

News Release

2021年1月27日

日立グローバルライフソリューションズ株式会社

本体幅 650mm で定格内容積 540L を実現 大容量冷蔵庫 R-HX54R・R-HW54R を発売



クリスタルミラー(X)

HXタイプ(R-HX54R)



ファインシャンパン(XN)



クリスタルシャンパン(XN)

HWタイプ(R-HW54R)



クリスタルホワイト(XW)

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、本体幅 650mm はそのままで、従来比 20L の拡大^(*)となる定格内容積 540L を実現した大容量冷蔵庫 R-HX54R と R-HW54R を 3月 11 日から発売します。

■新製品の開発背景

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、食品のまとめ買いやストックの増加に対応できる大容量冷蔵庫のニーズが高まることが予想されます。一方、従来の設置場所にそのまま置けることが、買い替え時の重視ポイントである状況は変わりません。

これまでも高性能な断熱材の採用などの薄型設計をすすめて、コンパクトかつ大容量の冷蔵庫を開発してきた当社では、今回、内容積 500L 台前半の機種において、本体幅 650mm で内容積を 20L 拡大した新製品を発売します。

■新製品の主な特長〈大容量冷蔵庫 R-HX54R・R-HW54R〉

1. 本体幅 650mm で定格内容積 540L を実現 **New**

本製品では、本体幅 650mm はそのまま、従来比 20L の拡大となる定格内容積 540L を実現しました。これにより、冷蔵室最上段で、500mL のペットボトルも立てたまま収納できる^(*)ようになり、使い勝手が向上しました。

2. 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、棚スペース全体をチルド温度約 2℃^(*)、湿度約 80%^(*)となる「まるごとチルド」を引き続き採用しました。約 2℃の低温保存により、どこに置いても鮮度が長持ち^(*)します。また、高い湿度にすることで、一時保存のサラダはラップなしでも乾燥を抑えます^(*)。

3. 「特鮮氷温ルーム」など、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^(*)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^(*)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^(*)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。

本製品に加え、HX タイプとして内容積 602L の R-HX60R を、HW タイプとして内容積 602L の R-HW60R と内容積 478L の R-HW48R を 2 月 25 日以降、順次発売します。

- (*1) 新製品 R-HX54R および R-HW54R(ともに定格内容積 540L、幅 650×奥行 699×高さ 1,833mm)と、2020 年度製品 R-HX52N および R-HW52N(ともに定格内容積 520L、幅 650×奥行 699×高さ 1,833mm)との比較。
- (*2) 最上段の棚を 2 段階設定できるうち、下の段に設定した場合。
- (*3) 「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。
- (*4) 当社調べ。新製品 R-HX54R 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-HX54R 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(*5)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。新製品 R-HX54R 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(*7)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。新鮮な食材を新製品 R-HX54R の「新鮮氷温ルーム」(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。
- (*8) 当社調べ。新製品 R-HX60R「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(*11)参照。
- (*9) 当社調べ。新製品 R-HX60R のデリシャス冷凍(冷凍室下段の 1 段目)と通常冷凍(冷凍室下段の 2 段目)との比較。詳細は P.5 の(*12)および(*13)参照。

■型式および発売日

タイプ		型式	本体幅	定格内容積	外装色	本体希望小売価格	発売日	
まんなか 冷凍	HX タイプ	R-HX60R	685mm	602L	クリスタルミラー(X) ファインシャンパン(XN)	オープン 価格	2 月 25 日	
		R-HX54R	650mm	540L			3 月 11 日	
	HW タイプ	R-HW60R	685mm	602L	クリスタルシャンパン(XN) クリスタルホワイト(XW)		2 月 25 日	
		R-HW54R	650mm	540L			オープン 価格	3 月 11 日
		R-HW48R		478L				

