

# News Release

2020年6月2日

日立グローバルライフソリューションズ株式会社

火加減おまかせ「W スキャン調理」に、「クックパッド」や食品メーカーと共同開発した魅力あるオートメニューを追加  
**過熱水蒸気オープンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-W10X のソフトウェアアップデート開始**



メタリックグレー(H)  
MRO-W10X

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、コネクテッド家電<sup>(\*)1</sup>の過熱水蒸気オープンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-W10Xのソフトウェアアップデートを6月24日より開始します。

最新ソフトウェアにアップデート<sup>(\*)2</sup>することで、「<sup>ダブル</sup>W スキャン調理」<sup>(\*)3</sup>のオートメニューに、「クックパッド」やおいしさにこだわる食品メーカー4社(味の素株式会社、カゴメ株式会社、キッコーマン食品株式会社、キューピー株式会社)<sup>(\*)4</sup>と共同開発した30メニューが追加されます。

働き方やライフスタイルの変化などの社会背景から、自宅での食事の機会が増え、家電品を活用して調理の時短・省手間を図りたいというニーズが高まっています。「W スキャン調理」は、重さと温度をはかっ<sup>(\*)5</sup>て、食品の分量にあわせて火加減をオートでコントロールするので、手軽においしい料理が作れます。さらに、「W スキャン調理」のメニューの拡充により、献立の幅が広がるなど、日々の食事づくりをサポートします。

当社はお客様の生活に合わせて製品を進化させる「ソフトウェア・デファインド コンセプト」に基づき、コネクテッド家電を最新ソフトウェアにアップデートすることで使い勝手や機能性を向上させ、お客様の暮らしに寄り添います。

## ■過熱水蒸気オープンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-W10X のソフトウェアアップデートの詳細説明

### 1. 「W スキャン調理」に、「クックパッド」や食品メーカーと共同開発したオートメニューを追加 **New**

本製品は 2019 年 6 月発売時より、「W スキャン調理」に、レシピサービス「クックパッド」の「殿堂入りレシピ」から厳選した 30 レシピをオートメニューとして採用していますが、新たに 10 レシピ<sup>(\*)6</sup>を追加しました。

さらに、おいしさにこだわる食品メーカー4社(味の素株式会社、カゴメ株式会社、キッコーマン食品株式会社、キューピー株式会社)の、自宅にある定番の調味料を使って作れる 20 レシピ<sup>(\*)6</sup>を、新たにオートメニューとして採用し、「W スキャン調理」の魅力あるメニューを増やしました。

本製品のソフトウェアアップデートに加え、過熱水蒸気オープンレンジ「ヘルシーシェフ」シリーズとして、日立独自の「W スキャン調理」オートメニューに、「クックパッド」で殿堂入りした40レシピ<sup>(\*)6</sup>と、おいしさにこだわる食品メーカー4社の、自宅にある定番の調味料で作れる20レシピ<sup>(\*)6</sup>を採用したMRO-W1Yを7月4日から発売します。また、オートメニューに、「クックパッド」で殿堂入りした5レシピ<sup>(\*)6</sup>を採用したMRO-S8Yを7月23日から発売します。

※仕様の詳細については P.6 の仕様表をご覧ください。

- (\*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) 新しい機能を使うためには、専用スマートフォンアプリおよび製品本体のソフトウェアアップデートが必要です。ソフトウェアは無料です。アップデートおよびサービスのご利用には通信費がかかります。
- (\*3) 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。
- (\*4) 五十音順。
- (\*5) 食品の重さと温度(容器を含む)をはかります。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。
- (\*6) 元レシピはレシピサービス「クックパッド」および各食品メーカーのホームページをご参照ください。搭載レシピ名は元レシピ名と異なる場合があります。

### ■お客様お問い合わせ先

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

- ・日立家電品の商品情報やお取り扱いに関するご相談窓口「お客様相談センター」  
電話 0120-3121-11／携帯電話から 050-3155-1111(有料)
- ・日立家電品とスマートフォンとの接続やネットワーク接続に関するご相談窓口  
電話 0120-554-201

