

2020年5月12日

東芝ライフスタイル株式会社

好みの食材・分量に合わせた時間と温度で自動調理 材料を並べて焼くだけの「石窯おまかせ焼き」を新搭載、業界最高^{注1}350℃^{注2}の「石窯ドーム」発売

東芝ライフスタイル株式会社は、業界最高オープン温度350℃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、肉や野菜等のメインの食材を選ぶだけで自動調理が可能なオープン調理メニュー「石窯おまかせ焼き」を新搭載したフラッグシップモデルの「ER-VD7000」を7月上旬、その他2機種を6月中旬より発売します。



【新製品の概要】

形名	色	価格	発売時期	目標月産台数
ER-VD7000	(W)グランホワイト (K)グランブラック	オープン	7月上旬	4千台
ER-VD5000	(K)グランブラック	オープン	6月中旬	2千台
ER-VD3000	(W)グランホワイト (R)グランレッド	オープン	6月中旬	10千台

共働き世帯の増加に伴い、オープンレンジの購入理由は、「料理のレパートリーを増やしたい」から「調理時間や手間を削減しながら、美味しい料理を食べたい」というニーズに変化しています(当社調べ^{注3})。またオープン料理は、レシピに記載している分量や食材以外で調理する場合、何℃で何分焼けば良いのかわからず、気軽には使いづらいという声もありました。

そこで、ER-VD7000に新搭載の「石窯おまかせ焼き」は、メインとなる食材を牛、豚、鶏、野菜の4種類から選ぶだけで、温度センサーが食材や分量に合わせて火加減を自動で調節し、丁度良い焼き上がりを可能にしました。骨つき肉やブロック肉の場合も操作画面から選んでスタートするだけで、誰でも簡単にオープン料理を楽しめます。また、レンジを使った時短・お手軽メニューを充実させ、1人～最大4人分までの分量をセンサーで判別し、加熱時間を調節する「分量おまかせ!スピードメニュー」10レシピや、お弁当や副菜に便利な「おつまみ1分」メニュー6レシピを新たに採用しました。

更に、ハンドル形状の変更や業界最大^{注4}の5インチカラータッチ液晶を本体横に配置することで、見やすく使いやすいデザインにしました。今回新たに当社提供のスマートフォン専用アプリ「IoLIFE(アイオーライフ)^{注5}」のサービスと連携、スマートフォンからのレシピ検索や、予熱・加熱終了等の動作状況のお知らせを受信できるようになりました。

【新たな特長】※ER-VD7000のみ特記

1. メインとなる食材を牛、豚、鶏、野菜から選ぶと自動でオープン調理ができる「石窯おまかせ焼き」新搭載
2. 5インチ大型カラータッチ液晶を採用した見やすく、使いやすいデザイン
3. レンジを使った時短・お手軽な「分量おまかせ!スピードメニュー」10レシピ、「おつまみ1分」メニュー6レシピを採用
4. 新たにスマートフォンとの連携で外出先からのレシピ検索や操作設定が可能に

【新製品の主な特長】※ER-VD7000のみ特記

1. メインとなる食材を選ぶだけで後は自動でオープン調理！「石窯おまかせ焼き」新搭載

メインとなる食材を牛、豚、鶏、野菜から選んで、家庭にある材料と一緒に並べるだけで、温度センサーが分量※に合わせて火加減を自動調節して焼き上げます。骨つき肉やブロック肉、野菜も分量も気にせず、食材に合った温度と時間で調理するので、フライパン料理より簡単に手間なく本格的なオープン料理ができ上がります。

※食材の分量は、200g～1kgまで調理できます。食材の大きさやばらつきによって、仕上がりが異なる場合があります。

食材をならべてスタートするだけ！

材料を角皿にならべる



- 味付け自由
- 野菜も一緒に調理OK!
- 骨つき肉やブロック肉もOK!

家にある材料をならべて焼くだけ！
食材を変えても楽しめる！

メインの食材を選んでスタート



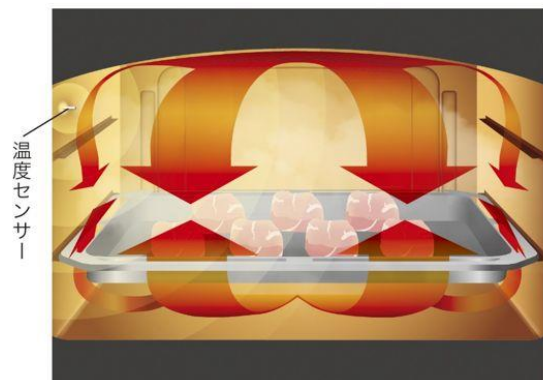
ブロック肉、骨つき肉はチェック

石窯ドームにおまかせ

温度と時間は石窯ドームにおまかせ！

できあがり！





＜温度センサーで火加減自動調節(イメージ)＞

やわらかく ジューシーに	旨味を残して、 中まで じっくり加熱	パリッと こんがり	旨みや甘みを 引き出して芯 までやわらかく
牛肉	豚肉	鶏肉	野菜
 <p>60℃ 70℃ 80℃ 90℃ 100℃ (食品中心温度)</p>			

＜食材に合わせた温度制御で焼き上げ(イメージ)＞

2. 5インチ大型カラータッチ液晶を採用、見やすさ、操作性を向上

調理中に本体ハンドルが視界の邪魔にならないデザインの採用や従来の約1.3倍^{※6}の大きいカラー液晶を本体横に配置することで操作性に配慮。見やすいカラー液晶画面なので、手元に説明書や料理集がなくても、あたためのコツや、おすすめメニューの作りかたや材料を確認することができます。