※仕様の詳細については P.5 の仕様表をご覧ください。

■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/>

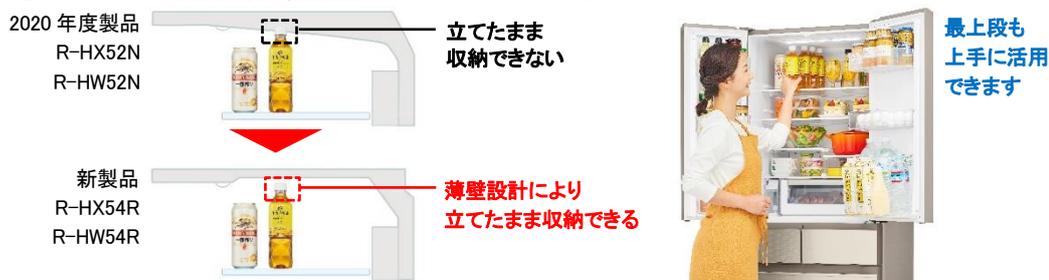
以上

(添付資料)

■大容量冷蔵庫 R-HX54R・R-HW54R の詳細説明

1. 本体幅 650mm で定格内容積 540L を実現 **New**

薄壁設計を天井部分などに採用することで、本体幅 650mm はそのまま、従来比 20L の拡大^{(*)1}となる定格内容積 540L を実現しました。これにより、冷蔵室最上段で、500mL のペットボトルも立てたまま収納できる^{(*)2}ようになり、使い勝手が向上しました(図 1)。



[図 1 天井部分の薄壁設計のイメージ図]

(*)1 新製品 R-HX54R および R-HW54R(ともに定格内容積 540L、幅 650×奥行 699×高さ 1,833mm)と、2020 年度製品 R-HX52N および R-HW52N(ともに定格内容積 520L、幅 650×奥行 699×高さ 1,833mm)との比較。

(*)2 最上段の棚を 2 段階設定できるうち、下の段に設定した場合。

2. 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」^{(*)3}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℃^{(*)4}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 2)。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^{(*)5}、鮮度が長持ちします。また、冷蔵室内の湿度は約 80%^{(*)6}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 3)(図 4)。



イメージ図(R-HX60R)

[図 2 まるごとチルド]



2018 年度製品 R-XG56J
まるごとチルド未搭載

新製品 R-HX54R
まるごとチルド

[図 3 サラダの保存比較 (24 時間保存後)^{(*)7}



2018 年度製品 R-XG56J
まるごとチルド未搭載

新製品 R-HX54R
まるごとチルド

[図 4 ポテトサラダの保存比較(24 時間保存後)^{(*)7}

(*)3 「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。

(*)4 「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。

(*)5 当社調べ。加熱調理したホウレンソウの 5 日後の生菌数(単位:CFU/g)を比較。初期値 4.9×10^4 に対して、新製品 R-HX54R の冷蔵室(「まるごとチルド」設定)は 5.2×10^4 、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 1.4×10^5 。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。

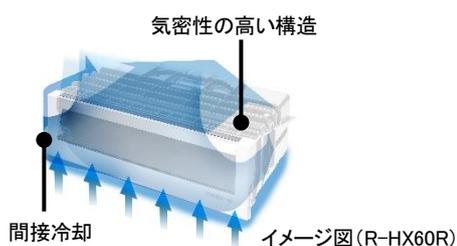
(*)6 当社調べ。新製品 R-HX54R の冷蔵室(「まるごとチルド」設定)に、約 400g の葉物サラダ(ラップなし)を、ドア開閉なしで 24 時間保存したときの棚スペースの平均湿度。冷蔵室の収納量や食品の種類・状態・量、冷蔵庫のドア開閉回数、運転状況によって湿度は変動します。

(*)7 当社調べ。新製品 R-HX54R 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。

3. 「特鮮氷温ルーム」など、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」

冷蔵室下部には、凍らせない約 -1°C 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5)。凍らせないぎりぎりの約 -1°C 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、ルーム内の温度を一定に保ち、温度変化による食品への影響を抑えてうまみを守ります(*9)。また、開封したハムやされいに盛り付けた刺身などはラップなしでもおいしく保存します(図6)。



[図5 特鮮氷温ルーム]

スライスハムでの比較写真(3日間保存後)



2020年度製品 R-S40N
氷温ルーム(直接冷却)



