

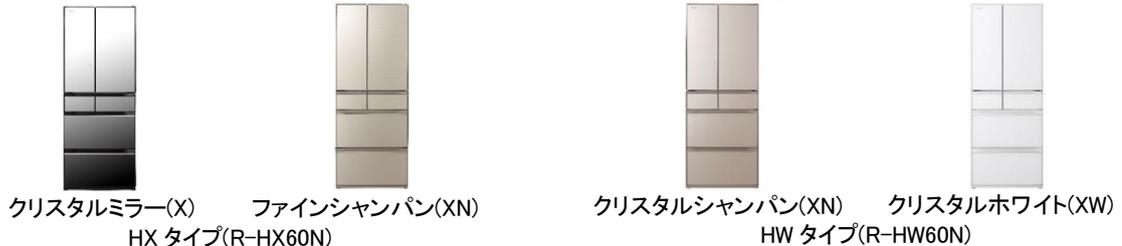
# News Release

2020年2月14日

日立グローバルライフソリューションズ株式会社

鮮度長持ち「まるごとチルド」を採用した冷蔵室に、「クイック冷却」を新たに加えて使い勝手を向上

## 大容量冷蔵庫 HX タイプ・HW タイプを発売



**【お知らせ】HX タイプ・HW タイプの発売日を3月12日からご案内しておりましたが、諸般の事情により3月下旬以降順次発売に変更します。ご迷惑をおかけして申し訳ございません。**

日立グローバルライフソリューションズ株式会社(取締役社長:谷口 潤)は、棚のどこに置いても鮮度が長持ちする「まるごとチルド」\*1を採用した冷蔵室に、急いで冷やしたいときに便利な「クイック冷却」\*2を新たに加え、使い勝手を向上させた大容量冷蔵庫 HX タイプ 2機種(定格内容積 602L、520L)、HW タイプ 3機種(定格内容積 602L、520L、475L)を3月12日から**3月下旬以降順次**発売します。HX タイプの外装色には、クリスタルミラーと微細なパターンを施したファインシャンパンを採用しました。

\*1 「まるごとチルド」設定時は、消費電力量が約5%増加。出荷時は「まるごとチルド」設定。ドアポケット除く。

\*2 「クイック冷却」オン設定時は、消費電力量が約8%増加。出荷時はオフ設定。運転時間は約60分間。ドアポケット除く。

### ■新製品の開発背景

冷蔵庫については、設置寸法や内容積に加え、食品の鮮度保持が重視されるポイントとなっています。さらに、共働き世帯の増加などの社会背景から調理時の時短・省手間が求められています。そこで今回当社では、棚のどこに置いても鮮度が長持ちする「まるごとチルド」を採用した冷蔵室に、急いで冷やしたいときに便利な「クイック冷却」を新たに加え、使い勝手を向上させた冷蔵庫を提案します。

### ■新製品の主な特長<大容量冷蔵庫 HX タイプ・HW タイプ>

#### 1. 冷蔵室の棚のどこに置いても鮮度が長持ちする「まるごとチルド」

冷蔵室には、「まるごとチルド」を引き続き採用しました。棚スペース全体をチルド温度約2℃(\*1)、湿度約80%(\*2)にすることで、どこに置いても鮮度が長持ち(\*3)するとともに、一時保存のサラダはラップなしでも乾燥を抑えます(\*4)。

#### 2. 急いで冷やしたいときに便利な「クイック冷却」を冷蔵室に新採用 **New**

本製品では、冷蔵室の新機能として、冷気の風量を一定時間増やすことで、棚のどこに置いても早く冷却する「クイック冷却」を採用しました。作りたての弁当を冷ましたり、調理中のあら熱取り(\*5)に費やす時間を短縮できて便利です。

#### 3. さまざまな機能で食品をおいしく保存

冷蔵室下部には、乾燥を抑え、凍らせない約-1℃で肉や魚をおいしく保存(\*6)する「特鮮氷温ルーム」を、野菜室には、野菜を眠らせるように保存し、みずみずしさが長持ち(\*7)する「新鮮スリープ野菜室(下段スペース)」を、冷凍室下段には、すばやくおいしく(\*8)ホームフリージングできる「デリシャス冷凍」を、引き続き採用しています。

