

# News Release

2021年6月3日

日立グローバルライフソリューションズ株式会社

大火力で野菜がシャキシャキに。最高 1,000W の大火力で、すばやくおいしく。  
**コネクテッド家電の過熱水蒸気オーブンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-W1Z を発売**



日立グローバルライフソリューションズ株式会社は、食品の重さと温度をはかる日立独自の「<sup>ダブル</sup>Wスキャン」による調理で新制御を採用し、最高1,000W<sup>(\*)1</sup>の大火力で野菜をシャキシャキに仕上げる、コネクテッド家電<sup>(\*)2</sup>の過熱水蒸気オーブンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-W1Zを7月3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、オーブンレンジには、調理の時短や省手間などへの貢献が期待されています。また、食生活の変化の調査では、「野菜を多くとることを心がける」、「献立に悩むことが多い」が上位に挙げられています。

本製品は、食品の重さと温度をはか<sup>(\*)3</sup>って、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ため、手軽においしい料理を作ることができます。また、オートメニューを拡充したことで、献立の幅も広がります。さらに、スマートフォンとの連携で、さまざまな利便性を向上させる機能を提供しています。このようにお客様に寄り添い、日々の食事づくりをサポートするオーブンレンジを提案します。

## ■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-W1Z＞

### 1. 「Wスキャン」による調理で新制御を採用し、最高 1,000W の大火力で野菜がシャキシャキに **New**

食品の重さと温度をはかる日立独自の「W スキャン」に、野菜をシャキシャキに仕上げる新制御を採用しました。食品の重さと表面温度から必要な加熱量を算出し、さらに食品の温度変化から食品のエリアを特定します。このエリアのみを集中的にセンシングし、短時間で温度変化を見極めることで、最高 1,000W の大火力で一気に調理します。この新制御により、野菜から出る水分を抑えて、シャキシャキの食感に仕上がります<sup>(\*)4</sup>。

### 2. 忙しい毎日に便利な時短・省手間メニューを拡充 **New**

「W スキャン」を使ったオートメニューに、最高 1,000W の大火力で野菜をシャキシャキに仕上げる「野菜シャキシャキメニュー」と、1人分なら最短 1分のできる「最短 1分スピードメニュー」を今回新たに採用しました。また、従来から好評な「簡単プラボウルメニュー」、「冷凍から焼き物」、「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も拡充し、調理の時短・省手間に貢献します。

### 3. 「ヘルシーシェフアプリ」でスマートフォンと連携し、毎日の調理をサポート **New**<sup>(\*)5</sup>

献立決めや本体の操作がスマホでラクに行える「ヘルシーシェフアプリ」<sup>(\*)6</sup>と連携することで、日々の食事づくりをサポートします。

- (\*1) オート調理のレンジ最高出力 1,000W は短時間出力機能であり、運転の途中で出力が自動的に切り替わります。オート調理の限定したメニューにのみ働きます。
- (\*2) 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。
- (\*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) 対象は「野菜シャキシャキメニュー」の 8 メニューです。
- (\*5) 2020 年度製品 MRO-W1Y との比較。
- (\*6) Android5.0 以上、iOS10.0 以降に対応。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	愛称	型式	本体色	総庫内容量	本体希望小売価格	発売日
過熱水蒸気 オープンレンジ	ヘルシーシェフ	MRO-W1Z (コネクテッド家電)	フロストホワイト(W) フロストブラック(K)	30L	オープン 価格	7月3日

※仕様の詳細については P.6 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

## ■ 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-W1Z の詳細説明

### 1. 「W スキャン」による調理で新制御を採用し、最高 1,000W の大火力で野菜がシャキシャキに New

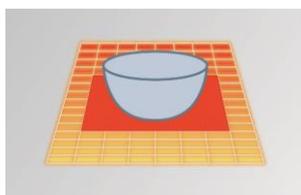
本製品は、食品の重さをはかる「重量センサー」と、庫内を 8 眼センサーが 15 段階にスイング(120 分割)して食品の表面温度をはかる「センター赤外線センサー」を用いた、日立独自の「W スキャン」(図 1)を搭載しています。



