

2026 年 1 月 20 日

日立グローバルライフソリューションズ株式会社

真空と氷温で、食品の鮮度が長持ち。**「真空氷温ルーム」を採用したコネクテッド家電の冷蔵庫「まんなか冷凍 HZCタイプ」発売**

冷蔵庫とアプリをつなぎ、データを活かして暮らしに便利と安心を。アプリの新機能で食材管理が便利に。



真空氷温ルーム

日立グローバルライフソリューションズ株式会社(以下、日立 GLS。株式会社日立製作所のコネクティブインダストリーズ(CI)セクター所属)は、約 0.8 気圧^(*)の真空⁽²⁾環境と約 -1°C ⁽³⁾の氷温で、食品の鮮度を長持ちさせる「真空氷温ルーム」を新たに採用したコネクテッド家電⁽⁴⁾の冷蔵庫「まんなか冷凍 HZC タイプ」2 機種(定格内容積 617L・540L)を 2 月下旬から発売します。本製品は、日立の家電をより便利に、安心して使える家事サポートアプリ「ハピネスアップ」⁽⁵⁾と連携⁽⁶⁾し、データを活かして毎日の暮らしに便利と安心を提供します。「ハピネスアップ」の新機能「まとめて食材管理」⁽⁷⁾では、冷蔵庫やパントリーなどに保存した食材をまとめて管理でき、買い物メモも作成できるので便利です。二重購入や買い忘れの低減にも役立ちます。

加えて、本製品は、設定不要で⁽⁸⁾、らくにおいしく保存する機能を、冷蔵室・冷凍室・野菜室のそれぞれに採用しています。さらに、たっぷり収納できる大容量冷凍室は、冷凍室下段に高さの異なる 3 段ケースを備え、食品の大きさに合わせて整理しやすく、まとめ買いした食材もすっきり収納できます。まんなか冷凍で、らくに食品の出し入れができます。また、インテリアとの調和性を高めるため、水平垂直基調のデザインと柔らかな輝きが美しいフロストガラスを採用し、上質感のある仕上がりを実現しました。

日立 GLS は、「Inspire 2027」の実現に向け、人々のウェルビーイングを高め、環境にやさしい製品づくりを通じてプラネタリーバウンダリーへの配慮に貢献します。また、冷蔵庫とアプリをつなぎ、冷蔵庫の使用状況などお客さまの生活データを活かしたサービスで、便利と安心、そして持続可能な暮らしを支えます。さらに、今後、家電製品をデジタルイズドアセット化し、ドメインナレッジと先進 AI を組み合わせることで、Lumada 3.0 を体現するデジタルサービス「HMAX」を提供し、家庭における社会課題の解決と新たな価値創出をめざします。

新製品の主な特長＜大容量冷蔵庫「まんなか冷凍 HZC タイプ」2 機種＞**1. 真空と氷温で、食品の鮮度が長持ち。「真空氷温ルーム」New**

※当社調べ。新鮮な食材を保存した場合。

「真空氷温ルーム」は、小型設計真空ポンプでルーム内の空気を吸引し、約 0.8 気圧の真空環境を日立独自⁽⁹⁾の技術で実現します。さらに、食品に冷気を当てない間接冷却・密閉構造と約 -1°C の氷温で保存することにより、食品の酸化や変色を抑えて鮮度よく保存します。また、冷気の流入を防ぐことで、ラップなしでも食品の乾燥を抑えます。

2. 冷蔵室も冷凍室も野菜室も、設定いらずでおいしく保存。「らくうま高鮮度」

※当社調べ。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。※周囲環境ならびに使用状況により設定の変更が必要な場合があります。

設定不要で、らくにおいしく保存する機能を、冷蔵室・冷凍室・野菜室のそれぞれに採用しています。①冷蔵室：上述した「真空氷温ルーム」に加え、棚スペース全体をチルド温度約 2°C^{(*)10}とうるおい冷気で鮮度を守る「まるごとチルド」^{(*)11}を採用しています。②冷凍室：「デリシャス冷凍」(冷凍室下段 1 段目)は、大型アルミトレイが食品の熱を奪って、すばやく^{(*)12}おいしくホームフリージングします。さらに、「霜ブロック」(冷凍室下段 1 段目と 2 段目)は、霜つきを抑えて冷凍します。③野菜室：「新鮮スリーブ野菜室」(下段スペース)は、野菜を眠らせるように保存し、置くだけでみずみずしさが長持ち^{(*)13}します。

