

2014年7月8日
日立アプライアンス株式会社

「ラク旨(うま)グリル」をオープン^(*1)に搭載しレシピを220種類^(*2)用意、オープン庫内もきれいなIHクッキングヒーター「火加減マイスター」J300T・J200T・J100Tシリーズを発売
業界トップクラス 3.2kW^(*3)の大火力IHヒーターで湯沸し時間を短縮^(*4)



HT-J300XTWF ホワイト(W)

ラク旨(うま)グリル 調理例

HT-J300HTWF グレーメタリック(H)

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:二宮 隆典)は、オープンに業界で初めて^(*5)専用のグリルパン「ラク旨(うま)グリル」を搭載するとともに、業界トップクラスの3.2kWの大火力IHを実現したIHクッキングヒーター「火加減マイスター」J300T・J200T・J100Tシリーズ12機種を8月1日から発売します。

本製品では、オープン庫内で「ラク旨グリル」を用いて食材の両面を自動で焼き上げるオートメニュー「グリル」で、ハンバーグやさんまの塩焼きなど焼き加減の難しい調理も、食材を裏返さずにおいしく焼き上げます。このほかに、「ノンフライ」や、専用フタを組み合わせる「焼き蒸し」「パン」などのオートメニューで153種類のレシピと、焼網を使ったオートメニューや手動メニューを合わせて、220種類のオープンレシピを用意しました。また、深さ約5cmの「ラク旨グリル」で調理することで、油の飛び跳ねをガードし調理後も庫内がきれいです。庫内の汚れが気になったときは、下ヒーターを上に移動させ底面と側面の清掃を容易にする独自の「3面・そこふける」により、手入れの手間を軽減します。オープン操作部の表示パネルには、視認性の高い「大型ホワイト液晶」を新たに搭載しました。

さらに、左右IHヒーターの最大火力を従来の3.0kWから業界トップクラスの3.2kWとすることで、パスタ調理時など大量に湯を沸かす場合にも、湯沸し時間を短縮します。

(*1) 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。

(*2) 付属の「オープン調理クッキングガイド」に掲載のレシピ数です。

(*3) 日本国内で販売している一般家庭用の左右IHヒーターの最大入力値。2014年7月8日時点。

(*4) 当社指定のパスタポット(内カゴ有り)で4.0Lの湯沸しを実施した時の時間を比較(水温20℃～90℃まで)。

従来機種 HT-H300XTWF(W)の最大火力3.0kW:約8分13秒、HT-J300XTWF(W)の最大火力3.2kW:約7分36秒。

(*5) 日本国内で販売している一般家庭用のIHクッキングヒーターにおいて。2014年7月8日時点。

■新製品の主な特長<IHクッキングヒーター「火加減マイスター」J300T・J200T・J100Tシリーズ>

1. 「ラク旨グリル」をオープンに搭載しレシピを220種類用意 **New**
2. 「ラク旨グリル」で油の飛び跳ねをガードするのでオープン庫内がきれい **New**
3. 業界トップクラス 3.2kWの大火力IHヒーターで湯沸しの時間を短縮 **New**

■主な新製品の型式および発売日

シリーズ	タイプ	IH 最大火力 ^(*6)	幅	カラー	型式	本体価格 ^(*7) (税別)	発売日	当初月産台数
J300T	3口 IH ダブル オールメタル 対応	3.2kW (左右 2口)	75 cm	ホワイト	HT-J300XTWF	429,000 円	8月1日	4,500 台
				グレーメタリック	HT-J300HTWF	419,000 円		
			60 cm	ホワイト	HT-J300XTF	409,000 円		
				グレーメタリック	HT-J300HTF	399,000 円		
J200T	3口 IH オールメタル 対応	3.2kW (左右 2口)	75 cm	ホワイト	HT-J200XTWF	384,000 円		
				グレーメタリック	HT-J200HTWF	374,000 円		
			60 cm	ホワイト	HT-J200XTF	364,000 円		
				グレーメタリック	HT-J200HTF	354,000 円		
J100T	3口 IH 鉄・ステンレス 対応	3.2kW (左右 2口)	75 cm	ホワイト	HT-J100XTWF	364,000 円		
				グレーメタリック	HT-J100HTWF	354,000 円		
			60 cm	ホワイト	HT-J100XTF	344,000 円		
				グレーメタリック	HT-J100HTF	334,000 円		

(*6) 鉄、ステンレス加熱時。

(*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。

■需要動向と開発の背景

家庭用 IH キッキングヒーターの 2013 年度の需要は、消費税増税前の駆け込み需要の影響で約 78 万台(前年比約 106%)となりました(*8)。2014 年度については増税後の反動はあるものの、IH キ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(*9)。

今年度の製品は、IH キッキングヒーターならではの調理をさらに進化させるとともに、購入時の重視点である「手入れのしやすさ」というニーズ(*9)に応えるため、汚れが落としやすいだけでなく汚れが付きにくいオーブンの新構造を採用し、おいしさと、調理や手入れの手間の軽減を両立しました。

