

2019年4月25日
東芝ホームテクノ株式会社

食品の位置・分量を見極め、高精度に検知して適温にあたためるオープンレンジ「石窯ドーム」発売 －忙しい平日にも“時短・お手軽”に一品追加できる「おつまみ 1分メニュー」新搭載－

東芝ホームテクノ株式会社*は、業界最高^{注1}オープン温度350℃^{注2}の過熱水蒸気オープンレンジ「石窯ドーム」の新製品として、食品のあたためムラを低減させた「ねらって赤外線センサー」や、時短・お手軽に調理が出来るメニューを新搭載した、フラッグシップモデル「ER-TD7000」、大型ホワイトバックライト液晶の「ER-TD5000」、オープン温度300℃^{注3}の「ER-TD3000」、オープン温度250℃^{注4}の「ER-TD100」を6月上旬より順次発売します。



(K)グランブラック



(W)グランホワイト



「ねらって赤外線センサー」イメージ

ER-TD7000

* 東芝ホームテクノ株式会社は、東芝ライフスタイル株式会社の子会社で、調理機器、アイロン、扇風機など小型家電を展開しています。

【新製品の概要】

形名	総庫内容量 ^{注5}	色	価格	発売時期	目標月産台数
ER-TD7000	30L	(W)グランホワイト (K)グランブラック	オープン	6月上旬	4千台
ER-TD5000	30L	(W)グランホワイト (K)グランブラック	オープン	6月中旬	2千台
ER-TD3000	30L	(W)グランホワイト (R)グランレッド	オープン	7月上旬	10千台
ER-TD100	30L	(W)グランホワイト	オープン	7月中旬	3千台

オープンレンジの使用目的として、オープン機能以外に日常的に食品の「あたため」機能が多用されます。これまでは、食品を置いた位置や分量によっては、あたため過ぎたり逆に足りなかったりすることがありました。そこで新製品「ER-TD7000」では、食品の位置や分量を見極め、食品領域のみセンシングする「ねらって赤外線センサー」を新搭載。食品の位置に合わせてより適温にあたため、仕上がり温度のばらつきを低減しました^{注6}。

さらに近年は、仕事や家事に忙しい共働き世帯の増加に伴い、より「時短・省手間」が望まれる傾向があります(当社調べ)。そのような背景から、食材や調味料を混ぜて約1分の加熱で出来る「おつまみ1分メニュー」を6レシピ新搭載するなど、便利な“時短・お手軽”メニューを充実させました。

当社は、新製品を通じて、毎日の家事の手間を減らし、おいしい食事作りを簡単にしながら充実した食卓を彩る「オープンごはん」を提案します。

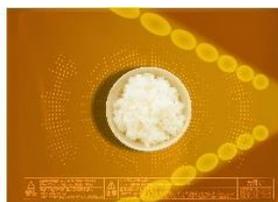
【新たな特長】 ※「ER-TD7000」に関して特記

- 【あたため】食品の位置と分量を見極め、高精度に検知する「ねらって赤外線センサー」**
食品にあわせ赤外線センサーのスイング範囲が可変 仕上がり温度のばらつき低減を実現。
- 【お手軽】ポウルに食材と調味料を入れて加熱約 1分 で出来る「おつまみ 1分メニュー」6レシピ搭載**
忙しい朝のお弁当やちょっとしたおつまみ作りに、加熱時間約 1分のお手軽時短レシピ。
- 【時短】料理に合わせ、温度をコントロール。レンジに入れてボタンを押すだけの「スピード低温調理」3レシピ搭載**
温度管理が難しい低温調理を、赤外線センサーを使いレンジ加熱することで大幅な時間短縮^{注7}を実現。
- 【冷凍】冷凍した食パンもトーストできる「冷凍トースト」、「ふくらパン」**

