

難しい火加減の調理が簡単で省エネ<sup>(※1)</sup>にもなる「適温調理」の対応レシピを80種類に拡充  
**IHクッキングヒーター「HT-Gシリーズ」全21機種を発売**  
 火加減おまかせ「過熱水蒸気ビッグオープン」<sup>(※2)</sup>にランプヒーターを採用し、火力が向上<sup>(※3)</sup>

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:山本 晴樹)は、難しい火加減の調理が簡単な「適温調理」や、炭火焼き風の加熱などが手軽にできる「過熱水蒸気ビッグオープン」を搭載した、ダブルオールメタル対応3口IHクッキングヒーターの新製品 HT-G20TWFS など「HT-Gシリーズ」全21機種を9月20日から発売します。

新製品では、卵料理やいため物、揚げ物などの火加減が難しい調理が簡単にでき、省エネにもなる「適温調理」機能の対応レシピにおいて、「かぼちゃのプリン」、「あさりのサフランライス」など、新開発の20レシピを新たに追加し、計80レシピ<sup>(※4)</sup>としました。

また、新製品のうち3口IHタイプの16機種では、炭火焼き風の加熱やヘルシー調理が手軽にできる「過熱水蒸気ビッグオープン」において、火力アップや庫内の温度ムラ低減につながり、焼き加減も確認できるランプヒーターを新たに採用するとともに、対応レシピ数を従来の80から100種類に拡充<sup>(※5)</sup>しています。庫内の清掃性についても進化させ、底面と左右の両側面にも手が届きやすい下ヒーターリフトアップ機構採用の「3面・そこふけ〜る」としました。

さらに、消費電力の抑制や湯沸し時間の短縮を図るため、鍋に伝わる磁力を強化した新構造により、鉄やステンレス鍋加熱時のIH加熱効率を従来と比較して最大で約2%向上<sup>(※6)</sup>させました。

(※1) 新製品 HT-G20TWFS で、手動で調理をした場合と、「適温調理」メニューで調理した場合との消費電力量の比較。詳細は P.3 参照。  
 (※2) 当社 HT-G シリーズでは、一般の IH クッキングヒーターのグリルにあたる部分を「過熱水蒸気ビッグオープン」と呼んでいます。  
 (※3) 新製品 21 機種のうち、3 口 IH タイプの 16 機種において。  
 (※4) 付属の「適温調理クッキングガイド」に掲載のレシピ数。ただし、「適温調理」のうちの「揚げ物」メニューのレシピは含まれません。  
 (※5) 当社 2011 年度モデル HT-F シリーズとの比較。新製品のレシピ数は付属の「オープン調理クッキングガイド」掲載分。  
 (※6) 当社 2011 年度モデル HT-F シリーズの加熱効率は約 89%、新製品 HT-G シリーズの加熱効率は約 91%。詳細は P.5 参照。

■主な新製品の型式および発売日

型式	タイプ			本体価格 <sup>(※7)</sup> (税込)	発売予定	当初月間 生産台数
HT-G20TWFS	ダブルオール メタル対応	幅 75cm	レンジフード連動	439,950 円	9 月 20 日	12,000 台 <sup>(※8)</sup>
HT-G20TFS		幅 60cm	レンジフード連動	418,950 円		
HT-G10TWFS	オールメタル 対応	幅 75cm	レンジフード連動	392,700 円		
HT-G10TFS		幅 60cm	レンジフード連動	371,700 円		
HT-G9TWFS	鉄・ステンレス 対応	幅 75cm	レンジフード連動	361,200 円		
HT-G9TFS		幅 60cm	レンジフード連動	340,200 円		
HT-G8TWFS		幅 75cm	レンジフード連動	340,200 円		
HT-G8TFS		幅 60cm	レンジフード連動	319,200 円		

(※7) 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。  
 (※8) HT-G シリーズ全 21 機種の当初月間生産台数。

■新製品の主な特長<IHクッキングヒーター「HT-Gシリーズ」>

1. 難しい火加減が簡単で、省エネにもなる「適温調理」。レシピを80種類に拡充 New
2. 火加減おまかせ「過熱水蒸気ビッグオープン」にランプヒーターを採用し、火力アップ New
3. 日立独自の下ヒーターリフトアップ機構の採用により、オープン庫内の清掃性が向上 New
4. 鉄・ステンレス加熱時のIH加熱効率を最大で約2%高め、さらなる効率化を実現 New