3. ひろびろ使えて整理がらく、まんなか 3 段大容量冷凍。

大容量冷凍室でたっぷり収納ができます。冷凍室下段には高さの異なる 3 段ケースを備え、たくさん買っても食品の大きさに合わせて整理しながら収納できます。まんなか冷凍なので、らくに食品の出し入れができます。

4. インテリアに調和するデザイン。New

インテリアとの調和性を高めた水平垂直基調のデザインと、柔らかな輝きが美しいフロストガラスを採用することで、上質感のある仕上がりを実現しています。外装色には、木のぬくもりのある住空間にもなじむ、フロスト調で温かみのあるチャコールグレー色と、陶磁器にも似た素材感で暮らしの景色に調和するフロスト調の柔らかなナチュラルホワイト色の 2 色を採用しました。

5. 冷蔵庫の使い方や食材管理をサポート。「ハピネスアップ」

日立の家電をより便利に、安心して使える家事サポートアプリ「ハピネスアップ」と連携し、データを活用して毎日の暮らしに便利と安心を提供します。「ハピネスアップ」と連携することで、運転状況^{(*)14}の確認・設定変更から、不具合発生時の修理申し込みまでサポートします。今回、追加した新機能「まとめて食材管理」では、冷蔵庫やパントリーなどに保存した食材をまとめて管理でき、買い物メモも作成できるので便利です。二重購入や買い忘れの低減にも役立ちます。また、登録した食材は、献立決めのサポート機能「ぱっとレシピけいかく」と自動で連携し、献立を考える手間を軽減します。

また、コネクテッド家電の「まんなか冷凍 HWC タイプ」3 機種(「ハピネスアップ」連携、「特鮮氷温ルーム」採用、外装色 ライトゴールド・ブラストモブグレー、鋼板ドア、定格内容積 617L・540L・485L)を 2 月中旬から発売します。

(*)1 ドア開閉なしで 3 日間運転したときの、ルーム内の平均気圧の目安です。

(*)2 ここでは真空とは、大気圧よりも圧力が低い状態をさします。ルーム内は約 0.8 気圧で大気圧よりも低いので、当社では真空と呼んでいます。

(*)3 周囲温度約 32°C、庫内が安定したときの食品の温度の目安です。

(*)4 コネクテッド家電は、インターネットとつながるスマート家電を表す日立の登録商標です。

(*)5 「ハピネスアップ」のご使用には日立家電メンバーズクラブへの登録が必要です。出荷時はオフ設定です。オンにしたときは消費電力量が約 3%増加します。

(*)6 Android™ 9.0 以上、iOS 16.0 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。

iOS は、Apple Inc. の OS 名称です。iOS は、Cisco の米国およびその他の国における商標または登録商標であり、ライセンスに基づき使用されています。

(*)7 スマートフォンと冷蔵庫本体の連携なしでご利用可能です。

(*)8 出荷時に設定されています。

(*)9 国内の家庭用ノンフロン冷凍冷蔵庫において。2026 年 1 月現在。

(*)10 周囲温度約 32°C、冷蔵室を「まるごとチルド」設定で庫内が安定したときの目安。

(*)11 ドアポケットはまるごとチルドに含まれません。「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。

(*)12 当社調べ。2025 年度製品 R-HXCC62X にて試験実施。R-HXCC62X と新製品 R-HZC62Y・HZC54Y は同等性能です。R-HXCC62X の冷凍室下段 1 段目(「デリシャス冷凍、冷凍標準設定」と冷凍室下段 3 段目(通常冷凍、冷凍標準設定)との比較。詳細は R6 の(*)12)参照。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。

(*)13 当社調べ。2025 年度製品 R-HXCC62X にて試験実施。R-HXCC62X と新製品 R-HZC62Y・HZC54Y は同等性能です。R-HXCC62X(「新鮮スリーブ野菜室」搭載)と 2024 年度製品 R-H54V(「新鮮スリーブ野菜室」未搭載)との比較。詳細は R7 の(*)16)参照。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。

