

2011年5月18日
日立アプライアンス株式会社

ギョウザが焼ける「焼き蒸し調理」のメニューを拡充し、シウロンポウなどの点心も作れる
過熱水蒸気オープンレンジ「焼き蒸し調理 ヘルシーシェフ」を発売
豊富な 478 レシピ^(*1)・371 オートメニュー^(*2)を簡単に操作できる液晶タッチパネルを搭載

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:山本 晴樹)は、日立独自の「焼き蒸し調理」に、レンジ・スチーム・オープン・過熱水蒸気を組み合わせた加熱方法を新たに開発し、シウロンポウや中華ちまきなど点心メニューも作れる「焼き蒸し調理 ヘルシーシェフ」MRO-JV300を6月10日から発売します。

本製品では、マイクロ波で皿を発熱させて食品を焼く「はかつて両面グリル皿」と、スチームを充填させて蒸す「焼き蒸しふた」を使用する「焼き蒸し調理」について、これまでのレンジ・スチームに、今回新たにオープンを加えて過熱水蒸気を発生させる加熱方法を開発しました。これにより、従来^(*3)の焼きギョウザや蒸し野菜いためなどに加え、シウロンポウや中華ちまきなどの点心も調理できるようになりました。特に皮が破れるなど蒸し加減が難しいシウロンポウは、皮をしっとり蒸し上げ、スープもしっかりと閉じ込めて本格的に仕上げます。このような「焼き蒸し調理」の充実に加え、マカロンや蒸しドーナツ、カステラといったスイーツなどのメニューの追加により、従来 302 であったオートメニュー数を 371 に拡充しました。また、レシピ数は従来の 405 から 478 に拡充し付属のクッキングガイドに掲載しました。

この豊富なオートメニューを簡単に操作できるよう、液晶タッチパネルを新たに搭載し、メニュー番号や調理方法、材料などから目的のメニューを選びやすくしました。また、それぞれのメニューに必要な付属品や材料を表示する機能^(*4)、よく使う手動レンジ加熱の設定内容を大きな文字で表示する機能なども採用しました。さらに、清掃脱臭などの手入れや各種設定なども簡単なタッチ操作で行えます。

また、3つの重量センサーで食品の重さや位置をはかり、火力と加熱時間をオートで調節しておいしく仕上げる、日立独自の「トリプル重量センサー」を引き続き搭載しました。

なお、「焼き蒸し調理 ヘルシーシェフ」MRO-JV200 についても、「はかつて両面グリル皿」と「焼き蒸しふた」を搭載し、同日発売します。

(*1) 付属の「クッキングガイド」掲載レシピ数(手動調理レシピ含む)。

(*2) 「焼き蒸し」「スイーツ」「2品同時オープン」「あたたためコース」「下ゆで」などを含んだメニュー数。

(*3) MRO-GV300(当社 2010 年度モデル)。

(*4) 材料表示機能は、「焼き蒸し」「焼き蒸し(点心)」「ヘルシー」のオートメニュー合計 109 メニューで表示。

■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-JV300	33L	オープン価格	6月10日	4,000台
MRO-JV200	33L	オープン価格	6月10日	5,000台

■新製品の主な特長<過熱水蒸気オープンレンジ「焼き蒸し調理 ヘルシーシェフ」MRO-JV300>

- 「焼き」「蒸し」「焼き・蒸し」ができる「焼き蒸し調理」に、点心などの新メニューを追加 New
- 「トリプル重量センサー」で、食品の重さに応じて火力と加熱時間をオートで調節
- 豊富な 478 レシピ・371 オートメニューを簡単に使える液晶タッチパネルを搭載 New

■ 需要動向と開発の背景

2011 年度のオープンレンジの需要は、約 284 万台で前年比 101%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)

高機能レンジに求められる機能としては、過熱水蒸気による脱脂・減塩調理が一般的となり、高機能を活かした新しい調理メニューや高い操作性などが求められています。そこで、これまでレンジでは難しかったメニューを簡単に調理することを目指し、昨年のごうざに加え、ショウロンポウに代表される点心など「焼き蒸し調理」の特性を活かしたメニューの充実を図りました。