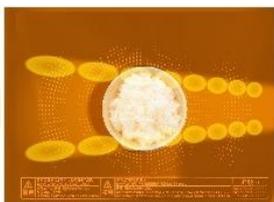
【新製品の主な特長（ER-TD7000）】

1. 食品の位置と分量を見極め高精度に検知「ねらって赤外線センサー」

従来機種「ER-SD7000」は、8つ目赤外線センサーで庫内全体の1,024カ所^{※8}をセンシングし、加熱を制御していましたが、新製品は最初に庫内全体の1,024カ所をセンシングして食品の位置と分量を検知した後、食品の位置にあわせてスイング範囲を調整することで、食品領域のみをセンシングすることが可能になりました。この新機能「ねらって赤外線センサー」により、仕上がり温度のばらつき低減し、より適温にあたためることができます。



① 庫内全体をスイングして、1,024カ所を検知



② NEW 食品領域のみを検知して、高頻度にセンシング



③ NEW 食品温度の高いところをねらって固定

「ねらって赤外線センサー」イメージ（画像はイメージです）

2. ボウルに食材と調味料を入れて加熱約1分で出来る「おつまみ1分メニュー」6レシピ搭載

朝の忙しいお弁当作りや、ちょっとしたおつまみ作りにも便利な、食材と調味料をひとつのボウルに入れて約1分加熱するだけで小皿1品料理が簡単に作れる「おつまみ1分メニュー」全6レシピを新搭載しました。人気のさば缶を使ったレシピの他、えのきバターしょうゆ、おつまみ厚揚げ、にら玉もあります。



トマトチーズのスクランブルエッグ



ピーマンとじゃこの甘辛



さば缶とキャベツのカレー風味
（画像はイメージです）

3. 料理に合わせ、温度をコントロール。レンジに入れてボタンを押すだけの「スピード低温調理」3レシピ搭載

なめらかな仕上がりの卵料理が楽しめる低温調理ですが、低温のスチームで調理するため時間がかかっていました。新製品では、赤外線センサーで温度を検知しながら、レンジの加熱量を制御することで時間短縮を実現しました。例えば、「スピード茶わん蒸し」では、低温蒸しの約半分の約12分で調理できるようになりました。

その他、食感を残しながら短時間で味を浸こみやすくする浅漬けやピクルスメニューも新搭載しました。



スピード茶わん蒸し



スピードピクルス



塩ヨーグルトの浅漬け
（画像はイメージです）

4. その他

1) 糖質・カロリーカットでもおいしく作れる「糖質カットスイーツ」4レシピ搭載

糖質摂取に関する意識が高まる中、定番のスイーツが糖質とカロリーを抑えた食材で作れるレシピを搭載。

例えば、糖質カット・スポンジケーキでは、小麦粉の一部をアーモンドプードルに、バターの代わりに絹ごし豆腐でコクを出し、砂糖も減らすことで、糖質約50%、カロリーも約25%^{※9}カットしました。



糖質カット・スポンジケーキ、
糖質カット・ホイップクリーム



糖質カット・マフィン、
糖質カット・ブラウニー
（画像はイメージです）

2) 冷凍した食パンもトーストできる「トースト(冷凍)」、「ふっくらパン」

冷凍保存した市販の食パンをトースト出来る「トースト(冷凍)」コースを新搭載し、さらに厚みのあるパンを焼きたてのように上手にふっくらあたためる「ふっくらパン」メニューを冷凍したバターロールにも対応しました。



トースト



レンジあたため



ふっくらパン
(画像はイメージです)

【新製品の機能比較】

項目	詳細	ER-TD7000	ER-TD5000	ER-TD3000	ER-TD100
時短・お手軽	スピード低温調理	New(3レシピ)	New(3レシピ)	New(3レシピ)	New(3レシピ)
	おつまみ 1分メニュー	New(6レシピ)	New(6レシピ)	New(6レシピ)	New(6レシピ)
ごはん/おかずあたため	ねらって赤外線センサー	New	New	-	-
ヘルシー	糖質カットスイーツ	New(4レシピ)	New(4レシピ)	New(4レシピ)	New(4レシピ)
その他	トースト(冷凍)	New	New	New	New
	ふっくらパン(冷凍対応)	●	●	●	●