- (\*1) 「約 2℃」は周囲温度約 32℃、冷蔵室を「まるごとチルド」設定にして庫内が安定したときの目安。
- (\*2) 当社調べ。新製品 R-HX60N の冷蔵室(「まるごとチルド」設定)に、約 400g の葉物サラダ(ラップなし)を、ドア開閉なしで 24 時間保存したときの棚スペースの平均湿度。冷蔵室の収納量や食品の種類・状態・量、冷蔵庫のドア開閉回数、運転状況によって湿度は変動します。
- (\*3) 当社調べ。新製品 R-HX60N の冷蔵室(「まるごとチルド」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.3 の(\*3)参照。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。
- (\*4) 当社調べ。新製品 R-HX60N の冷蔵室(「まるごとチルド」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.3 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) 温かい食材を保存するときは、手で持てるくらいの温度(約 50℃)まで冷ましてから入れて下さい。
- (\*6) 当社調べ。新鮮な食材を新製品 R-HX60N の「特鮮氷温ルーム」(ラップなし)で保存した場合。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。
- (\*7) 当社調べ。新製品 R-HX60N「新鮮スリーブ野菜室(下段スペース)」と 2013 年度製品 R-G6700D(「新鮮スリーブ野菜室」未搭載)との比較。詳細は P.4 の(\*10)参照。
- (\*8) 当社調べ。新製品 R-HX60N の冷凍室下段(1 段目)と冷凍室下段(2 段目)との比較。詳細は P.5 の(\*11)参照。

## ■型式および発売日

タイプ		型式	定格 内容積	外装色	年間消費 電力量	本体希望 小売価格	発売日	
まんなか 冷凍	HX タイプ	R-HX60N	602L	クリスタルミラー(X) ファインシャンパン(XN)	254kWh/年	オープン 価格	3月12日 3月下旬 以降順次	
		R-HX52N	520L		234kWh/年			
	HW タイプ	R-HW60N	602L	クリスタルシャンパン(XN) クリスタルホワイト(XW)	288kWh/年			
		R-HW52N	520L		268kWh/年			
		R-HW48N	475L					274kWh/年

※仕様の詳細については P.5 の仕様表をご覧ください。

## ■需要動向

2019 年度の家庭用冷蔵庫の需要は、約 424 万台(前年比 101%)、401L 以上では約 180 万台(前年比 99%)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 ※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 HX タイプ・HW タイプの詳細説明

### 1. 冷蔵室の棚のどこに置いても鮮度が長持ちする「まるごとチルド」

本製品の冷蔵室には、「まるごとチルド」<sup>(\*)1</sup>を引き続き採用しました。「まるごとチルド」では、冷蔵室専用大風量ファンの回転数などを制御して、棚スペース全体をチルド温度約2℃<sup>(\*)2</sup>にするとともに、冷蔵室専用冷却器で除湿量を抑えたうるおい冷気を送ることで、冷蔵室内の湿度低下を抑制します(図1)。これにより、冷蔵室の棚のどこに置いてもチルド温度帯での保存が可能となり、作り置きした料理の菌の繁殖を抑え<sup>(\*)3</sup>、鮮度が長持ちします。また、冷蔵室内の湿度は約80%<sup>(\*)4</sup>となり、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(図2)(図3)。



イメージ図

[図1 まるごとチルド]



[図2 サラダの保存比較(24時間保存後)<sup>(\*)5</sup>]

[図3 ポテトサラダの保存比較(24時間保存後)<sup>(\*)5</sup>]