[図 1 W スキャン(イメージ図)]

今回、「W スキャン」に野菜をシャキシャキに仕上げる新制御を採用しました(図 2)。食品の重さと表面

温度から必要な加熱量を算出し、さらに食品の温度変化から食品のエリアを特定します。このエリアのみを集中的にセンシングすることで、短時間で温度変化を見極め、最高 1,000W<sup>(\*1)</sup>の大火力ですばやく加熱できます。大火力で一気に調理できるので、野菜から出る水分を抑え、シャキシャキの食感に仕上がる<sup>(\*2)</sup>とともに、あたため(冷凍ごはんや冷凍おかずのあたため)の時間も約 15%短縮<sup>(\*3)</sup>できます。



W スキャンで食品の重さと表面温度から必要な加熱量を算出し、さらに食品の温度変化から食品のエリアを特定。



食品のエリアのみを集中的にセンシングすることで、短時間で温度変化を見極め、最高 1,000W の大火力ですばやく加熱。



大火力で一気に調理できるので、野菜から出る水分を抑えながら仕上げて、シャキシャキ食感に。

[図 2 野菜をシャキシャキに仕上げる新制御]

(\*1) オート調理のレンジ最高出力 1,000W は短時間出力機能であり、運転の途中で出力が自動的に切り替わります。オート調理の限定したメニューにのみ働きます。

(\*2) 対象は「野菜シャキシャキメニュー」の 8 メニューです。

(\*3) 冷凍したおかず、冷凍したごはんのあたための場合です。冷蔵や常温のおかず、ごはんのあたためは対象外です。冷凍ごはんのあたため(重さ 150g)、当社 2020 年度製品 MRO-W1Y(約 2 分 8 秒)と新製品 MRO-W1Z(約 1 分 48 秒)との比較。

### 2. 忙しい毎日に便利な時短・省手間メニューを拡充 New

本製品は、レンジ・オープン・グリル・スチーム・過熱水蒸気の 5 種の加熱方法をレシピに応じて組み合わせ、「W スキャン」で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ています。重さと温度をはかることで<sup>(\*4)</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。

今回、オートメニューに、時短・省手間になるメニューを拡充しました。

#### ① 最高 1,000W の大火力で実現する「野菜シャキシャキメニュー」

「W スキャン」の新制御で、野菜をシャキシャキに仕上げる「野菜シャキシャキメニュー」を新たに 8 メニュー採用しました。最高 1,000W の大火力で、例えばチンジャオロウスーなら、従来約 7 分だった調理時間が約 5 分となり、すばやくおいしく調理できます。(図 3)



チンジャオロウスー



豚肉とピーマンのみそそぼろ



ホイコウロウ

【図 3 野菜シャキシャキメニュー例】

② さっと手早くもう一品「最短 1 分スピードメニュー」  
「W スキャン」で分量にあわせて加熱時間を調整するので、少ない分量ならより早く仕上がる「最短 1 分スピードメニュー」を新たに 8 メニュー採用しました。

1 人分なら最短 1 分で調理ができます<sup>(\*)5)</sup>。あともう一品欲しいときに便利です。(図 4)



豆苗の塩昆布ナムル  
by MeguSannma



人参とえのきの中華風サラダ  
by moj

【図 4 最短 1 分スピードメニュー例】

③ 「簡単プラボウルメニュー」で、毎日の調理を手軽に

「簡単プラボウルメニュー」を従来の 40 メニューから 73 メニューに拡充しました。耐熱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、手軽に調理できます。耐熱ガラスボウルのほか、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>でも調理できます。なお本製品では、「W スキャン」のセンシングデータから、ボウルの種類をオートで見分けられるので、従来必要だった容器の設定が不要になり、より手軽に調理できるようになりました。(図 5)



