

～ひとり暮らしや共働きの忙しい人に、ラクにおいしく調理をしてほしい～

スマホでレシピが見られる 90 種類のほったらかしメニューを搭載 食材の旨みを活かす無水×かきませ機構付き自動調理器「ホットデリ」を発売

新生活家電のラインナップが豊富なハイアールから新たなカテゴリが新登場！

ハイアールジャパンセールズ株式会社（本社：大阪市、代表取締役社長：杜 鏡国）は、90種類の自動調理メニューを搭載し、食材の旨みと水分を活かす、無水かきませ自動調理器「HotDeli（ホットデリ）」（JJT-R10A）を12月1日（水）に発売致します。

HotDeli
ホットデリ



JJT-R10A

■企画・発売の背景

現在当社では、ひとり暮らし世帯や少人数、共働きのご家庭などに向け、それぞれのニーズに合わせた様々な生活家電を展開しております。昨今、家に居る時間が長くなり「料理する機会が増えた」、「忙しくてメニュー選びや、調理、後片付けなどが負担」という声をお客さまからいただいております。また「料理は苦手だが家で温かくおいしい料理が食べたい」という要望も頂いており、その様なニーズに応えるため、無水かきませ自動調理器「HotDeli（ホットデリ）」（JJT-R10A）を発売致します。

すべての自動調理メニューの材料や作り方はスマートフォンからQRコードを読み取るだけで確認でき、お出かけ中でもメニュー選びが簡単に行えます。材料を入れてスイッチを押すだけの「ほったらかし調理」で簡単においしい料理を作ることができ、また食材がこびりつきにくく、洗う部品が少ないシンプル構造のためお手入れも簡単です。さらにごはんとおかずを同時に作れる独自の「クックトレイ」や予約機能など、忙しく日々の生活を過ごされている方に便利に使っていただける機能を搭載しました。

■おいしくヘルシーなメニューをほったらかしで調理

本機は、煮る、炒める、ゆでる、蒸す、低温調理、炊飯、パン・ケーキを焼くなど、90種類の多彩なメニューの自動調理が可能です。さらに、食材の旨みを生かす無水調理と独自のかきまぜ方式^{*1}で、少量の調味料でも味を染みわたらせ、おいしくヘルシーに調理ができます。



材料を入れて、スイッチを押すだけ
操作も簡単

■掲載レシピは、簡単・おいしい・ヘルシー、がコンセプト

レシピブックに掲載のメニューは、手に入れやすい食材や調味料を使い、作りやすくおいしい料理を厳選しました。また栄養面の指標については、カロリーや塩分量以外に、高たんぱく・低脂質、低糖質などの指標を取り入れ、ヘルシーな食事に関心のある方々のニーズに応えています。

■コンパクトボディでお手入れがラク

業界トップクラスのコンパクト設計で、幅が21.6cmと置き場所を確保しやすく、片手で簡単に開閉できる外ぶたを備えています。操作部は全て天面に配置されているので見やすい位置で操作することが可能です。

またフラットな天面はサッと拭くだけですみ、一般的な調理のような油飛びもありません。



天面操作部イメージ

自動調理器「HotDeli (ホットデリ) 」(JJT-R10A)の概要は以下の通りです。

◆ 主な特長

- ①無水調理と独自のかきまぜ機構で、少量の調味料でもおいしく調理
- ②ほったらかしで調理ができる自動メニューを90種類搭載
- ③QRコード経由で、スマートフォンからすべてのメニュー情報の閲覧が可能
- ④業界トップクラスのコンパクト設計^{*2}
- ⑤こびりつきにくいフッ素加工の内鍋を採用
- ⑥ごはんとおかずが一度に調理できる「クックトレイ」を採用
- ⑦片手で簡単に開閉でき、簡単操作の外ぶたを採用



独自のかきまぜ機構で
おいしく健康調理



2段調理トレイ「クックトレイ」で
ごはんとおかずの調理が可能



部品が少なくお手入れも簡単

◆自動調理メニュー例



肉じゃが（無水調理、かきませ使用）



たことマッシュルームのアヒージョ（無水調理、かきませ使用）



鶏肉と完熟トマトの無水カレー（無水調理、かきませ使用）



ツナとねぎのペペロンチーノ（かきませ使用）



スペイン風オムレツ&ごはん（2段調理）



サラダチキン タンドリー風（低温調理）



パエリア（炊飯）



鳥とブロッコリーのオイスター炒め（炒める・かきませ使用）



蒸し野菜（蒸す）



自動調理メニューQRコード
(発売日までに公開予定)

◆仕様

品名	無水かきまぜ自動調理器
型番	JJT-R10A
カラー	W/ホワイト
調理容量 (L)	1.0
価格	オープン価格 ^{※3} ※市場想定価格 24,000 円前後 (税込)
発売日	2021 年 12 月 1 日
電源電圧 (V) (50/60Hz 共用)	単相 100
定格消費電力 (W)	460
内鍋	内面フッ素加工
外形寸法 (mm)	幅 216×奥行 279×高さ 210 (ふたを閉めた状態)
電源コード (m)	約 1.0 (リール式)
質量 (kg)	約 3.1
自動調理メニュー数	90
手動調理カテゴリ数	10 (煮る/煮詰める、煮込む、炒める、ゆでる/蒸す、あたため直す、低温/発酵、パン・ケーキ、白米、炊きこみ/玄米、クリーン)
予約タイマー数	2
保温	あり
安全認証	Sマーク取得
付属品	クックトレイ(調理用加)、まぜスティック、おたま、計量カップ(約 180ml、1 合)、しゃもじ、取扱説明書、レシピブック

※1 独自のかきまぜ方式は特許出願中

※2 調理容量 1L の自動調理器カテゴリにおける外形寸法について、2021 年 11 月現在、当社調べ

※3 オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません

ハイアールジャパンセールス株式会社について：

ハイアールジャパンセールス株式会社は、ハイアールグループ（本社：中国山東省青島市）の日本における Haier ブランド製品の販売会社として、2002 年に設立。現在は AQUA ブランド製品を展開するアクア株式会社や、世界向け製品の企画開発を行うハイアールアジア R&D 株式会社と共に、ハイアールグループ日本地域（HP：<https://haier.co.jp/>）の日本法人です。日本で展開する Haier ブランドは「毎日寄り添い、くらし支える。」をブランドメッセージに掲げ、世界から日本へ、日本の人々やくらしに合った“NEW スタンダード家電”を創造してまいります。

お客さまからの商品に関するお問い合わせ先：フリーダイヤル 0120-865-812
(携帯電話・PHS からは ナビダイヤル 0570-020-812 (有料)) [受付時間 9:00-18:30 年中無休]

《本件に関する報道関係各位からのお問合せ先》
ハイアールジャパンセールスPR事務局 (株スキュー内)
担当：大久保 / 中田
TEL：03-6450-5457 FAX：03-5539-4255 MAIL：haier-pr@skewinc.co.jp

ハイアールジャパンセールス(株)
マーケティング部 本社 北村 TEL：06-4807-7392 / 東京支店 松田 TEL：03-5830-5521