## ■需要動向と開発の背景

家庭用 IH クッキングヒーターの需要は、震災の影響などを受け、2011 年度は約 76 万台（前年比約 84%）<sup>(\*9)</sup>となりましたが、2012 年度は、ほぼ前年並みの約 75 万台(同 98%)<sup>(\*10)</sup>を見込んでいます。

IH クッキングヒーターは、高効率ながら火を使わない安心感、使用時にキッチンが暑くなりにくい点、手入れがしやすい点などの特長がありますが、昨今の電力事情により、今後はさらなる消費電力の低減や高効率化が望まれています。一方、最近の食を取り巻く動向として、食育への関心の高まり、内食の増加、健康志向、高齢化などがあげられ、調理器具へのニーズは多様化していくことが予想されます。

そこで新製品では、IH クッキングヒーターのさらなる高効率化を図るとともに、当社が実施した意識調査の結果に基づき、日立独自の「適温調理」機能や、火力アップした「過熱水蒸気ビッグオープン」の調理特性をいかしたレシピを新たに開発し、ユーザーの多様な食のニーズに応えます。さらに、ユーザーの要望に応え、昨年度から採用したグリル庫内の清掃性をさらに高めた新構造を採用します。

(\*9) 一般社団法人 日本電機工業会の自主統計データより。

(\*10) 当社調べ。

## ■添付資料

IHクッキングヒーター「HT-G シリーズ」の詳細説明

主な新製品の仕様

## ■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:山本、逸見]

〒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-G シリーズ」の詳細説明

1. 難しい火加減が簡単で、省エネ<sup>(\*1)</sup>にもなる「適温調理」。レシピを 80 種類<sup>(\*2)</sup>に拡充

日立独自の「適温調理」は、鍋底の温度を、設定した目安温度にキープするように火力を制御するので、はじめて使う方でも、手動では難しい火加減の調理を簡単に行うことができます。

新製品では、この「適温調理」の使い勝手を向上させるとともに、その特長をいかしたレシピを 80 種類に拡充しました。

①タイマー機能でさらに使いやすく、スイーツから焼き物まで家族で楽しめるレシピを 80 種類に拡充

「適温調理」使用時に経過時間の確認や加熱時間の設定ができるタイマー機能を搭載しました。これにより、低温で長い時間加熱する「チーズケーキ」などの対応レシピの調理が、ますます簡単になります。また、フライパンで調理する「卵焼き」、「いため物」、「焼き物」の 3 メニューにおいて、「かぼちゃのプリン」、「あさりのサフランライス」、「豆腐ステーキ」、「大学いも」などの新開発レシピを 20 種類追加し、従来<sup>(\*3)</sup>の 60 種類から 80 種類に拡充しました(図 1)。

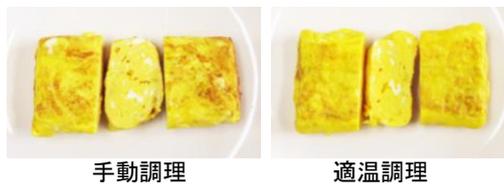
ニーズ	レシピ名	機能		
		低温	温度変化	タイマー
子ども向け (6)	かぼちゃのプリン		○	○
	スパニッシュオムレツ		○	○
	オニオンスープ			○
	チョコレートケーキ		○	○
	ラタトゥーユ		○	○
	そば粉のガレット		○	
外食風 (6)	あさりのサフランライス	○	○	○
	ビーフストロガノフ		○	○
	親子丼	○		○
	ブイヤベースマルセイユ風		○	○
	いか飯	○		○
	パリパリチキンのサラダ		○	○
ヘルシー (3)	簡単サムゲタン		○	○
	豆腐のチーズケーキ	○	○	○
	豆腐ステーキ		○	
高齢者向け (5)	大学いも		○	
	薄切りポークカツ			○
	海老姿蒸し団子			○
	アジのフライ			○
	豆腐ピザ		○	



[図 1 「適温調理」の新開発レシピ]

②鍋の温度変化に合わせて火力を制御するから省エネ

「適温調理」では、食材を投入したときに下がった鍋底の温度を、設定した目安温度まで上げたり、その目安温度以上に加熱しすぎないなど火力を自動で制御します。今回の新製品を使って、料理の先生のレシピに従いモニター 5 名に手動調理と「適温調理」でそれぞれ「卵焼き」を作ってもらったところ、従来同様に、先生の見本に近い仕上がりの卵焼き(図 2)が、手動調理に比べ少ない消費電力量でできる結果となりました。