また操作画面は、よく使う「あたため」や「手動レンジ」等をトップに配置したり、使い慣れたスマートフォン感覚のスクロール操作にしたりと、使いやすさにこだわりました。



表示面積 1.3倍

あたため



手動レンジ



毎日のあたため



料理する



手動調理

- 手動調理
- オープン
- グリル
- 蒸し
- その他

自動調理

- 石窯おまかせ焼き
- おすすめ
- お気に入り
- 料理集検索

＜5インチカラータッチ液晶(イメージ)＞

＜使いやすい配置の操作画面(イメージ)＞

3. ボウルに食材を入れてスタートするだけの時短・お手軽なレンジメニューを充実

センサーで食材の分量※を判別して加熱時間を調整するので、メニューを選んでスタートするだけで1人分から家族分の作り置きまで手間なくスピーディーに料理できる「分量おまかせ!スピードメニュー」10レシピを新採用。

※1~3人分または4人分の範囲で、自由に分量を変えることができます。調理可能な分量は各メニューにより異なります。

また、食材と調味料をボウルに入れて約1分加熱するだけで小鉢1品が完成する、人気の「おつまみ1分」メニューにも、新たににんじんのナムル風やおくらおかか和え等6レシピを追加。忙しい朝のお弁当作りや晩酌のおつまみにぴったりです。



<「分量おまかせ!スピードメニュー」の一例(イメージ)>

4. 新たにスマートフォンとの連携(アプリ対応)で外出先からレシピを検索

当社提供のアプリ「IoLIFE」との連携を開始。外出先からもレシピを検索することができるほか、アプリに掲載されているレシピから、加熱情報をレンジ本体に送信できるので、設定が簡単にできます。また、予熱・加熱終了等の動作状況のお知らせの他、故障時等にはエラー内容を通知し、修理依頼もサポートします。



<外出先からメニュー検索>

<スマホからレンジ本体に加熱情報を送信>

<動作状況のお知らせ> いずれもイメージ

5. こねずに約1時間でパンが焼きあがる「お手軽パン」に食パン、コッペパン、糖質カットパンの3レシピを追加

パン生地を「こねる」という手間が不要なうえ専用の材料や道具がなくても、簡単に焼きたてのパンを楽しめる「お手軽パン」メニューに、食パン・コッペパン・糖質カットパンの3レシピを新たに追加しました。



<「お手軽パン」メニュー(イメージ)>

【新製品の機能比較】

	メニュー	ER-VD7000	ER-VD5000	ER-VD3000
お手軽・時短	石窯おまかせ焼き	○	—	—
	おつまみ1分	全12レシピ New(6レシピ追加)	全12レシピ New(6レシピ追加)	全12レシピ New(6レシピ追加)
	分量おまかせ!スピードメニュー	New(10レシピ)	—	—
	お手軽パン	全17レシピ New(3レシピ追加)	全17レシピ New(3レシピ追加)	全17レシピ New(3レシピ追加)
その他	5インチ液晶	○	—	—
	スマートフォン連携	○	—	—

【新製品の仕様一覧】

形名	ER-VD7000	ER-VD5000	ER-VD3000
色	(W) グランホワイト (K) グランブラック	(K) グランブラック	(W) グランホワイト (R) グランレッド
レンジ	高周波出力	1,000W連続 ^{注7} / 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段調理可能)	
	消費電力	1,430W	
	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℃ ^{注8} 発酵(30,35,40,45℃) スチーム発酵40℃
過熱水蒸気	100~250℃、300℃		100~250℃
ハイブリッド	100~250℃、300℃		オートのみ
自動メニュー数 ^{注9}	493	166	130
総レシピ数 ^{注10}	486	327	195
外形寸法(mm)	幅498×奥行399×高さ396		
区分 ^{注11}	F		
省エネ達成率 ^{注11}	102%		100%
年間消費電力量 ^{注11}	72.0kWh/年		73.5kWh/年

＜一般のお客様からのお問い合わせ先＞
 東芝生活家電ご相談センター フリーダイヤル 0120-1048-76
 受付時間 9:00~18:00 (平日・土) 9:00~17:00 (日・祝日)【当社指定休日を除く】

注1：2020年4月1日現在、国内家庭用100Vオープンレンジにおいて

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℃のとき予熱温度は300℃になります

注3：2019年当社調べ、n=283

注4：2020年4月1日現在、国内家庭用100Vオープンレンジにおいて(61.63×109.65mm(5.0インチサイズ))

注5：アプリのダウンロード及びサービス利用にはインターネットへの接続環境が必要です。利用時に必要なインターネットの通信費は、利用者負担となります。アプリのダウンロード・登録・利用はいずれも無料です。オープンレンジとアプリの初期接続設定をする際は、同一無線LAN環境内での設定が必要です。オープンレンジの使用者以外の方がアプリを使用する場合、使用者の許諾又は共有設定が必要です。無線通信を使用していますので電波の特性上、環境条件により通信距離、通信速度は異なります。アプリのサービス内容・画面デザイン・機能は予告なく変更することがあります。また提供されるサービスについても予告なく終了することがあります。全てのスマートフォンで動作を保証するものではありません

注6：従来機種ER-TD7000:53.86×95.04mm、本機種ER-VD7000:61.63×109.65mm

注7：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8：300℃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℃のとき予熱温度は270℃になります

注9：取扱説明書および料理集の自動調理可能なメニュー数になります(自動あたためを含み、お手入れを除く)

注10：アレンジレシピ、バリエーションレシピ、ケーキ型サイズ、トッピングを含みます

注11: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です(区分名も同法に基づいています)