(\*)1 「まるごとチルド」設定時は、消費電力量が約5%増加。出荷時は「チルド」設定。ドアポケット除く。

(\*)2 「約2℃」は周囲温度約32℃、冷蔵室を「まるごとチルド」設定にして庫内が安定したときの目安。

(\*)3 当社調べ。加熱調理した小松菜の5日後の生菌数(単位:CFU/g)を比較。初期値  $7.6 \times 10^4$  に対して、新製品 R-HX60N の冷蔵室(「まるごとチルド」設定)は  $8.9 \times 10^4$ 、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)は  $2.3 \times 10^5$ 。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。

(\*)4 当社調べ。新製品 R-HX60N の冷蔵室(「まるごとチルド」設定)に、約400gの葉物サラダ(ラップなし)を、ドア開閉なしで24時間保存したときの棚スペースの平均湿度。冷蔵室の収納量や食品の種類・状態・量、冷蔵庫のドア開閉回数、運転状況によって湿度は変動します。

(\*)5 当社調べ。新製品 R-HX60N の冷蔵室(「まるごとチルド」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)との比較。室温約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。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。

### 2. 急いで冷やしたいときに便利な「クイック冷却」を冷蔵室に新採用 **New**

本製品では、冷蔵室に「クイック冷却」<sup>(\*)6</sup>を新採用しました。冷蔵室内にある操作パネルの「冷却モード」ボタン(図4)で設定すると、冷蔵室専用の大風量ファンを高速回転させ、冷蔵室内を循環する冷気の風量を一定時間増やすことで、棚のどこに置いても、早く冷却します。出かける前に弁当を早く冷やしたいとき、調理中の食材のあら熱を早く取りたいとき<sup>(\*)7</sup>、冷やし忘れた飲み物を早く冷やしたいときなど、生活シーンの中で便利に使えます(図5)。



[図4 冷却モードボタン]

出かける前に  
弁当を  
早く冷やしたい



調理中の  
食材のあら熱を  
早く取りたい



冷やし忘れた  
飲み物を  
早く冷やしたい



[図5 クイック冷却の使用シーン(イメージ図)]

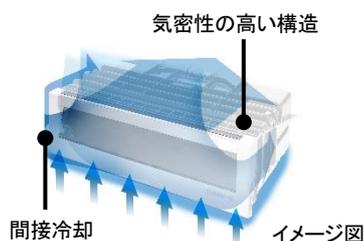
(\*6) 「クイック冷却」オン設定時は、消費電力量が約 8%増加。出荷時はオフ設定。運転時間は約 60 分間。ドアポケット除く。

(\*7) 温かい食材を保存するときは、手で持てるくらいの温度(約 50℃)まで冷ましてから入れて下さい。

### 3. さまざまな機能で食品をおいしく保存

#### ①肉・魚の保存に適した「特鮮氷温ルーム」

冷蔵室には凍らせない約 -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」を引き続き採用しました(図6)。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(\*8)。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(図7)。



[図 6 特鮮氷温ルーム]

#### スライスハムでの比較写真(3日保存後)



2019 年度製品 R-S40K  
氷温ルーム(直接冷却)

新製品 R-HX60N  
特鮮氷温ルーム(間接冷却)

[図 7 特鮮氷温ルームの効果(\*9)]

※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。室温約 20℃、ラップなし、ドア開閉なし。生食用の魚(タイ)の 3 日間保存後の K 値は 17.9%(初期値 13.2%)。加熱調理用の肉(鶏モモ肉)の 7 日間保存後の K 値は 51.4%(初期値 40.6%)。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。

(\*9) 当社調べ。室温約 20℃、ラップなし、ドア開閉なし。

#### ②眠らせるように保存する「新鮮スリープ野菜室(下段スペース)」で、みずみずしさが長持ち

野菜室下段スペースは、「プラチナ触媒(ルテニウム配合)」が野菜から出るエチレンガスやニオイ成分を分解し、炭酸ガスを生成し、炭酸ガス濃度が高まることで野菜の気孔が閉じて呼吸活動を抑え、野菜を眠らせるように保存します。また、野菜から出る水分を閉じ込めて乾燥を抑えます(図 8)。これらの効果により、野菜のみずみずしさが 7 日間長持ちします(図 9)。