(*8) 出典：一般社団法人 日本電機工業会の統計データ。

(*9) 当社調べ。

■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 キ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」J300T・J200T・J100T シリーズの詳細説明

1.「ラク旨グリル」をオープン^{(*)1}に搭載しレシピを 220 種類^{(*)2}用意

本製品は、業界で初めて^{(*)3}専用のグリルパン「ラク旨グリル」(図 1)を搭載しました。これにより、オープン庫内で食材の両面を自動で焼き上げることができるので、オートメニューである「グリル」メニューを選択すれば、ハンバーグやさんまの塩焼きなどの焼き加減が難しいレシピも、食材を裏返す手間なくおいしく焼き上げます。



【図 1 「ラク旨グリル」】

また、油を使わず焼き上げる「ノンフライ」メニューでは定番のヒレカツや鶏のから揚げに加え、えびやかぼちゃの天ぷらなどが手軽に調理できます。

「ラク旨グリル」の給水部に水を入れて加熱することで庫内に過熱水蒸気が発生します。その過熱水蒸気を利用して、食材の余分な脂や塩分を落とす「ヘルシー」メニューでは、鶏のハーブ焼きなども調理できます(図 2)。



【図 2 「ラク旨グリル」を使用した調理例】

さらに、専用のフタを使えば「焼き蒸し」「パン・菓子」といったメニューも可能です(図 3)。「焼き蒸し」メニューを使えば、火加減が難しいアクアパッツァやギョウザなども、

かけ水をしてスタートするだけで自動で調理します。また、ベーコンロールパンやカレーパンなどの本格的な総菜パンも 0.5 斤、1 斤、1.5 斤^{(*)4}と大きさを選んで調理できます。

本製品では、「ラク旨グリル」を使ったオートメニュー 153 種類のレシピと、網焼きオートメニューや網焼き手動メニューのレシピを合わせ、オープンのレシピ数を合計で 220 種類用意しました。



【図 3 専用フタを使用した調理例】

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

(*)2 付属の「オープン調理クッキングガイド」に掲載のレシピ数です。

(*)3 日本国内で販売している一般家庭用の IH クッキングヒーターにおいて、2014 年 7 月 8 日時点。

(*)4 一般社団法人 全国公正取引協議会連合会ホームページ公表資料「包装食パンの表示に関する公正競争規約施行規則」により 1 斤は 340g 以上とされています。

2. 「ラク旨グリル」で油の飛び跳ねをガードするのでオープン庫内がきれい

深さ約 5cm の「ラク旨グリル」の中で調理するので、油の飛び跳ねが内壁で抑えられ、オープン庫内への汚れの付着を軽減します。例えば、調理中に油分が多く出るさんまの塩焼きを複数回調理した場合でも、飛び



【図 4 「ラク旨グリル」を使った調理後の庫内(右)】

跳ねた油は「ラク旨グリル」の内壁でガードし、底面周囲の溝部に溜まる構造になっており、オーブン庫内への飛び跳ねはほとんどありません(図4)。さらに、「ラク旨グリル」は凹凸が少なく、表面は汚れがこびり付きにくいフッ素コートを施しており、使用後の手入れが簡単です(図5)。



【図5「ラク旨グリル」の手入れ】

また、オーブン庫内の汚れが気になったときには、下ヒーターがリフトアップする「3面・そこふける」の継続採用により、庫内の底面だけでなく左右の壁面まで簡単にふき取ることができます(図6)。



【図6「3面・そこふける」】

そのほか、パラジウム酸化触媒により、調理中排出される臭いや煙を抑制する脱煙機能も引き続き搭載しました。

3.業界トップクラス 3.2kW^(*5)の大火力IHヒーターで湯沸しの時間を短縮^(*6)

調理に関わる時間を短縮したいというニーズに対応し、本製品ではIHコイルユニットの新冷却構造を開発し、左右IHヒーターの最大火力を従来の3.0kWから業界トップクラスの3.2kWとしました。これによりパスタ調理(図7)時など大量に湯を沸かす場合も、湯沸し時間を短縮します。



【図7 パスタ調理】

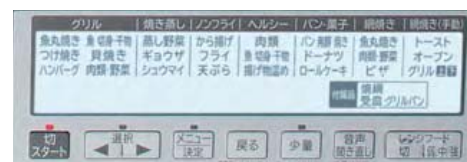
(*5) 日本国内で販売している一般家庭用の左右IHヒーターの最大入力値。2014年7月8日時点。