[図 2 卵焼きの仕上がり具合]

(\*1) 当社 HT-G20TWFS を使って、手動調理をした場合と、「適温調理」メニューを使って調理した場合との消費電力量の比較。手動調理は先生のレシピに沿った時間と方法で行い、適温調理は先生が調理した見本とほぼ同一の仕上がりになるように調理。卵焼きの場合、卵 4 個を使い、手動調理は「火力 6」で約 340 秒加熱(消費電力量約 74.8Wh)、適温調理は「卵焼き」メニュー(設定目安温度 170℃)で平均約 336 秒加熱(消費電力量平均約 63.2Wh)。この調理試験で、ほぼ同一の仕上がりにおいて、適温調理は手動調理に比較し、消費電力量で約 15%の省エネ効果が認められました。ステンレス製の当社推奨卵焼きフライパンを使用。当社内で測定。調理する食材の種類や量、鍋の大きさ、材質により効果には違いがあります。

- (\*2) 付属の「適温調理クッキングガイド」に掲載のレシピ数。ただし、「適温調理」のうちの「揚げ物」メニューのレシピは含みません。
- (\*3) 当社 2011 年度モデル HT-F シリーズ計 21 機種。

## 2. 火加減おまかせ「過熱水蒸気ビッグオープン」<sup>(\*4)</sup>にランプヒーターを採用し、火力アップ。

新製品のうち 3 口 IH タイプの 16 機種では、過熱水蒸気を利用し食材の余分な脂や塩分を落とすヘルシー調理などが手軽にできる「過熱水蒸気ビッグオープン」の火力アップをはかるとともに、対応レシピを 100 種類に拡充しました。また、外はパリッと、中はジューシーに魚を焼く炭火焼き風の「水なし七輪交互焼き」も継続採用しています。

### ①ランプヒーターの採用により火力アップ

庫内の前側上面には、従来のシーズヒーターに加えてランプヒーターを新たに採用し、「過熱水蒸気ビッグオープン」庫内の火力アップを図りました(図 3)。これにより、すばやく加熱して庫内の温度分布の均質化を図るとともに、ヘルシーメニュー時の脱脂効果を強化しました<sup>(\*5)</sup>。また、調理中の焼き加減の確認もできます。



[図 3「過熱水蒸気ビッグオープン」の庫内]

### ②対応レシピを 100 種類に拡充

「過熱水蒸気ビッグオープン」は、主にヒーターの直火で直接焼き上げる「グリル加熱」と、庫内の温度制御によって調理する「オープン加熱」を兼ね備えています。新製品では強火で焼き上げる「貝焼き」や「ホイル焼き」、オープン加熱を使う「ミニドーナツ」や「マフィン」といったスイーツなどの新開発レシピを 20 種類追加し、従来の 80 から 100 種類に拡充しました<sup>(\*6)</sup>。

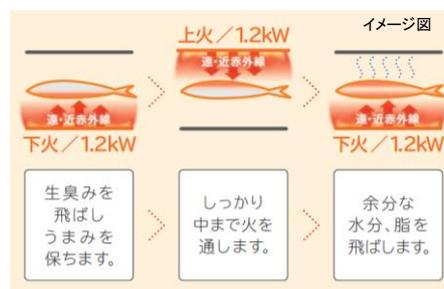


[図 4「過熱水蒸気ビッグオープン」の操作部]

レシピに基づき調理する際には、火力と時間が予めプログラムされた各種メニューキーや、手動のコースを押して選択することができますが、新製品では従来の「ヘルシーメニュー」キーと「焼き物メニュー」キーの 2 種類に、新たに「オープンメニュー」キーを加えて 3 種類とすることで、操作性にも配慮しています(図 4)。

### ③炭火焼き風の「水なし七輪交互焼き」

加熱時に発生する遠赤外線と近赤外線の割合が約 8:2<sup>(\*7)</sup>と炭火に近い直火のシーズヒーターで、炭火焼き風に焼きあげる、日立独自の「水なし七輪交互焼き」を継続採用しています(図 5)。庫内の上下に設置されたヒーターで交互に加熱するので、途中で裏返す必要もありません。さらに、調理中に出る煙をおさえて、ニオイも抑制する脱煙機能<sup>(\*8)</sup>も引き続き搭載しています。