[図 8 新鮮スリープ野菜室(下段スペース)]

#### ホウレンソウでの比較写真(7日保存後)



2013 年度製品 R-G6700D  
新鮮スリープ野菜室未搭載

新製品 R-HX60N  
新鮮スリープ野菜室

[図 9 新鮮スリープ野菜室(下段スペース)の効果(\*10)]

※野菜の種類・状態・量によって効果が異なります。

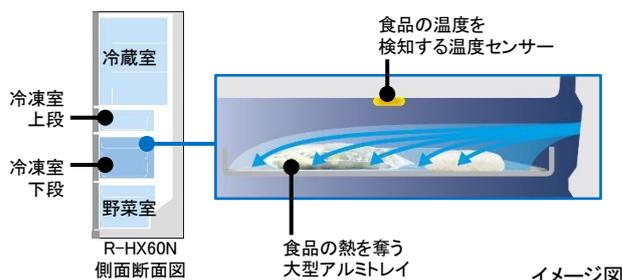
(\*10) 当社調べ。室温約 20℃、ラップなし、ドア開閉なし。

③「大型アルミトレイ」に置くだけで、すばやくおいしくホームフリージングができる「デリシャス冷凍」

冷凍室下段は、3 段ケースとなっており、1 段目の薄物ケースには引き続き「大型アルミトレイ」を採用しました(図 10)。熱伝導性に優れているため食品の熱を急速に奪ってすばやく冷凍します。また、温かいごはんなどを入れたときは、温度センサーが食品の温度を検知して自動で運転を切り替え、すばやく冷凍します(図 11)。食品の水分が凍る-1~-5℃の最大氷結晶生成帯をすばやく通過させ、氷結晶の成長を抑えて食品の細胞の破壊を抑制し、ドリップの流出を抑えます(図 12)。



【図 10 冷凍室下段の構造】



【図 11 デリシャス冷凍の仕組み】



【図 12 デリシャス冷凍の効果<sup>(※11)</sup>】

※食材の種類、鮮度、包装状態、解凍方法によって効果は異なります。

(※11) 当社調べ。新製品 R-HX60N の冷凍室下段(1 段目)と冷凍室下段(2 段目)との比較。牛肉は 10 日間冷凍保存後、室温約 20℃で 3 時間解凍後の比較。

■大容量冷蔵庫 HX タイプ・HW タイプの主な仕様

タイプ	まんなか冷凍					
	HX タイプ		HW タイプ			
型式	R-HX60N	R-HX52N	R-HW60N	R-HW52N	R-HW48N	
発売日	3月12日-3月下旬以降順次					
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	602	520	602	520	475
	冷蔵室 <sup>(※12)</sup>	308<18>	266<14>	308<18>	266<14>	245<12>
	製氷室	24	22	24	22	20
	冷凍室	上段 33、下段 123	上段 27、下段 106	上段 33、下段 123	上段 27、下段 106	上段 25、下段 95
野菜室	114	99	114	99	90	
外形寸法(mm)	幅 685 × 高さ 1,833 × 奥行 738	幅 650 × 高さ 1,833 × 奥行 699	幅 685 × 高さ 1,833 × 奥行 738	幅 650 × 高さ 1,833 × 奥行 699	幅 650 × 高さ 1,833 × 奥行 649	
冷蔵室	まるとちルド、クイック冷却、特鮮氷温ルーム					
冷凍室	デリシャス冷凍(冷凍室下段(1 段目))					
野菜室	新鮮スリーブ野菜室(下段スペース)					
年間消費電力量(kWh/年) <sup>(※13)</sup>	254	234	288	268	274	
外装色	クリスタルミラー(X) ファインシャンパン(XN)		クリスタルシャンパン(XN) クリスタルホワイト(XW)			

(※12) <>内の数字は、冷蔵室のうち、「特鮮氷温ルーム」の食品収納スペースの目安。

(※13) 2015 年新測定方法(JIS C 9801-3:2015)。冷凍室上段、製氷室を冷凍(ソースター)で測定しています。

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。

---