(*)14 対象は、冷蔵室、製氷室、冷凍室下段です。

型式および発売予定

タイプ		型式	本体幅	定格 内容積	外装色	ドア (デザイン)	主な特長			本体希望 小売価格	発売日
まんなか 冷凍	HZC タイプ	R-HZC62Y	685 mm	617L	チャコール グレー(XH)、 ナチュラル ホワイト(XW)	フロスト ガラスドア (水平垂直 基調)	らくうま 高鮮度	冷蔵室	真空氷温ルーム まるごとチルド	オープン 価格	2月 下旬
								冷凍室	デリシャス冷凍(下段1段目) 霜ブロック(下段1・2段目)		
								野菜室	新鮮スリーブ野菜室(下段スペース)		
		大容量冷凍室									
		使い勝手	冷凍室下段3段ケース								
		スマートフォン 連携	ハピネスアップ								
	HWC タイプ	R-HWC62Y	685 mm	617L	ライト ゴールド(N)、 ブラスト モブグレー(H)	鋼板ドア	らくうま 高鮮度	冷蔵室	特鮮氷温ルーム まるごとチルド	2月 中旬	
								冷凍室	デリシャス冷凍(下段1段目) 霜ブロック(下段1・2段目)		
								野菜室	新鮮スリーブ野菜室(下段スペース)		
		大容量冷凍室									
		使い勝手	冷凍室下段3段ケース								
		スマートフォン 連携	ハピネスアップ								

※仕様の詳細については P.9 の仕様表をご覧ください。

日立のコネクティブインダストリーズセクターにおける取り組み

日立 GLS が所属する日立の CI セクターでは、プロダクトの豊富なインストールベース(デジタル化ドアセット)のデータにドメインナレッジと先進 AI を組み合わせた産業分野向け次世代ソリューション群「HMAX Industry」を、成長産業へ水平展開する「Integrated Industry Automation」に注力しています。日立 GLS は CI セクターの一員として、Lumada 3.0 を体現するソリューション群である「HMAX」の提供を通じて、フロントラインワーカーの現場を革新するとともに、人々のウェルビーイングの向上に貢献します。

日立グローバルライフソリューションズについて

日立グループは、IT、OT(制御・運用技術)、プロダクトを活用した社会イノベーション事業を通じて、環境・幸福・経済成長が調和するハーモナイズドサエティの実現に貢献します。その中で、日立グローバルライフソリューションズは、パーパスとして「ひとりひとりに、笑顔のある暮らしを。人と社会にやさしい明日を。私たちは、未来をひらくイノベーションで世界中にハピネスをお届けします。」を掲げています。家電品、空調機器、設備機器や、エンジニアリング・保守サービスを提供するとともに、フットプリントとプロダクトのデータから価値を創出する Lumada 事業に注力し、ワークトランスフォーメーションおよびグリーントランスフォーメーションの実現に One Hitachi で貢献していきます。

詳しくは、日立 GLS のウェブサイト(<https://corp.hitachi-gls.co.jp/>)をご覧ください。

お客様お問い合わせ先

受付時間 9:00～17:30(月～金)

※土曜・日曜・祝日、年末年始は休業

・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(フリーコール)

・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

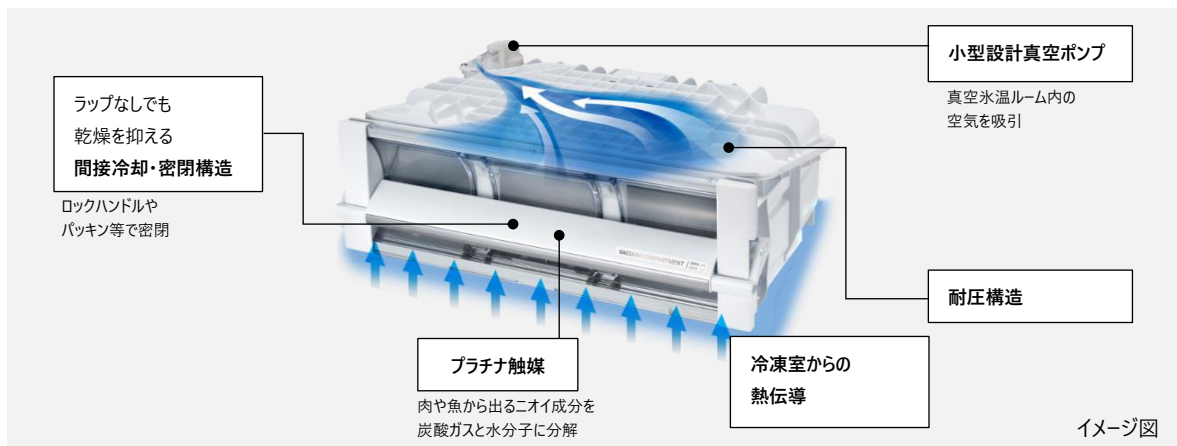
(添付資料)

