

News Release

2019年1月24日
日立アプライアンス株式会社

暮らしに合わせて、引き出しを冷凍・冷蔵・野菜の収納に選べる新機能 「ぴったりセレクト」を採用した大容量冷蔵庫を発売



クリスタルミラー(X)
R-KX57K



ファインシャンパン(XN)
R-KW57K



クリスタルホワイト(XW)
R-KW57K

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:徳永 俊昭)は、暮らしに合わせて、冷蔵庫下部の2つの引き出しをそれぞれ冷凍・冷蔵・野菜の収納に選べる「ぴったりセレクト」を新採用した大容量冷蔵庫を発売します。発売時期は、コネクテッド家電^(*)のR-KX57K(外装色:クリスタルミラー)が3月中旬、R-KW57K(外装色:ファインシャンパンおよびクリスタルホワイト)が2月下旬の予定です。

■新製品の開発背景

共働き世帯の増加や高齢化の進展などの社会構造の変化に伴い、ライフスタイルが多様化しています。また、当社の調査結果によると、「子育て世代を中心に冷凍食品の収納量が多くなる」、「高齢になるにつれて野菜の収納量が多くなる」といった傾向が見られました。

そこで今回、暮らしに合わせて、お客様が使い方を選べる新機能を採用した冷蔵庫を提案します。

■新製品の主な特長〈大容量冷蔵庫 R-KX57K・R-KW57K〉

1. 暮らしに合わせて、引き出しを冷凍・冷蔵・野菜の収納に選べる「ぴったりセレクト」 **New**

冷蔵庫下部の2つの引き出しをそれぞれ冷凍・冷蔵・野菜^(*)の収納に選べる「ぴったりセレクト」^(*)1を新採用しました。共働きで忙しく冷凍食品を多く使う世帯では両方を冷凍に、野菜を頻繁に使う世帯では取り出しやすい上段を野菜に、といった形で、暮らしに合わせてレイアウトを自由に選べます。

※1 出荷時の「ぴったりセレクト」は、上段:冷凍「標準」、下段:冷蔵「弱め」設定(野菜におすすめ)。設定によって消費電力量が異なります。

2. 冷蔵室全体で鮮度が長持ちする「まるごとチルド」、肉・魚の保存に適した「特鮮氷温ルーム」 **New**

冷蔵室内をチルド温度約2℃^(*)3にして、食品の菌の繁殖を抑える^(*)4「まるごとチルド」^(*)2の採用により、作り置きした料理を冷蔵室のどこにおいても鮮度が長持ちします。また、うるおい冷気の効果で、一時保存のサラダはラップなしでも乾燥や変色を抑えます^(*)5。さらに、冷蔵室に新採用した「特鮮氷温ルーム」では、凍らせない約-1℃で肉・魚をおいしく保存^(*)6できるとともに、食品に直接冷気を当てない間接冷却により、開封したハムをラップなしに入れても乾燥を抑えます^(*)7。

※2 出荷時の冷蔵室は「チルド」設定。この設定にしたときは消費電力量が増加します。ドアポケットの温度は約2℃ではありません。

3. 「日立冷蔵庫アプリ」でスマートフォンと連携し、毎日の家事をサポート(R-KX57Kのみ) **New**

R-KX57K では、「日立冷蔵庫アプリ」^(*)8でスマートフォンと連携し、ドアの閉め忘れの通知や、離れた場所からの運転状況の確認ができるなど、毎日の家事をサポートします。