【新製品の主な仕様】

形名	ER-TD7000	ER-TD5000	ER-TD3000	ER-TD100
色	(W) グランホワイト (K) グランブラック	(W) グランホワイト (K) グランブラック	(W) グランホワイト (R) グランレッド	(W) グランホワイト
レンジ	高周波出力	1,000W 連続 ^{注10} / 600W・500W 連続/ 200W・100W 相当		1,000W 連続 ^{注11} / 600W・500W 連続/ 200W・100W 相当
	センサー	ねらって赤外線センサー (1,024ポイント赤外線センサー)/(温度センサー)		8つ目赤外線センサー / 温度センサー
オープン	加熱方式	熱風循環加熱(2段階調理可能)		上下ヒーター加熱
	消費電力	1,430W		1,350W
	温度設定範囲	100~300・350℃ 発酵(30,35,40,45℃) スチーム発酵(30,35,40,45)	100~250・300℃ 発酵(30,35,40,45℃) スチーム発酵 40℃	100~250℃ 発酵(30,35,40,45℃)
過熱水蒸気	100~250℃、300℃		100~250℃	100~250℃
ハイブリッド	100~250℃、300℃		オートのみ	オートのみ
自動メニュー数 ^{注12}	476	161	137	101
総レシピ数 ^{注13}	495	327	200	180
外形寸法(mm)	幅 498×奥行 399×高さ 396			幅 500×奥行 416×高さ 388
区分 ^{注14}	F			E
省エネ達成率 ^{注14}	105%		101%	104%
年間消費電力量 ^{注14}	70.0kWh/年		72.5kWh/年	76.3kWh/年

* 本プレスリリースに記載している会社名および商品・サービス名は各社の商標または登録商標です。

- 注1 :2019年4月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて
- 注2 :350℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。温度を260℃以上に設定したときも自動的に230℃に切り換わります。過熱水蒸気、ハイブリッドで設定できる温度は300℃までです。また、設定温度が350℃のときは、予熱温度は300℃になります
- 注3 :300℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。温度を240℃以上に設定したときも自動的に230℃に切り換わります。過熱水蒸気で設定できる温度は250℃までです。また、設定温度が300℃のときは、予熱温度は270℃になります
- 注4 :250℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に200℃に切り換わります。温度を210℃以上に設定したときも自動的に200℃に切り換わります。また、設定温度が210℃以上のときは、予熱温度は200℃になります
- 注5 :総庫内容量とは、JISの規定に基づいて算出された容量です
- 注6 :冷凍シューマイを加熱した場合、従来機種「ER-SD7000」では位置によるばらつき温度差約2.3℃に対し、新機種でのばらつき温度差約1.0℃との比較
- 注7 :ER-TD7000 自動調理「茶わん蒸し」2人分の加熱時間約25分に対し、「スピード茶わん蒸し」では、2人分の加熱時間約12分との比較
- 注8 :高精度の8つ目赤外線センサー×往復128ポイント=1,024カ所
- 注9 :料理集記載のスポンジケーキ1/8切れにおいて、エネルギー約128kcal、糖質約20gと、糖質カット・スポンジケーキにおいて、1/8切れでエネルギー約96kcal、糖質約10gとの比較
- 注10:定格高周波出力1,000Wは短時間高出力機能（最大5分）であり、定格連続高周波出力は600Wです。600Wへは自動的に切り換わります
- 注11:定格高周波出力1,000Wは短時間高出力機能（最大3分）であり、定格連続高周波出力は600Wです。600Wへは自動的に切り換わります
- 注12:取扱説明書および料理集の自動調理可能なメニュー数（自動あたためを含み、お手入れを除く）
- 注13:アレンジレシピ、バリエーションレシピ、ケーキ型サイズ、トッピングを含む
- 注14:年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定方法による数値（区分名も同法に基づいています。）