■大容量冷蔵庫「まんなか冷凍 HZC タイプ」2 機種の詳細説明

1. 真空と氷温で、食品の鮮度が長持ち。「真空氷温ルーム」New

※当社調べ。新鮮な食材を保存した場合。

「真空氷温ルーム」(図 1)は、小型設計真空ポンプでルーム内の空気を吸引し、約 0.8 気圧^(*)1)の真空^(*)2)環境を日立独自^(*)3)の技術で実現します。さらに、食品に冷気を直接当てない間接冷却・密閉構造と約 -1°C ^(*)4)の氷温で保存することにより、食品の酸化や変色を抑えて鮮度よく保存します。また、冷気の流入を防ぐことで、ラップなしでも食品の乾燥を抑えます。これにより、刺身などの生食用の魚は約 3 日間、加熱調理用の肉・魚は約 7 日間^(*)5)^(*)6)おいしく保存できます。



[図 1 真空氷温ルーム]

※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。

※新製品 R-HZC62Y にて試験実施。R-HZC62Y と HZC54Y は同等性能です。

(*)1) ドア開閉なしで 3 日間運転したときの、ルーム内の平均気圧の目安です。

(*)2) ここでは真空とは、大気圧よりも圧力が低い状態をさします。ルーム内は約 0.8 気圧で大気圧よりも低いので、当社では真空と呼んでいます。

(*)3) 国内の家庭用ノンフロン冷凍冷蔵庫において、2026 年 1 月現在。

(*)4) 周囲温度約 32°C 、庫内が安定したときの食品の温度の目安です。

(*)5) 当社調べ。新製品 R-HZC62Y の真空氷温ルーム(ラップなし)で保存。室温約 20°C 、ドア開閉なし。3 日間または 7 日間保存後の K 値で見えています。マグロの K 値:3 日後 9.4%(初期値 4.8%)、タイの K 値:3 日後 11.4%(初期値 6.9%)、アジの K 値:7 日後 50.5%(初期値 15.8%)。K 値とは鮮度を表す指標の一つで値が低いほど鮮度がよいことを示します。一般的に 20%以上では生食に適さず、60%以上で食用に適さないとされています。

(*)6) 試験方法:「真空氷温ルーム」搭載の冷蔵庫で保存した食品の生菌数(単位:CFU/g)の測定。対象部分:新製品 R-HZC62Y の真空氷温ルーム、対象食品:7 日後の牛もも肉、試験結果:初期値 2.3×10^4 に対して、「真空氷温ルーム」保存後は 4.7×10^4 。生菌数は一般的に 1.0×10^7 に達すると初期腐敗とされています。※試験依頼先:(株)氷温研究所 報告書 No.:氷研第 250003 号。

2. 冷蔵庫も冷凍室も野菜室も、設定いらずでおいしく保存。「らくうま高鮮度」

※当社調べ。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。※周囲環境ならびに使用状況により設定の変更が必要な場合があります。

設定不要で(図 2)、らくにおいしく保存する機能を、冷蔵庫・冷凍室・野菜室のそれぞれに採用しています。



まるごとチルド	<input checked="" type="checkbox"/> 初期設定済み
真空氷温ルーム	<input checked="" type="checkbox"/> 初期設定済み
デリシャス冷凍	<input checked="" type="checkbox"/> 設定不要
霜ブロック	<input checked="" type="checkbox"/> 設定不要
新鮮スリーブ野菜室	<input checked="" type="checkbox"/> 設定不要