- (*1) コネクテッド家電とは、インターネットやスマートフォンとデータ送受信する機能を持つ家電製品です。
- (*2) 「ぴったりセレクト」で野菜を保存するときは、冷蔵「弱め」がおすすめです。
- (*3) 温度は周囲温度約 32℃、冷蔵室を「チルド」設定にして庫内が安定したときの目安です。「まるごとチルド」は約 2℃設定です。
- (*4) 当社調べ。新製品 R-KX57K の冷蔵室(チルド設定)と、2018 年度製品 R-XG56J(まるごとチルド未搭載)の冷蔵室(スポット冷蔵オフ)で 5 日後の生菌数を比較。詳細は P.4 の(*5)参照。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。
- (*5) 当社調べ。新製品 R-KX57K の冷蔵室(チルド設定・ラップなし)と、2018 年度製品 R-XG56J(まるごとチルド未搭載)の冷蔵室(スポット冷蔵オフ・ラップなし)で 24 時間保存後のサラダを比較。詳細は P.4 の(*6)参照。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。
- (*6) 当社調べ。新鮮な食材を保存した場合。詳細は P.4 の(*7)参照。
- (*7) 当社調べ。新製品 R-KX57K の「特鮮氷温ルーム」(間接冷却)と、2017 年度製品 R-K40H の「氷温ルーム」(直接冷却)との比較。詳細は P.4 の(*8)参照。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。
- (*8) Android5.0 以上、iOS10.0 以降に対応予定です。インターネット接続環境と無線 LAN ルーターが必要です。Android は、Google LLC.の登録商標です。

■型式および発売日

| タイプ | | 型式 | 定格内容積 | 外装色 | 本体希望小売価格 | 発売時期 |
|----------|----------------------|---------|-------|--------------------------------|----------|------|
| ぴったりセレクト | KX タイプ (コネクテッド家電) | R-KX57K | 567L | クリスタルミラー(X) | オープン価格 | 3月中旬 |
| | KW タイプ | R-KW57K | 567L | ファインシャンパン(XN) クリスタルホワイト(XW) | | 2月下旬 |

■需要動向

2018 年度の家庭用冷蔵庫の需要は、約 420 万台(前年比 101%)、401L 以上では約 178 万台(前年比 102%)と、堅調に推移する見込みです(当社調べ)。

■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

■冷蔵庫ホームページ

<https://kadenfan.hitachi.co.jp/rei/>

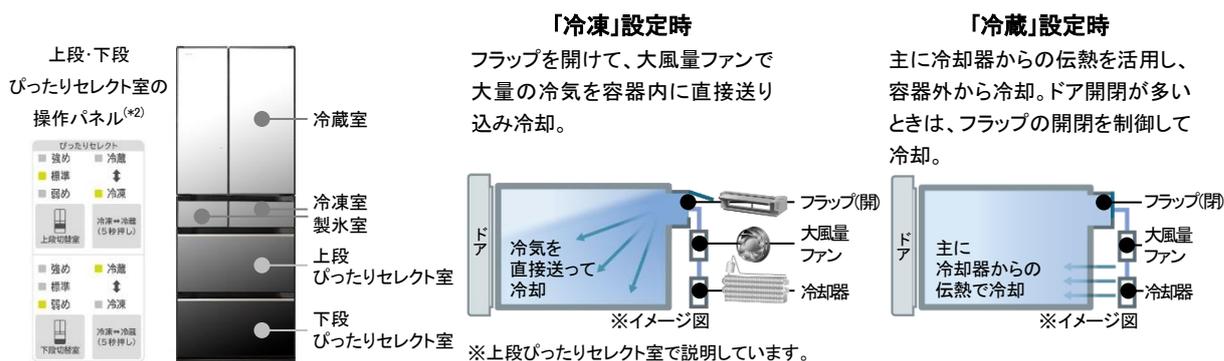
以上

(添付資料)

■大容量冷蔵庫 R-KX57K・R-KW57K の詳細説明

1. 暮らしに合わせて、引き出しを冷凍・冷蔵・野菜の収納に選べる「ぴったりセレクト」New

本製品では、2つの引き出しをそれぞれ冷凍・冷蔵・野菜^{(*)1}の収納に選べる「ぴったりセレクト」^{(*)2}を新採用しました(図1)。「ぴったりセレクト」の設定に合わせて、冷却器・冷氣風路のフラップ・大風量ファンを制御し、「冷凍」設定時は、容器内に大量の冷氣を直接入れて冷凍温度まで冷却します。冷蔵食品や野菜を保存する「冷蔵」設定時には、冷却器からの伝熱を活用して容器内の温度を下げられるので、冷氣の流入量を抑えながら、冷蔵の温度を実現しています(図2)。引き出しのレイアウトや温度を選べる「ぴったりセレクト」を活用することで、暮らしに合わせた使い方の幅が広がります(図3)。