新製品 R-HX54R
特鮮氷温ルーム(間接冷却)

[図6 特鮮氷温ルームの効果(*10)]

※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°C 、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19.2%(初期値10.8%)。加熱調理用の肉(鶏モモ肉)の7日間保存後のK値は55.0%(初期値42.4%)。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。生食用の魚(タイ)3日間保存後のうまみ成分(イノシン酸)含有率で比較。新製品 R-HX54R の特鮮氷温ルーム(ラップなし)は66%、2018年度製品 R-XG56J の冷蔵室(ラップあり)は52%。加熱調理用の魚(真アジ)7日間保存後のうまみ成分(イノシン酸)含有率で比較。新製品 R-HX54R の特鮮氷温ルーム(ラップなし)は67%、2018年度製品 R-XG56J の冷蔵室(ラップあり)は1%。室温約 20°C 、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。

(*10) 当社調べ。室温約 20°C 、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7)。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(*11)。



[図7 新鮮スリープ野菜室(下段スペース)]

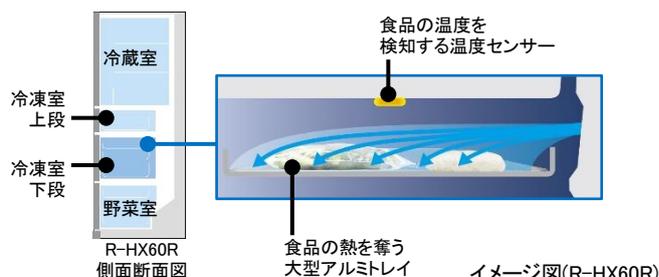
(*11) 当社調べ。ホウレンソウの7日間保存後の水分残存率で比較。新製品 R-HX60R(「新鮮スリープ野菜室」搭載)は95.6%、2013年度製品 R-G6700D(「新鮮スリープ野菜室」未搭載)は87.1%。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。室温約 20°C 、ラップなし、ドア開閉なし。野菜の種類・状態・量によって効果が異なります。R-HX60RとR-HX54Rは同等性能です。

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 8)。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^(*12)します(図 9)。食品の水分が凍る $-1\sim-5^{\circ}\text{C}$ 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^(*13)。



[図 8 冷凍室下段の構造]



[図 9 デリシャス冷凍の仕組み]

(*12) 当社調べ。室温約 20°C 、牛肉 150g 3 枚を冷凍した場合で比較。 -1°C から -5°C の最大氷結晶生成帯を通過する時間が、新製品 R-HX60R のデリシャス冷凍(冷凍室下段の 1 段目)は約 72 分、新製品 R-HX60R の通常冷凍(冷凍室下段の 2 段目)は約 160 分。食材の種類、状態、量によって効果が異なります。

(*13) 当社調べ。牛肉 10 日間冷凍保存後、室温約 20°C で 3 時間解凍後のドリップ量で比較。新製品 R-HX60R のデリシャス冷凍(冷凍室下段の 1 段目)は $0.47\text{g}/100\text{g}$ 、通常冷凍(冷凍室下段の 2 段目)は $1.08\text{g}/100\text{g}$ 。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。R-HX60R と R-HX54R は同等性能です。

■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-HX60R	R-HX54R	R-HW60R	R-HW54R	R-HW48R	
発売日	2月25日	3月11日	2月25日	3月11日	3月11日	
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	540	602	540	478
	冷蔵室 ^(*14)	308<18>	279<14>	308<18>	279<14>	247<12>
	製氷室	24	22	24	22	20
	冷凍室	上段 33、下段 123	上段 27、下段 109	上段 33、下段 123	上段 27、下段 109	上段 25、下段 96
野菜室	114	103	114	103	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	まるごとチルド、クイック冷却、特鮮氷温ルーム					
最上段での 500mL ペットボトル 立てたまま収納	—	○ ^(*15)	—	○ ^(*15)	—	
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)					
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)			

(*14) <>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。

(*15) 最上段の棚を 2 段階設定できるうち、下の段に設定した場合。

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。