(*)7) 出荷時に設定されています。

[図 2 設定いらず^(*)7)]

①冷蔵室：置くだけ、おいしく保存。「真空氷温ルーム」「まるごとチルド」

冷蔵室には、上述した「真空氷温ルーム」に加え、低温約 2°C ^(*)8)とうるおい冷気で鮮度を守る「まるごとチルド」^(*)9)を採用しています。「まるごとチルド」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°C 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。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、肉や作り置きした料理の菌の繁殖を抑え^(*)10)^(*)11)、鮮度が長持ちします。また、うるおい冷気で冷蔵室内の湿度低下を抑制することにより、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。

たとえば、肉・魚など鮮度が気になる食品は「真空氷温ルーム」に、調理済みの食品などは「まるごとチルド」に、食材に合わせた温度でおいしく保存できます。(図 3)



[図 3 食材に合わせて選べる保存場所]

※当社調べ。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。

※2025 年度製品 R-HXCC62X もしくは 2021 年度製品 R-HX60R にて試験実施。R-HXCC62X・HX60R と、R-HZC62Y・HZC54Y は同等性能です。

(*)8) 周囲温度約 32°C 、冷蔵室を「まるごとチルド」設定で庫内が安定したときの目安。

(*)9) ドアポケットはまるごとチルドに含まれません。「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。

(*)10) 試験方法:「まるごとチルド」搭載/未搭載の冷蔵室で保存した食品の生菌数(単位:CFU/g)の測定。対象部分:2021 年度製品 R-HX60R の冷蔵室(「まるごとチルド」設定)。2018 年度製品 R-XG56J の冷蔵室(「まるごとチルド」未搭載、「スポット冷蔵」オフ)、対象食品:加熱調理した 5 日後のにんじん、試験結果:初期値 2.9×10^2 に対して、「まるごとチルド」設定の冷蔵室は 3.3×10^2 、まるごとチルド未搭載の冷蔵室は 3.8×10^2 。生菌数は一般的に 1.0×10^7 に達すると初期腐敗とされています。※試験依頼先:(株)エフソーシー総合研究所 報告書 No.:FCG 試験成績書 30971、30972-1、30972-5。

(*)11) 試験方法:「まるごとチルド」搭載の冷蔵室で保存した食品の生菌数(単位:CFU/g)の測定。対象部分:2025 年度製品 R-HXCC62X の冷蔵室(「まるごとチルド」設定)、対象食品:5 日後の豚ロース肉、試験結果:初期値 1.4×10^2 に対して、「まるごとチルド」設定の冷蔵室は 1.3×10^3 。生菌数は一般的に 1.0×10^7 に達すると初期腐敗とされています。※試験依頼先:(株)氷温研究所 報告書 No.:氷研発第 240002 号。

②冷凍室：置くだけでらくにおいしく冷凍。「デリシャス冷凍」「霜ブロック」

冷凍室下段(図 4)の 1 段目は、大型アルミトレイが食品の熱を奪って、すばやく^(*)12)おいしくホームフリージングする「デリシャス冷凍」(図 5)(図 6)を採用しています。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ることで、氷結晶の成長を抑え、食品の細胞の破壊を抑えます。これにより、肉のうまみや野菜のビタミン C を守って冷凍できます^(*)13)。また、日立独自^(*)14)の「置くだけ急冷センサー」がデリシャス冷凍スペースの温度を検知し、自動で急冷運転に切り替え、食品をすばやく冷凍します。温かい食品も冷めきる前に置くことができます。



[図 4 冷凍室下段イメージ図]

