

# News Release

2017年6月9日  
日立アプライアンス株式会社

重さと温度<sup>(\*1)</sup>をはかって、オートでおいしく火加減する「W スキャン調理」<sup>(\*2)</sup>  
過熱水蒸気オーブンレンジ「ヘルシーシェフ」を発売



メタリックレッド(R)



パールホワイト(W)

MRO-TW1

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:徳永 俊昭)は、食品の重さと温度(容器を含む)をはかることで、火加減をオートでコントロールし、おいしく調理する「W スキャン調理」を採用した、過熱水蒸気オーブンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-TW1(総庫内容量 30L)を7月20日から発売します。

本製品は、レンジ・オーブン・グリル・スチーム・過熱水蒸気の5種の加熱方法をメニューに応じて組み合わせ、その火加減を食品の重さと温度に合わせてオートでコントロールする「W スキャン調理」を93メニュー採用しました。

さらに、「W スキャン調理」の特長を生かし、新たに主菜1品と副菜2品の計3品をオートで4人分まで同時調理できる「おかずセット」7メニュー(主菜と副菜の組み合わせで147通り)を採用しました。

また、解凍やあたためにおいても、食品の重さと温度をはかり、火加減をオートでコントロールする「W スキャン解凍・あたため」を引き続き採用しています。解凍は、冷凍した肉・魚の解凍ムラを抑え<sup>(\*3)</sup>、あたためは、ごはん・おかずや飲み物などを量に合わせて適温<sup>(\*4)</sup>にあたためることができます。

オーブン機能は、最高温度 300℃<sup>(\*5)</sup>の熱風式とし、2段調理<sup>(\*6)</sup>でおいしくたくさん焼くことができます。今回、新たに予熱時と調理時でファンの回転方向を切り替え、それぞれの熱風の流れを最適化することで、200℃までの予熱がはやい約4分50秒を実現しました。

このほか、「Web レシピ集」を刷新し、お買い物や調理中でも材料・手順・調理動画<sup>(\*7)</sup>などがスマートフォンでも見やすいようにします(7月中旬公開予定)。本体ドア面の2次元バーコードを読み取ると付属のクッキングガイド(冊子)掲載の全レシピが見られる「Web レシピ集」のアドレスを表示します。

(\*1) 加熱前の表面温度とメニューごとに規定した表面温度までの温度変化をみます。

(\*2) 予熱有り・黒皿使用・手動メニューは「W スキャン調理」に含みません。

(\*3) 食品の形状・庫内温度・容器等により仕上がりが異なります。

(\*4) 食品の形状・庫内温度・容器等により仕上がりが異なります。オートメニューごとに、あらかじめ設定されている調理終了後の食品の平均温度。あたためる飲み物や食品により設定温度は異なります。

(\*5) 240～300℃の運転時間は約5分間です。その後は自動的に230℃に切り替わります。300℃は予熱有り時のみ設定できます。

(\*6) 2段調理は手動設定が必要です。

(\*7) 「Web レシピ集」の調理動画は一部メニューのみ対応しています。

## ■新製品の主な特長<過熱水蒸気オーブンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-TW1>

1. 重さと温度をはかって、オートでおいしく火加減する「W スキャン調理」 **New**
2. 重さと温度をはかって、オートで上手に火加減する「W スキャン解凍・あたため」
3. 予熱がはやく、おいしくたくさん焼ける「300℃熱風2段オーブン」 **New**

## ■型式および発売日

タイプ	愛称	型式	総庫内容量	本体希望小売価格	発売日	当初月産台数
過熱水蒸気 オープンレンジ	ヘルシーシェフ	MRO-TW1	30L	オープン価格	7月20日	6,000台

## ■需要動向と開発の背景

2017年度のオープンレンジの需要は、約240万台(前年比100%)と堅調に推移する見込みです(当社調べ)。当社の調査において、オープンレンジを購入する際に期待した点として、「料理のレパートリーが広がる」「よりおいしい料理ができる」「調理の手間が省ける」などが挙がりました。一方、購入後の改善要望点として、「解凍・あたためムラ」「オートメニューの使い方がよく分からない」などが挙がりました。

そこで、今回当社では、食品の重さと温度をはかる「W スキャン」を活用したオートの加熱制御により、引き続き解凍やあたためが上手に仕上がるだけでなく、焼き物・煮物・揚げ物・蒸し物・炒め物・汁物などいろいろな料理をおいしく調理できるようにしました。また、新たに3品同時調理する「おかずセット」を採用し、最大4人分のおかずが一度に出来上がるようにしました。さらに、「Webレシピ集」を刷新し、材料・手順に加え、調理動画などをスマートフォンでも見やすくします(7月中旬公開予定)。

