IH選択)			
便利メニュー	湯沸かし	○(3口IH)			○(左右IH)	
	炊飯	○(左右IH)				
	保温	○(3口IH)				○(左右IH)
	煮込み	○(3口IH)				○(左右IH)
オプション	ヘルシーメニュー	切身・干物、鶏・野菜、揚げ物温め(過熱水蒸気用水タンク使用)				
	調理メニュー	魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物、ピザ、グラタン、鶏・野菜				
	手動コース	トースト、魚焼き、オープン(10段階オープン温度設定:約 140℃~約 280℃)				
音声ガイド		○				
待機時消費電力 ほとんどゼロ		○(0.05W未満)				
オートパワーオフ		約 10 分(約 30 分に切替可能)				
電源・消費電力		単相 200V—5.8kW(4.8kWに切替可能)				
オープン庫内寸法 (幅×奥行×高さ)		280×360×124mm (有効高さ 59mm) <sup>(*4)</sup>				
外形寸法 (幅×奥行×高さ)		749×560×233mm(幅 75cm) 599×560×233mm(幅 60cm)				
質量	幅 75cm	約 29.5kg	約 27.4kg	約 24.5kg	約 24.5kg	約 24.0kg
	幅 60cm	約 28.5kg	約 26.3kg	約 23.3kg	約 23.3kg	約 22.8kg

(\*4) 食材や使用する器は 40mm以内でお使いください。

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。

---