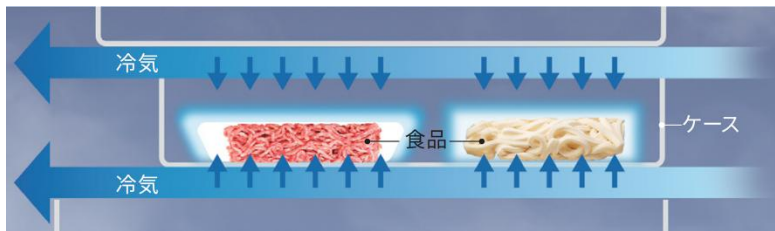


〔図 5 デリシャス冷凍使用シーン〕



〔図 6 冷凍室下段 1 段目イメージ図〕

冷凍室下段 1 段目と 2 段目には、霜つきを抑える^(*)15)「霜ブロック」を採用しています。冷気で上下から食品を包み込むように冷やし、食品と周囲の温度差を抑えることで、食品内の水分が逃げにくくなり、食材のパサつきや霜の発生を抑えて冷凍します(図 7)。ホームフリージングした食品も、冷凍食品も霜つきを抑えます(図 8)。



〔図 7 霜ブロックの仕組み〕



冷凍室下段(3 段目)
通常冷凍

冷凍室下段(2 段目)
霜ブロック

〔図 8 合いびき肉の保存比較〕

※当社調べ。食品の種類・状態・量によって効果が異なります。

※ 2025 年度製品 R-HXCC62X にて試験実施。R-HXCC62X と R-HZC62Y・HZC54Y は同等性能です。

(*)12) 当社調べ。2025 年度製品 R-HXCC62X の冷凍室下段 1 段目(デリシャス冷凍、冷凍標準設定)と冷凍室下段 3 段目(通常冷凍、冷凍標準設定)との比較。室温約 20℃、ドア開閉なし。牛ステーキ肉にラップをして庫内に保存し、最大氷結晶生成帯(−1℃から−5℃)を通過する時間を測定。1 段目：約 111 分、3 段目：約 182 分。

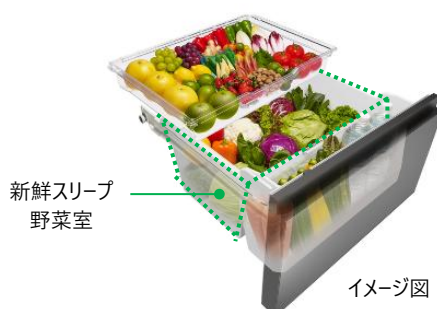
(*)13) 当社調べ。2025 年度製品 R-HXCC62X の冷凍室下段 1 段目(デリシャス冷凍、冷凍標準設定)と冷凍室下段 3 段目(通常冷凍、冷凍標準設定)との比較。室温約 20℃、ドア開閉なし。牛ステーキ肉にラップをして、10 日間冷凍保存。室温約 20℃で 3 時間自然解凍した後のドリップ量を測定。1 段目：0.41 g/100 g、3 段目：1.15 g/100 g。ゆでたブロック肉を袋に包装して、10 日間冷凍保存した後のビタミン C を測定。生の初期値 93.4 mg/100 g に対して、1 段目：68.2 mg/100 g (73%)、3 段目：55.2 mg/100 g (59%)。食品の種類、鮮度、包装状態、解凍方法によって効果は異なります。

(*)14) 国内の家庭用ノンフロン冷凍冷蔵庫において、2026 年 1 月現在。

(*)15) 当社調べ。冷凍室下段 2 段目(霜ブロック、冷凍標準設定)と冷凍室下段 3 段目(通常冷凍、冷凍標準設定)との比較。室温約 20℃、ドア開閉なし。合いびき肉を発泡トレイに載せ、ラップをして 28 日間冷凍保存。保存後にトレイから取り出した合いびき肉の質量減少率を測定。2 段目：1.8%、3 段目：4.7%。冷蔵庫の使用状況や、食品の種類・状態・量・包装状態などによって、効果は異なります。霜つきを抑えるのは冷凍室下段 1・2 段目のみです。

③野菜室：眠らせるように保存。置くだけでみずみずしさが長持ち。「新鮮スリープ野菜室」

野菜室下段スペース(図 9)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、炭酸ガス濃度を高め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。これらの効果により、野菜のみずみずしさが約 10 日間長持ち^(*)16)(図 10)するので、思いきりまとめ買いができます。