## ■お客様お問い合わせ先

お客様相談センター

電話 0120-3121-11 (フリーコール) ※携帯電話・PHS から 050-3155-1111(有料)

受付時間 9:00～17:30(月～土)、9:00～17:00(日・祝日) ※年末年始を除く

## ■電子レンジホームページ

<http://kadenfan.hitachi.co.jp/range/>

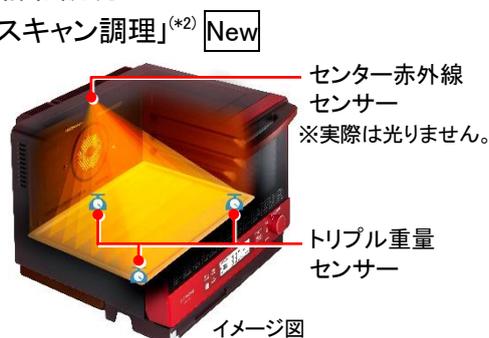
以上

(添付資料)

## ■過熱水蒸気オープンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-TW1の詳細説明

### 1. 重さと温度<sup>(\*)1</sup>をはかって、オートでおいしく火加減する「W スキャン調理」<sup>(\*)2</sup> New

本製品は、食品の重さ(容器を含む)をはかる「トリプル重量センサー」と、庫内を8眼センサーが15段階にスキャン(120分割)して食品の表面温度(容器を含む)をはかる「センター赤外線センサー」を用いた、日立独自の「W スキャン」(図1)を搭載しました。食品の重さと温度に合わせて加熱に必要なエネルギーを算出し、オートで火加減をコントロールします。



イメージ図  
[図1 W スキャン]

#### ①オートでおいしく火加減する「W スキャン調理」

レンジ・オープン・グリル・スチーム・過熱水蒸気の5種の加熱方法をメニューに応じて組み合わせ、

その火加減を食品の重さと温度に合わせてオートでコントロールする「W スキャン調理」を93メニュー採用しました。焼き物・煮物・揚げ物・蒸し物・炒め物・汁物など多彩なメニュー(図2)をおいしく調理します。例えば、ローストビーフでは、最初にレンジですばやく肉の内部温度を上げ、続いてオープンと、より強い火力の過熱水蒸気の加熱で表面を焼き、肉の旨みを閉じ込めます。最後にオープンで包み込むように表面をじっくり焼いて、内部には火が入り過ぎないように仕上げます。



イメージ図  
[図2 W スキャン調理のオートメニュー例]

#### ②3品を同時にオートで調理できる「おかずセット」メニュー

新たに採用した「おかずセット」メニューは、主菜1品、副菜2品を一度にまとめて同時に調理(図3)するので手間が省けます。「W スキャン調理」で重さと温度に合わせて火加減するので、最大4人分まで分量設定することなく調理ができます<sup>(\*)3</sup>。「おかずセット」の主菜と副菜は、各7種類から選べ、その組み合わせは147通りになります。その中で、「女子栄養大学 栄養クリニック」<sup>(\*)4</sup>がおすすめする、主菜1品、副菜2品の計3品で400kcal以下に抑えられる「ヘルシーおかずセット」が7通りあります。



イメージ図  
[図3 おかずセットの調理例]

(\*)1 加熱前の表面温度とメニューごとに規定した表面温度までの温度変化をみます。

(\*)2 予熱有り・黒皿使用・手動メニューは「W スキャン調理」に含みません。

(\*)3 食品の分量は、クッキングガイドに記載の主菜と副菜の割合で調理してください。

(\*)4 学校法人 香川栄養学園 女子栄養大学 栄養クリニック 教授 蒲池桂子。

### 2. 重さと温度をはかって、オートで上手に火加減する「W スキャン解凍・あたため」

解凍やあたためは、食品の重さと温度をはかることで、火加減をオートでコントロールする「W スキャン解凍・あたため」を引き続き採用しました。解凍は、レンジとスチーム加熱を組み合わせ、冷凍した薄切り肉やひき肉・刺身などの解凍ムラを抑え<sup>(\*)5</sup>、すぐ使える状態まで解凍します。あたためは、レン