### ■電子レンジホームページ

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

以上

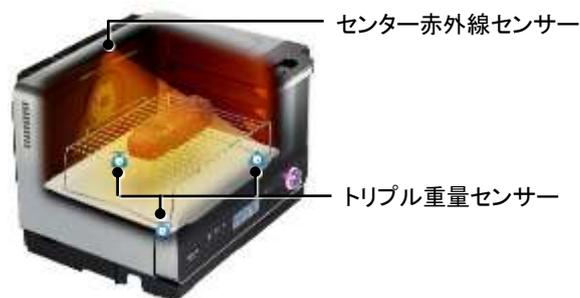
(添付資料)

■過熱水蒸気オープンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-W10X のソフトウェアアップデート<sup>(\*)1</sup>の詳細説明

1. 「<sup>ダブル</sup>W スキャン調理」に、「クックパッド」や食品メーカーと共同開発したオートメニューを追加 **New**

本製品は、食品の重さをはかる「トリプル重量センサー」と、庫内を 8 眼センサーが 15 段階にスイング(120 分割)して食品の表面温度をはかる「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)を搭載しています。

「W スキャン調理」<sup>(\*)2</sup>は、レンジ・オーブン・グリル・スチーム・過熱水蒸気の 5 種の加熱方法をレシピに応じて組み合わせ、火加減を食品の重さと温度にあわせてオートでコントロールします。重さと温度をはかるから<sup>(\*)3</sup>、分量が変わっても加熱に必要なパワーや時間を算出し、火加減おまかせで、おいしく仕上げます。



[図 1 W スキャン(イメージ図)]

①「クックパッド」の「殿堂入りレシピ」が作れるオートメニューを拡充

本製品は 2019 年 6 月発売時より、「W スキャン調理」に、レシピサービス「クックパッド」の「殿堂入りレシピ」から厳選した 30 レシピをオートメニューとして採用していますが、今回さらに 10 レシピ<sup>(\*)4</sup>を追加しました。

普段はフライパンや鍋を使って作る「クックパッド」の「殿堂入りレシピ」が、レンジやオーブンなどの加熱方法で手軽においしく作れます。(図 2)



柔らかくジューシー煮込みハンバーグ  
by ニーナ41



簡単！美味しい！スンドゥブチゲ♪  
by misacoco



超簡単♡野菜たっぷり本格八宝菜  
by nyaako ♡



常備菜★レンコンと人参のきんぴら  
by トイロ\*



玉ねぎと生姜のスープ。  
by ラビー



にんじんのツナごま  
by もこりこ

[図 2 クックパッド殿堂入りレシピオートメニュー例]

②食品メーカーと共同開発した、自宅の調味料で作れるオートメニューを採用

おいしさにこだわる食品メーカー4社(味の素株式会社、カゴメ株式会社、キッコーマン食品株式会社、キューピー株式会社)<sup>(\*5)</sup>と、「W スキャン調理」のオートメニューを共同開発しました。自宅にある定番の調味料を使って作れる20レシピ<sup>(\*4)</sup>をオートメニューとして採用し、「W スキャン調理」の魅力あるメニューがさらに増えました。(図3)



[図3 食品メーカーと共同開発したオートメニュー例]

③「簡単プラボウルメニュー」で、毎日の調理を手軽に

「W スキャン調理」オートメニューのうち、「簡単プラボウルメニュー」を従来の18から40メニューに拡充しました。軽くて割れる心配がなく扱いやすい耐熱プラスチックボウル<sup>(\*6)</sup>で調理できます。ボウルに下ごしらえした材料を入れて加熱すれば完成するので、手軽に調理ができます。耐熱ガラスボウルの選択も可能です。(図4)



[図4 簡単プラボウルメニュー]

- (\*1) 新しい機能を使うためには、専用スマートフォンアプリおよび製品本体のソフトウェアアップデートが必要です。ソフトウェアは無料です。アップデートおよびサービスのご利用には通信費がかかります。
- (\*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) 食品の重さと温度(容器を含む)をはかります。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。
- (\*4) 元レシピはレシピサービス「クックパッド」および各食品メーカーのホームページをご参照ください。搭載レシピ名は元レシピ名と異なる場合があります。
- (\*5) 五十音順。
- (\*6) 耐熱プラスチックボウルは耐熱温度140℃以上のものをお使いください。