〔図 9 新鮮スリープ野菜室(下段スペース)〕



新鮮スリープ野菜室未搭載



新鮮スリープ野菜室

〔図 10 ホウレンソウの水分残存率比較(10 日間保存)〕

※当社調べ。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。

※2025 年度製品 R-HXCC62X にて試験実施。R-HXCC62X と R-HZC62Y・HZC54Y は同等性能です。

(*16) 2025 年度製品 R-HXCC62X の「新鮮スリープ野菜室(下段スペース)」に収納可能な量の野菜を室温約 20℃でラップなし、ドア開閉なしで 10 日間保存。2024 年度製品 R-H54V(「新鮮スリープ野菜室」未搭載)にも容積比で同程度の野菜を収納しています。ホウレンソウの水分残存率で見えます。2025 年度製品 R-HXCC62X：約 89%、2024 年度製品 R-H54V：約 77%。

3. ひろびろ使えて整理がらく、まんなか 3 段大容量冷凍。

大容量冷凍室でたっぷり収納ができます。冷凍室下段は 3 段ケースで、1 段目は大型アルミトレイを採用した薄物ケース(深さ約 5cm)、2 段目は小物ケース(深さ約 9cm)、3 段目は大物ケース(深さ約 14.5cm)と、たくさん買っても食品の大きさに合わせて整理しながら収納できます(図 11)。まんなか冷凍なので、らくに食品の出し入れができます。



〔図 11 冷凍室下段 3 段ケース〕

4. インテリアに調和するデザイン。New

キッチン空間の中で冷蔵庫はインテリアの一要素となっており、デザインも重要視されています。本製品は、インテリアとの調和性を高めつつ、シンプルで高品質なデザインを実現しました。

まず、インテリアとの調和性を高めるため、要素を減らした水平垂直基調のフラットな造形を採用しました(図 12)。扉上部のヒンジ部や引き出し扉のハンドルをガラス面で目立たないように処理し(図 13)、ガラス周囲のフレームを細くすることでガラス面を大きくした、空間に溶け込むデザインに仕上げました。また、ハンドル部の正面を側面より一段高くすることで、奥が見えにくい工夫をしています(図 14)。加えて、ハンドルの内部に丸み(傾斜)を持たせ、手の掛けやすさや清掃性にも配慮しました。さらに、ガラスには光を柔らかく反射するマット調のフロストガラス(図 15)を採用し、光沢をおさえながらも、輝きや奥行を感じる上質な仕上がりを演出しています。そして、昨今のトレンドであるマットなキッチン空間に調和しつつ、周囲の空間がほんのり映り込むデザインに仕上げています。

外装色は、木のぬくもりのある住空間にもなじむ、フロスト調で温かみのあるチャコールグレー色と、陶磁器にも似た素材感で暮らしの景色に調和するフロスト調の柔らかなナチュラルホワイト色を採用しました(図 16)。いずれも落ち着いた空間になじむ温かみのある色調です。



〔図 12 水平垂直基調のデザイン〕



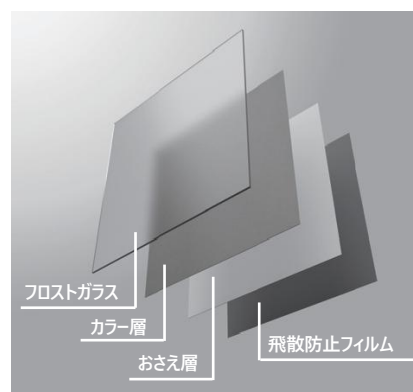
2025 年度製品 R-HXCC62X

新製品 R-HZC62Y

〔図 13 ヒンジ部のデザイン比較〕



〔図 14 引き出し扉のハンドル〕



イメージ図(チャコールグレー色)

〔図 15 フロストガラス〕



〔図 16 R-HZC62Y の設置イメージ〕

5. 冷蔵庫の使い方や食材管理をサポート。「ハピネスアップ」

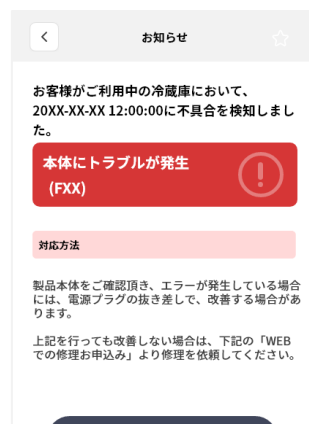
本製品は、日立の家電をより便利に、安心して使える家事サポートアプリ「ハピネスアップ」^(*)17)と連携^(*)18)し、データを活かしてお客さまの毎日の暮らしに便利と安心を提供します。