[図1 ぴったりセレクト]

[図2 ぴったりセレクト室の冷却方式]



[図3 ぴったりセレクトの使用例]

(*1) 「ぴったりセレクト」で野菜を保存するときは、冷蔵「弱め」がおすすめです。

(*2) 出荷時の「ぴったりセレクト」は、上段:冷凍「標準」、下段:冷蔵「弱め」設定。設定によって消費電力量が異なります。

2. 冷蔵庫全体で鮮度が長持ちする「まるごとチルド」、肉・魚の保存に適した「特鮮氷温ルーム」 New

① 冷蔵庫全体で鮮度が長持ちする「まるごとチルド」^{(*)3}

本製品では、水分を多く含んだうるおい冷気を冷蔵庫背面中央にある風路の上面と側面から送る新設計の風路構造により、冷蔵庫棚の食品をチルド温度約2℃^{(*)4}で保存できる「まるごとチルド」を採用しました(図4)。これにより、チーズなどのチルド食品の収納に適したスペースが棚全体に広がることに、作り置きした料理の菌の繁殖を抑えて^{(*)5}、鮮度が長持ちします。また、一時保存のサラダはラップなしでも乾燥や変色を抑えて保存できます^{(*)6} (図5)(図6)。



※イメージ図

[図4 まるごとチルド]



2018年度製品
R-XG56J

新製品
R-KX57K

[図5 サラダの保存比較
(24時間保存後)]



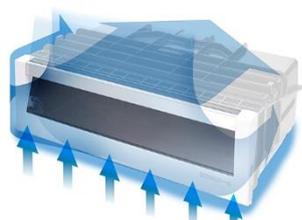
2018年度製品
R-XG56J

新製品
R-KX57K

[図6 ポテトサラダの保存比較
(24時間保存後)]

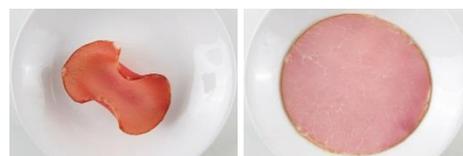
② 肉・魚の保存に適した「特鮮氷温ルーム」

凍らせない約-1℃と乾燥を抑える間接冷却により、肉・魚をおいしく保存する「特鮮氷温ルーム」を新採用しました(図7)。凍らせないぎりぎりの約-1℃保存により、刺身などの生食用の魚であれば3日間、加熱調理用の肉・魚は7日間鮮度を守るとともに、凍結による風味や食感の劣化を抑えます^{(*)7}。また、気密性を高めた構造で食品に直接冷気を当てない間接冷却を行うことで、開封したハムやきれいに盛り付けた刺身などをラップなしでもおいしく保存します^{(*)8}(図8)。



※イメージ図

[図7 特鮮氷温ルーム]



2017年度製品
R-K40H

新製品
R-KX57K

[図8 スライスハムの保存比較(3日間保存後)]