### ■過熱水蒸気オープンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-W1Y の説明

本製品は、日立独自の「W スキャン調理」に、「クックパッド」で殿堂入りした 40 レシピ<sup>(\*7)</sup>と、おいしさにこだわる食品メーカー4 社(味の素株式会社、カゴメ株式会社、キッコーマン食品株式会社、キューピー株式会社)<sup>(\*8)</sup>の、自宅にある定番の調味料で作れる 20 レシピ<sup>(\*7)</sup>を、60 のオートメニューとして採用しました。これらのオートメニューのうち 40 メニューは、耐熱プラスチックボウルや耐熱ガラスボウルで調理できる「簡単プラボウルメニュー」です。

また、デザインは、2019 年度グッドデザイン賞を受賞した当社 2019 年度製品 MRO-W1X を踏襲しつつ、オートメニューが簡単に選べるように「料理」ボタンを新たに設置することで、操作をやすくしました。(図 5)



フロストホワイト(W)  
MRO-W1Y



[図 5 MRO-W1Y の操作部イメージ]

(\*7) 元レシピはレシピサービス「クックパッド」および各食品メーカーのホームページをご参照ください。搭載レシピ名は元レシピ名と異なる場合があります。

(\*8) 五十音順。

### ■過熱水蒸気オープンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-S8Y の説明

本製品は、重さをはかって加熱量を算出する「重量センサー」を搭載しているため、食品の重さにあわせて、オートで調理ができます。

今回、オートメニューに、クックパッドで殿堂入りした 5 レシピ<sup>(\*9)</sup>を新たに採用しました。



レッド(R)  
MRO-S8Y

(\*9) 元レシピはレシピサービス「クックパッド」のホームページをご参照ください。搭載レシピ名は元レシピ名と異なる場合があります。

■ 過熱水蒸気オープンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-W10X<sup>(\*10)</sup>・MRO-W1Y・MRO-S8Y の主な仕様

型式		MRO-W10X	MRO-W1Y	MRO-S8Y	
総庫内容量		30L		31L	
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		重量センサー、蒸気・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 300℃ <sup>(*11)</sup> / 2 段/熱風式		上下平面ヒーター 250℃ <sup>(*12)</sup> / 1 段 /ヒーター式	
	グリル	大火力平面グリル		上下平面ヒーターグリル	
	スチーム	給水タンク式			
	過熱水蒸気	ボイラー熱風式		ボイラー式	
スマートフォン連携		○(ヘルシーシェフアプリ)	—	—	
メニュー	重複してカウント	オートメニュー数 <sup>(*13)</sup>	254	242	109
		W スキャン調理 (内、簡単プラボウルメニュー数)	204 (40)	193 (40)	— (—)
		クックパッド殿堂入りレシピ	40	40	5
		食品メーカーコラボレシピ	20	20	—
		ヘルシー	50	49	32
		スピードメニュー(10 分メニュー)	74	67	29
明るい庫内		LED 庫内灯(2 灯)、明色の庫内色(側面)		白熱球庫内灯(1 灯)、明色の庫内色(側面、背面)	
表示部		フルドット液晶(バックライト付き)		液晶(バックライトなし)	
付属品		外して丸洗いテーブルプレート、黒皿 2 枚、焼網		外して丸洗いテーブルプレート、黒皿 1 枚	
外形寸法(幅×奥行×高さ)		497×442×375(mm)		487×430×365(mm)	
設置時に確保する放熱スペース		左右・背面壁ピツタリ、上方 10cm 以上		背面壁ピツタリ、左右 4.5cm・上方 10cm 以上	
質量		約 18.0kg		約 15.5kg	
本体色		メタリックグレー(H)	フロストホワイト(W)、フロストブラック(K)	レッド(R)、ホワイト(W)	

(\*10) ソフトウェアアップデート後の仕様。

(\*11) 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。

(\*12) 250℃の運転時間は約 5 分間です。その後は自動的に 210℃に切り替わります。

(\*13) オートメニューはあたたため・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。

---