■ 添付資料

過熱水蒸気オープンレンジ「焼き蒸し調理 ヘルシーシェフ」MRO-JV300 の詳細説明

■ 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/>

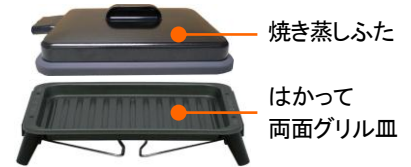
以上

(添付資料)

■過熱水蒸気オープンレンジ「焼き蒸し調理 ヘルシーシェフ」(MRO-JV300)の詳細説明

1. 「焼き」「蒸し」「焼き・蒸し」ができる「焼き蒸し調理」に、点心などの新メニューを追加

本製品には、日立独自の「はかって両面グリル皿」と「焼き蒸しふた」を付属しています(図 1)。「はかって両面グリル皿」は、裏面に塗布された発熱体がレンジ加熱(マイクロ波)で発熱し、食品を焼くことができます。また、「焼き蒸しふた」はスチームを取り込み充満させ、食品を蒸すことができます。従来^(*1)はこの付属品を使用し、レンジとスチームで加熱して焼きギョウザや野菜料理などが調理できました(図 2)。



[図 1 「焼き蒸し調理」付属品]



[図 2 従来の「焼き蒸し調理」メニュー例]

本製品では、レンジとスチームに加え、オープンで庫内の温度を上げ、「焼き蒸しふた」内のスチームを100℃以上の過熱水蒸気にする加熱方法を開発することで、高温の維持が重要な新しいメニューの調理を可能にしました。ショウロンポウは、蒸す温度が低いと皮が凝固しないうちに吸水してしまい、水分と小麦粉が分離して、皮が破けてしまいますが、「焼き蒸しふた」内のスチームを過熱水蒸気化することで、皮を凝固させながらしっかりと蒸すことができ、スープをたっぷり中に閉じ込めることができるようになりました。ショウロンポウのほか、中華ちまきなど点心 8メニューを新メニューとして採用しています(図 3)。



[図 3 新たな「焼き蒸し調理」メニュー例]

(*1) MRO-GV300(当社 2010 年度モデル)。

2. 「トリプル重量センサー」で、食品の重さに応じて火力と加熱時間をオートで調節

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 4)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をはかり、火力・加熱時間を調節します。これにより、あらかじめはか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「わがや流あたたため」をはじめ、「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。また、レンジ加熱時は、食品の位置をはかってあたためます。

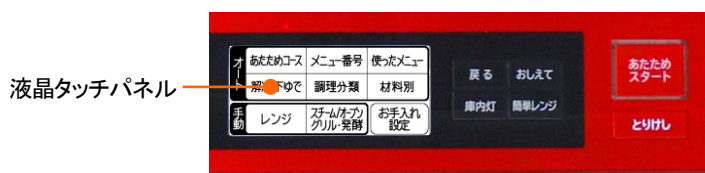


※イメージ図

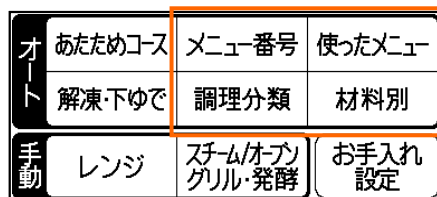
[図 4 「トリプル重量センサー」]

3. 豊富な 478 レシピ^(*)2)・371 オートメニュー^(*)3)を簡単に使える液晶タッチパネルを搭載

本製品は、「焼き蒸し調理」の充実に加え、マカロンや蒸しドーナツ、カステラといったスイーツなど、従来の 302 メニューに 69 メニューを追加し、豊富な 371 オートメニューとしています。また付属のクッキングガイドに掲載のレシピ数は、従来の 405 レシピから 478 レシピとしました。この豊富なメニューを使いやすくするため、液晶タッチパネル(図 5)を新たに搭載したことで、画面に表示されたボタンにタッチするだけの簡単操作で楽に使えます。さらに今回は、オートメニューの選択をする際に、「メニュー番号」「調理分類」「使ったメニュー」「材料別」の 4 通りの入口(図 6)を設けることで、目的のオートメニューが探しやすくなりました。



[図 5 液晶タッチパネル]



[図 6 初期画面とメニュー選択入口]