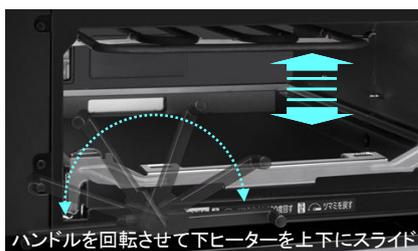
[図 5 水なし七輪交互焼き]

- (\*4) 当社 HT-G シリーズでは、一般の IH クッキングヒーターのグリルにあたる部分を「過熱水蒸気ビッグオープン」と呼んでいます。
- (\*5) 従来機種 HT-F20TWFS と新製品 HT-G20TWFS で、ヘルシーメニューの「肉・野菜」を選択し、鶏のハーブ焼き(約 250g)を調理した際の食材から落ちた脂の量を比較。HT-F20TWFS:約 14.0%、HT-G20TWFS:約 15.7%(当社調べ)
- (\*6) 新製品 HT-G シリーズのうち 3 口 IH タイプの 16 機種と、当社 2011 年度モデル HT-F シリーズとの比較。新製品のレシピ数は付属の「オープン調理クッキングガイド」掲載分。
- (\*7) 表面温度約 600℃のときに炭火、シーズヒーターから出る単位面積あたりの遠赤外線と近赤外線の割合。炭火:遠赤外線約 80%、近赤外線約 20%、シーズヒーター:遠赤外線約 78%、近赤外線約 22%。実測データをもとにした計算値(当社調べ)
- (\*8) 少量の煙・ニオイが排出されます。当社パラジウム酸化触媒未搭載機種との比較。

### 3. 日立独自の下ヒーターリフトアップ機構の採用により、オープン庫内の清掃性が向上

3口IHタイプの16機種では、「過熱水蒸気ビッグオープン」庫内の下ヒーターがはね上がることで、底面が簡単に拭ける従来の「そこふけ〜」構造を進化させました。手前のツマミに付属の「ラクラク回転ハンドル」をかぶせて180度回転させることで、下ヒーターが垂直に上昇する下ヒーターリフトアップ機構の「3面・そこふけ〜」を採用し、底面に加え、さらに左右両側面の清掃性を高めました(図6)。

なお、従来に引き続き、清掃時には、庫内が高温の場合に、正面パネルに設けた「高温注意ランプ」(図7)を点灯させるとともに、オープンのドアを開けた際に音声ガイドで注意を促します。また、清掃のためオープンのドアを取り外したときには、ヒーターに通電しないようにするなど、独自の安全面にも配慮した設計や、ドア・焼網・受け皿などを取り外して洗える構造も継承しています。



【図6 3面・そこふけ〜】

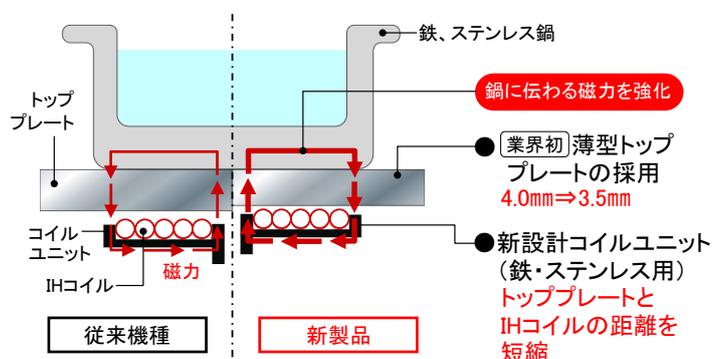


【図7 高温注意ランプ】

### 4. 鉄・ステンレス加熱時のIH加熱効率を最大で約2%(\*9)高め、さらなる効率化を実現

IHクッキングヒーターは、IHコイルで発生した磁力をトッププレートを通じて鍋底に伝えることで鍋底自体を発熱させて調理する構造ですが、使用電力に対する発熱量の効率では既に約89%を達成しています。新製品では、さらなる高効率化設計により、鉄・ステンレス鍋の加熱時に最大で約2%の効率向上を実現しました。これにより、従来機種と比べ同じ入力電力3.0kWの場合、約60Wの火力を向上させることで、湯沸し時間も短縮(\*10)できます。