「ハピネスアップ」と連携することで、「リモート機能」(図 17)により外出先から運転状況^(*)19)の確認や設定変更が簡単に行き、「お知らせ機能」ではドアの閉め忘れ^(*)19)をプッシュ通知でお知らせします。また、保存したい食材名を検索すると、「使いかたコンシェルジュ」がおすすめの保存場所や保存方法をお使いの冷蔵庫にあわせてご案内します。さらに、製品本体で不具合^(*)20)が発生した場合には、「家電の救急アラート」(図 18)が発生通知から修理のお申し込みまでワンストップでサポートします。加えて、ご使用中のコネクテッド機能付きの冷蔵庫の気になる症状をスマートフォンから手軽に診断できます。お客さまの運転データを使った診断により、自分で解決できるヒントやアドバイスを入手でき、安心してお使いいただけます。

今回、「ハピネスアップ」に、毎日の食材管理がらくになる新機能「まとめて食材管理」(図 19)を追加しました。「まとめて食材管理」は、冷蔵庫やパントリーなどに保存した様々な食材をまとめて管理でき、買い物メモも作成できるので便利です。二重購入や食材の買い忘れの低減にも役立ちます。冷蔵庫外に保存した食材も登録できるため、例えば、賞味期限を忘れがちな非常用食材の管理にもおすすめです。買い忘れしたくない食材は、簡単に買い物メモに追加できます。また、登録した食材は、献立決めをサポート機能「ぱっとレシピけいかく」(図 20)と自動で連携し、献立を考える手間を軽減します。



〔図 17 リモート機能〕



〔図 18 家電の救急アラート〕



〔図 19 まとめて食材管理〕



〔図 20 ぱっとレシピけいかく〕

(*)17) 「ハピネスアップ」のご使用には日立家電メンバーズクラブへの登録が必要です。出荷時はオフ設定です。オンにしたときは消費電力量が約 3%増加します。

(*)18) Android™ 9.0 以上、iOS16.0 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。

iOS は、Apple Inc. の OS 名称です。iOS は、Cisco の米国およびその他の国における商標または登録商標であり、ライセンスに基づき使用されています。

(*)19) 対象は、冷蔵室、製氷室、冷凍室下段です。

(*)20) 製品本体の不具合とは、お客さまでの対処方法が限られており、修理作業による点検や修理が必要と思われる症状です。冷蔵庫の場合、操作パネルの表示部が点滅します。

■新製品の主な仕様

タイプ		まんなか冷凍				
		HZC タイプ		HWC タイプ		
型式		R-HZC62Y	R-HZC54Y	R-HWC62Y	R-HWC54Y	R-HWC49Y
発売日		2 月下旬		2 月中旬		
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	617	540	617	540	485
	冷蔵室 ^(※21)	317	278	317	278	253
		<15>	<12>	<18>	<14>	<12>
	製氷室	24	22	24	22	20
	冷凍室上段	33	28	33	28	25
	冷凍室下段	125	109	125	109	96
	野菜室	118	103	118	103	91
外形寸法(mm)		幅 685× 高さ 1,843× 奥行 738	幅 650× 高さ 1,843× 奥行 699	幅 685× 高さ 1,839× 奥行 740	幅 650× 高さ 1,839× 奥行 701	幅 650× 高さ 1,839× 奥行 651
スマートフォン連携		○(ハピネスアップ)				
冷蔵保存(冷蔵室)		まるごとチルド、クイック冷却、真空氷温ルーム		まるごとチルド、クイック冷却、特鮮氷温ルーム		
冷凍保存(冷凍室)		デリシャス冷凍(下段 1 段目)、霜ブロック(下段 1・2 段目)、3 段ケース(下段)				
野菜保存(野菜室)		新鮮スリーブ野菜室(下段スペース)				
省エネ技術		冷蔵室独立冷却システム				
ドア(デザイン)		フロストガラスドア(水平垂直基調)		鋼板ドア		
外装色		チャコールグレー(XH) ナチュラルホワイト(XW)		ライトゴールド(N) プラストモープグレー(H)		

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

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。