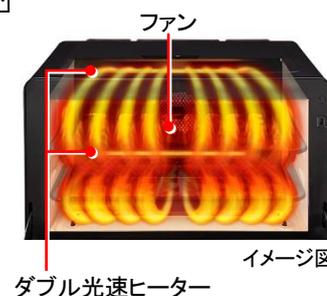
ジ加熱で、ごはん・おかず・飲み物などを量やラップの有無にかかわらず、適温<sup>(\*6)</sup>にあたためることができます。

(\*5) 食品の形状・庫内温度・容器等により仕上がりが異なります。

(\*6) 食品の形状・庫内温度・容器等により仕上がりが異なります。オートメニューごとに、あらかじめ設定されている調理終了後の食品の平均温度。あたためる飲み物や食品により設定温度は異なります。

### 3. 予熱がはやく、おいしくたくさん焼ける「300℃熱風 2 段オープン」New

オープン機能は、「ダブル光速ヒーター」による最高温度 300℃<sup>(\*7)</sup>の熱風式とし、2 段調理<sup>(\*8)</sup>でおいしくたくさん焼くことができます(図 4)。今回、新たに予熱時と調理時でファンの回転方向を切り替え、熱風の流れを最適化しました。予熱時は、オープン庫内の中心部に熱風を集め庫外に逃げる熱を抑えることで、200℃までの予熱がはやい約 4 分 50 秒を実現しました。調理時は、予熱時とは反対方向にファンを回転させることで、上下の黒皿に沿って熱風が行き渡り、全体を包みこむようにおいしく焼き上げます。



ダブル光速ヒーター

イメージ図

〔図 4 熱風 2 段オープン調理時〕

(\*7) 240～300℃の運転時間は約 5 分間です。その後は自動的に 230℃に切り替わります。300℃は予熱有り時のみ設定できます。

(\*8) 2 段調理は手動設定が必要です。

### 4. スマートフォンから見やすい「Web レシピ集」New

「Web レシピ集」(図 5)を刷新し、お買い物や調理中でも作り方が確認できるよう材料・手順に加え調理動画<sup>(\*9)</sup>などがスマートフォンでも見やすいようにします(7 月中旬公開予定)。レシピは、フリーワード以外に調理分類・食材などからも検索することができます。また、あたため・解凍・下ゆでなどのコツや、使い方動画も見るすることができます。本体ドア面の 2 次元バーコード(図 6)を読み取ると、付属のクッキングガイド(冊子)掲載の全レシピが見られる「Web レシピ集」のアドレスを表示します。



イメージ図

〔図 5 Web レシピ集〕



イメージ図

〔図 6 2 次元バーコード〕

(\*9) 「Web レシピ集」の調理動画は一部メニューのみ対応しています。

### 5. その他の特長

- ・「女子栄養大学 栄養クリニック」<sup>(\*10)</sup>が開発したリメイクレシピ<sup>(\*11)</sup>を、クッキングガイドに 20 種類掲載(例えば、オートメニュー「ラタトウイユ」に材料を加えて、手動加熱で「野菜のツナスープパスタ」や「野菜のリゾット」にリメイク)(図 7) New



〔図 7 ラタトウイユのリメイク例〕

- ・LED 庫内灯(2 灯)と明色の庫内色を採用した「明るい庫内」

(\*10) 学校法人 香川栄養学園 女子栄養大学 栄養クリニック 特別講師 今泉久美。

(\*11) リメイクレシピは手動設定です。作れる分量は 1～2 人分です。10 オートメニューに各 2 種類掲載しています。

■ 過熱水蒸気オープンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-TW1 の主な仕様

型式	MRO-TW1	
総庫内容量	30L	
センサー種類	W スキャン(トリプル重量センサー＋センター赤外線センサー)、温度センサー	
加熱方式	レンジ出力	1,000W(最大 3 分)、800W、600W、500W、200W 相当、100W 相当
	オープン/温度調節	ダブル光速ヒーター 熱風 2 段/100～250℃、300℃
	グリル	大火力平面グリル
	スチーム	給水タンク式
	過熱水蒸気	ボイラー式
全オートメニュー数 <sup>(*12)</sup>	172	
明るい庫内	LED 庫内灯(2 灯)、明色の庫内色	
表示部	ホワイトバックライト液晶	
付属品	外して丸洗いテーブルプレート、黒皿 2 枚、焼網、クッキングガイド	
外形寸法(幅×奥行×高さ)	487mm×449mm×365mm	
設置時に確保する放熱スペース	背面壁ピツタリ、左右 4.5cm、上方 10cm	
質量	約 17.5kg	
本体色	メタリックレッド(R)、パールホワイト(W)	

(\*12) あたため・解凍・下ゆでと応用メニューを含んだオートのできるメニュー数です。

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。

---