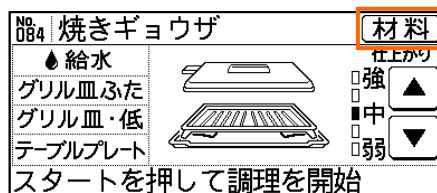
(*)2) 付属の「クッキングガイド」掲載レシピ数(手動調理レシピ含む)。
 (*3) 「焼き蒸し」「スイーツ」「2品同時オープン」「あたためコース」「下ゆで」などを含んだメニュー数。

4. その他の便利な機能

① 付属品確認表示・材料表示

個別のオートメニュー画面には、調理する際に必要な付属品や設置位置がイラストや文字で画面に表示されます(図7)。準備に便利だけでなく、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。

また、「焼き蒸し」「焼き蒸し(点心)」「ヘルシー」のオートメニュー合計 109 メニューにおいて、材料表示機能を採用しました。個別メニューの画面にある「材料」ボタン(図 7 右上部)にタッチすると、そのメニューに必要な主な材料が表示されるので(図 8)、メニューを検討する際など、付属のクッキングガイドを見なくても、材料を準備できて便利です。



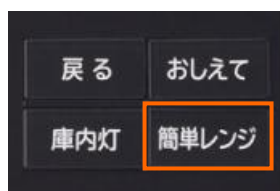
[図 7 付属品確認表示画面]



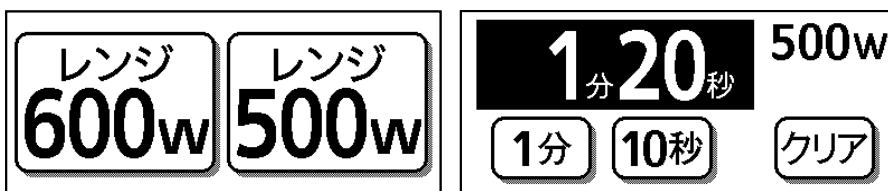
[図 8 材料表示画面]

② 「簡単レンジ」モード

使用頻度の高い手動レンジ加熱がより使いやすい「簡単レンジ」モードを新たに採用しました。操作パネル前面にある「簡単レンジ」ボタン(図9)を押すと、冷凍食品や市販の弁当などのあたためでよく使う、手動レンジ加熱の 600W と 500W が大きな文字で表示される(図 10)ほか、時間設定もシンプルな画面で簡単に操作できます。



[図 9 「簡単レンジ」ボタン]



[図 10 ワット数選択画面と時間設定画面]

5. 省エネおよび節電

①「[eco]シャッター」や「ダブル光速ヒーター」などで省エネ

オープンの予熱時に閉じることで、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抑える「[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本搭載する「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 111%としています。

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しやすいよう、初期設定では予熱中以外の調理時には常時点灯していますが、本製品では調理中に消灯するように設定変更することができます。この設定をした場合、年間約 1,170Wh の節電になります。また消灯設定している場合でも、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。

6. 「オープンとレンジの2段」や「2品同時オープン」などで時短調理

本製品には、「オープンとレンジの2段」(25 オートメニュー)や「2品同時オープン」(24 オートメニュー)など2つの料理を同時に調理できるオートメニューを引き続き搭載し、それぞれ2品を別々に調理する場合に比べて1回で調理できるため時間短縮できます。また「冷凍から焼き物」メニューは、解凍してから焼いて調理するより、短い時間で調理できます。

■新製品の主な仕様

型式	MRO-JV300	MRO-JV200
総庫内容量	33L	
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	
レンジ出力	PAM ^(*4) 1,000W(最大3分)、800W/600W/500W/200W 相当/100W 相当	
ヒーター	ダブル光速ヒーター	
オープン設定温度	100~250°C、300°C、 発酵(30・35・40・45°C)	
年間消費電力量	66.2kWh	67.4kWh
2008 年度省エネ基準達成率	111%	109%
[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
操作方法	液晶タッチパネル+ボタン	ダイヤル+ボタン
オートメニュー数(レシピ数)	371(478)	48(329)
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	左右背面壁ピッタリ & 上方放熱スペース 10cm	
外形寸法(幅・奥行・高さ)	500mm・449mm・408mm	500mm・449mm・408mm
本体質量	21kg	20.5kg
本体色	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)
付属品	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	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

(*4) 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。