高効率化にあたっては、本体上面のガラス強度を保ちつつ、厚さを4mmから3.5mmとした業界初(2012年8月8日発表。国内家庭用ビルトインIHクッキングヒーターにおいて)の薄型トッププレートの採用に加え、IHコイルを固定するコイルユニットを新設計としました。これにより、コイルの冷却効果を維持し



【図8 IH加熱の仕組み(イメージ図)】

ながらIHコイルとトッププレート裏面との距離を近づけることで(図8)、コイルユニットで発生した磁力が鍋に伝わる特性を強化し、鉄・ステンレス鍋加熱時の効率向上を実現しました。

(\*9) 一般社団法人 日本電機工業会の自主基準による。当社 2011 年度モデル HT-F シリーズの加熱効率は約 89%、新製品 HT-G シリーズの加熱効率は約 91%

(\*10) 当社 2011 年度モデル HT-F20TWFS と新製品 HT-G20TWFS の比較。25℃の水 1L が沸騰するまでの時間。直径 20cm の当社標準のホーロー鍋を使用。最大火力 3.0kW で加熱。HT-F20TWFS は約 2 分 46 秒、HT-G20TWFS は約 2 分 40 秒。

### 5. 総消費電力の上限が変更でき、家庭の最大電力消費を抑えるのに役立つ「節電モード」

ユーザーの積極的な節電をサポートするため、総消費電力を、最大 5.8kW(工場出荷時)から、4.8kW または 4.0kW に変更(設置時に総消費電力を最大 4.8kW に設定した場合は、4.0kW に変更)できる「節電モード」を継続して採用しています。

■主な新製品の仕様

型式		HT-G20TWFS (幅75cm) HT-G20TFS (幅60cm)	HT-G10TWFS (幅75cm) HT-G10TFS (幅60cm)	HT-G9TWFS (幅75cm) HT-G9TFS (幅60cm)	HT-G8TWFS (幅75cm) HT-G8TFS (幅60cm)	HT-G8WFS (幅75cm) HT-G8FS (幅60cm) HT-G8 (幅60cm)
(※1) 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
	過熱水蒸気 ビッグ オープン	シーズヒーター:上1.2kW、下1.2kW ランプヒーター:100W 触媒ヒーター:250W				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	フライパン	焼き物	初期設定目安温度:約220℃、設定温度範囲:約120℃~約250℃(全14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120℃~約250℃(全14段階、左右IH)			
		卵焼き	初期設定目安温度:約150℃、設定温度範囲:約120℃~約250℃(全14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) 天ぷら鍋 HT-N50(別売)または財団法人製品安全協会の  マークが 付いた鍋で、鍋底径12cm~26cmで上部内径16cm以上、鍋底の反りが3mm未満の鍋			
オープン	ヘルシー メニュー	切身・干物、肉・野菜、揚げ物温め(過熱水蒸気用水タンク使用)				切身・干物、鶏・野 菜、揚げ物温め(過 熱水蒸気用水タンク 使用)
	焼き物(調理) メニュー	魚丸焼き、切身・干物、つけ焼き、肉・野菜、貝焼き、ホイル焼き				魚丸焼き、つけ焼き、 切身・干物、ピザ、グ ラタン、鶏・野菜
	オープン メニュー	ピザ、グラタン、スイーツ				—
	手動コース	トースト、オープン(10段階オープン温度設定:約140℃~約280℃)、グリル				トースト、オープン (10段階オープン温 度設定:約140℃~ 約280℃)、魚焼き
	お手入れ	下ヒーターリフトアップ機構[3面・そこふけ~]				下ヒーターはね上げ 構造[そこふけ~]
節電モード	設定時:総消費電力4.8または4.0kWに選択可能(設置の際、4.8kWに設定した場合は4.0kW)					
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)節電モード非選択時					
電圧・総消費電力	単相200V-5.8kW(4.8kWあるいは4.0kWに切替可能)					
外形寸法 (幅×奥行×高さ)	749×560×233mm(幅75cm) 599×560×233mm(幅60cm)					
質量	幅75cm	約30.0kg	約28.0kg	約25.0kg	約25.0kg	約24.5kg
	幅60cm	約29.0kg	約27.0kg	約24.0kg	約24.0kg	約23.5kg

(\*11)全てのヒーターなどの消費電力を合計した総消費電力は最大5.8kW(工場出荷時)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。

---