(*6) 当社指定のパスタポット(内カゴ有り)で4.0Lの湯沸しを実施した時の時間を比較(水温20℃～90℃まで)。

従来機種 HT-H300XTWF(W)の最大火力3.0kW:約8分13秒、HT-J300XTWF(W)の最大火力3.2kW:約7分36秒。

4.オーブンの操作パネルに「大型ホワイト液晶」を搭載

「ラク旨グリル」を用いて調理できる多彩なレシピに合わせて、オーブン操作部の表示パネルに視認性の高い「大型ホワイト液晶」を搭載しました。レシピに合わせてメニューを選択しやすくと同時に、使用する付属品や調理に使う水の量を表示するので、スムーズに調理を行なうことができます。また、操作キーを押すと、ランプが光って次の操作をナビゲーションします(図8)。



【図8「大型ホワイト液晶」】

5.少量がよりおいしく調理できる「少量」コース

オーブンでは、少人数世帯の増加に対応して、付属の「オーブン調理クッキングガイド」に掲載されているレシピの約半分の量に適した加熱制御を行う「少量」コースを採用しました。

6.火力が入りにくい鍋でも、鉄・ステンレス対応IHに比べしっかり加熱できるオールメタル対応IH

(J300T シリーズは左右IH、J200T シリーズは右IH)

鉄・ステンレス鍋に加え、使い慣れたアルミ・銅鍋も使えるオールメタル対応IHを引き続き採用しました。独自の高周波制御技術によって鉄・ステンレス鍋はもちろん、アルミ・銅鍋でも鍋だけを発熱させ

る「ピュアな IH 加熱」なので、無駄な加熱を抑えて調理できます。また、トッププレートは鍋底よりも熱くならない安心設計です。さらに、ステンレス鍋で鍋底に磁石が付かないものや多層鍋など、火力が入りにくい鍋でも鉄・ステンレス対応 IH に比べしっかり加熱できます。

■「ラク旨グリル」搭載の「火加減マイスター」J8T・J8 シリーズ 9 機種を 8 月 25 日より発売

「ラク旨グリル」を搭載し、専用フタを使用しないオートメニュー 86 種類と、網焼きメニューを合わせた 153 種類のオープンレシピを用意し、付属の「オープン調理クッキングガイド」に掲載しました。

■新製品の主な仕様

シリーズ		J300T	J200T	J100T	J8T	J8
タイプ		3 口IH			3 口IH	2 口IH+ラジエント
		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	幅 75cm	HT-J300XTWF(W) HT-J300HTWF(H)	HT-J200XTWF(W) HT-J200HTWF(H)	HT-J100XTWF(W) HT-J100HTWF(H)	HT-J8STWF(S) HT-J8STW(S)	HT-J8SWF(S) HT-J8SW(S)
	幅 60cm	HT-J300XTF(W) HT-J300HTF(H)	HT-J200XTF(W) HT-J200HTF(H)	HT-J100XTF(W) HT-J100HTF(H)	HT-J8STF(S) HT-J8ST(S)	HT-J8SF(S) HT-J8S(S) HT-J8K(K)
カラー		ホワイト/グレーメタリック			シルバー、ブラック ^(*)	
火力 ^(*)	オールメタル加熱	●(左右 IH)	●(右 IH)	—	—	—
	左ヒーター	IH 3.2kW			IH 3.0kW	
	右ヒーター	IH 3.2kW			IH 3.0kW	
	中央ヒーター	IH 2.0kW			IH 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/下 1.2kW 触媒ヒーター:250W ランプヒーター100W			シーズヒーター:上/下 1.2kW 触媒ヒーター:250W —	
IH	適温調理	●	●	●	●	●
	ホワイト液晶メニュー	●	●	●	—	—
	ワンタッチ火加減操作	●	●	●	●	●
	4色ワイドカラー液晶	●	●	●	●	●中央は1色
オープン	グリル	●	●	●	●	●
	ノンフライ	●	●	●	● ^(*)	● ^(*)
	ヘルシー	●	●	●	●	●
	焼き蒸し	●(フタ有り)	●(フタ有り)	●(フタ有り)	—(フタ無し)	—(フタ無し)
	パン・菓子	●(フタ有り)	●(フタ有り)	●(フタ有り)	—(フタ無し)	—(フタ無し)
	ラク旨グリル使用レシピ	153	153	153	86	86
	網焼き(オートメニュー)	●	●	●	●	●
	網焼き(手動)	●	●	●	●	●
	焼網使用レシピ	67	67	67	67	67
	オープンレシピ数	220	220	220	153	153
	大型ホワイト液晶	●	●	●	—	—
脱煙機能	●	●	●	●	●	
3面・そこふける	●	●	●	●	●	
少量コース	●	●	●	●	●	
電圧・総消費電力		単相 200V-5.8kW (節電モード:4.8kW/4.0kWに切替可能)			単相 200V-5.8kW (節電モード:4.8kW/4.0kWに切替可能)	

(*) すべ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。

(*) カラーは HT-J8K(K)のみブラックです。

(*) J300T、J200T、J100T シリーズのレシピ数とは異なります。

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。