【図 5 簡単プラボウルメニューの調理例】

④ 下ごしらえして冷凍しておけば、あとはおまかせ「冷凍から焼き物」

解凍から焼き上げまで分量おまかせでおいしくオートで調理する「冷凍から焼き物」<sup>(\*)7)</sup>を、従来の 4 から 11 メニューに拡充しました。下ごしらえして冷凍しておけば、食べたい時に加熱するだけで出来たてが用意できるので、忙しい平日の調理時間短縮と省手間を実現できます。(図 6)



【図 6 冷凍から焼き物の調理例】

⑤ 「クックパッド」や食品メーカーの人気レシピもオートで手軽に

オートメニューに採用しているレシピサービス「クックパッド」の「殿堂入りレシピ」の数を、従来の 40 レシピから 46 レシピに拡充しました。ふだん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 7)



【図 7 クックパッド殿堂入りレシピオートメニュー例<sup>(\*)8)</sup>】

また、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>(\*)9</sup>とオートメニューを共同開発し、本製品に採用したレシピ数を従来の20レシピから25レシピに拡充しました。自宅にある定番の調味料を使って手軽に作れます。(図8)



[図8 食品メーカーと共同開発したオートメニュー例<sup>(\*)9</sup>]

- (\*)4 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。
- (\*)5 下ごしらえの時間は含みません。
- (\*)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。
- (\*)7 対象のレシピで下ごしらえしたもの。市販の冷凍食品には対応していません。
- (\*)8 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。
- (\*)9 食品メーカーは五十音順に記載しています。

### 3. 「ヘルシーシェフアプリ」でスマートフォンと連携し、毎日の調理をサポート New<sup>(\*)10</sup>

献立決めや本体の操作がスマホでラクに行える「ヘルシーシェフアプリ」<sup>(\*)11</sup>と連携し、日々の食事づくりをサポートします。(図9)

悩みがちな日々の献立決め役に役立つ「献立決め機能」では、検索方法が充実しているのでレシピが検索しやすく、それを簡単に本体に設定できます。また、ふだん料理をするときによく使う食材や、食事の時に気にしていることなどの情報から、好みの傾向を導き、食材や栄養成分を基におすすめのレシピを毎日提案します。さらに、本体に搭載されていない新しいレシピを、アプリで順次配信します。



[図9 ヘルシーシェフアプリの使用イメージ]

その他に、ふだんよく使う加熱のパワーや時間をお気に入り登録して、スマートフォンから本体にスムーズに設定できます。また、お気に入りレシピを3段階で評価・登録できる「お気に入り機能」、調理のコツや使い方動画を閲覧できる「サポート機能」、調理終了をプッシュ通知で知らせてくれる「お知らせ機能」も用意しています。

- (\*)10 2020年度製品 MRO-W1Y との比較。
- (\*)11 Android5.0以上、iOS10.0以降に対応。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。

■ 過熱水蒸気オープンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-W1Z の主な仕様

型式	MRO-W1Z	
総庫内容量	30L	
センサー種類	Wスキャン(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	レンジ最高出力 <sup>(*12)</sup>	1,000W(最大 5 分間)
	オープン/温度調節	ダブル光速ヒーター300°C <sup>(*13)</sup> /2 段/熱風式
	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	ボイラー熱風式
レンジ手動出力	1,000W、600W、500W、200W 相当、100W 相当	
スマートフォン連携	○(ヘルシーシェフアプリ)	
表示部	フルドット液晶(バックライト付き)	
付属品	外して丸洗いテーブルプレート、黒皿 2 枚、焼網	
外形寸法(幅×奥行×高さ)	497×442×375(mm)	
設置時に確保する放熱スペース	左右・背面壁ピッタリ、上方 10cm 以上	
質量	約 18.0kg	
本体色	フロストホワイト(W)、フロストブラック(K)	

(\*12) 短時間出力機能です。オート調理は限定したメニューのみに働きます。

(\*13) 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。

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。

---