- (*3) 出荷時の冷蔵庫は「チルド」設定。この設定にしたときは消費電力量が増加します。ドアポケットの温度は約2℃ではありません。
- (*4) 温度は周囲温度約32℃、冷蔵庫を「チルド」設定にして庫内が安定したときの目安です。「まるごとチルド」は約2℃設定です。
- (*5) 当社調べ。加熱調理したにんじんの5日後の生菌数(単位:CFU/g)を比較。初期値 5.3×10^4 に対して、新製品 R-KX57K の冷蔵庫(チルド設定)は 5.3×10^4 、2018年度製品 R-XG56J(まるごとチルド未搭載)の冷蔵庫(スポット冷蔵オフ)は 6.1×10^4 。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。
- (*6) 当社調べ。新製品 R-KX57K の冷蔵庫(チルド設定・ラップなし)と、2018年度製品 R-XG56J(まるごとチルド未搭載)の冷蔵庫(スポット冷蔵オフ・ラップなし)との比較。室温20℃、ドア開閉なし。ニオイの強い食品やニオイ移りしやすい食品などは、ラップすることをおすすめします。賞味・消費期限を延ばす効果はなく、表記の保存期間を保証するものではありません。
- (*7) 当社調べ。新鮮な食材を保存した場合。生食用の魚3日間保存後のK値、加熱調理用の肉・魚7日間保存後のK値で見えています。生食用の魚(タイ)の3日間保存後のK値は19.1%(初期値16.5%)。加熱調理用の肉(鶏モモ肉)の7日間保存後のK値は49.3%(初期値43.1%)。魚(アジ)の7日間後のK値は37.7%(初期値23.9%)。K値とは生鮮度を表す指標の一つで値が低いほど鮮度が良いことを示します。一般に60%以上では食用に適さないとされており、20%以上では生で食べるのに適さないとされています。室温20℃、ドア開閉なし。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。賞味・消費期限を延ばす効果はなく、表記の保存期間を保証するものではありません。
- (*8) 当社調べ。新製品 R-KX57K の「特鮮氷温ルーム」(間接冷却・ラップなし)と、2017年度製品 R-K40H の「氷温ルーム」(直接冷却・ラップなし)との比較。室温20℃、ドア開閉なし。賞味・消費期限を延ばす効果はなく、表記の保存期間を保証するものではありません。

3. 「日立冷蔵庫アプリ」でスマートフォンと連携し、毎日の家事をサポート(R-KX57Kのみ) New

R-KX57K では、スマートフォンと連携する「日立冷蔵庫アプリ」^(*9)により、利便性を向上しました(図9)。冷蔵庫のドアの開め忘れをスマートフォンに通知する「お知らせ機能」、離れたところからドアの開閉回数が確認でき、温度や製氷の設定変更もできる「リモート機能」、困ったときに取扱説明書や使い方動画を閲覧できる「サポート機能」が使用できます。また、保存する食材をスマートフォンのカメラで撮影し、購入日や経過日数を一覧で記録する「食材管理」もアプリで行えます。



[図9 日立冷蔵庫アプリの画面イメージ]

(*9) Android5.0 以上、iOS10.0 以降に対応予定です。インターネット接続環境と無線 LAN ルーターが必要です。Android は、Google LLC.の登録商標です。

■大容量冷蔵庫 R-KX57K・R-KW57K の主な仕様

| タイプ | | 「ぴったりセレクト」 | |
|------------------|--|--------------------------------|--------------------------------|
| | | KX タイプ | KW タイプ |
| 型式 | | R-KX57K | R-KW57K |
| ドア数/冷蔵室ドアタイプ | | 6ドア/フレンチ(冷蔵室ドアが左右2枚に分かれているタイプ) | |
| 定格 内容積 (L) | 合計 | 567 | |
| | 冷蔵室(特鮮水温ルーム) ^(*10) | 308(18) | |
| | 製氷室/冷凍室 (最大時 冷凍容量) ^(*11) | 23/32 (259) | |
| | ぴったりセレクト室 | 上段 104、下段 100 | |
| 外形寸法(mm) | | 幅 685 × 高さ 1,833 × 奥行 738 | |
| 冷蔵保存(冷蔵室) | | まるごとチルド、特鮮水温ルーム | |
| 冷凍保存(冷凍室) | | デリシャス冷凍 | |
| 省エネ技術 | | 冷蔵室独立冷却システム | |
| スマートフォン連携 | | ○ | — |
| 外装色 | | クリスタルミラー(X) | ファインシャンパン(XN) クリスタルホワイト(XW) |

(*10) 冷蔵庫のうち「特鮮水温ルーム」の食品収納スペースの目安です。

(*11) ぴったりセレクト室の上段・下段を冷凍設定した場合、製氷室と冷凍室の容量を含みます。

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。
