

## 材料を並べて焼くだけの自動調理「石窯おまかせ焼き」に魚・深皿煮込みメニューを追加 業界最高オープン温度350℃の「石窯ドーム」発売

東芝ライフスタイル株式会社は、鶏、豚、牛、野菜のメイン食材から選ぶだけで、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」に、魚と深皿煮込みメニューを追加した、業界最高<sup>注1</sup>オープン温度350℃<sup>注2</sup>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、フラッグシップモデル「ER-WD7000」など全4機種を6月上旬より順次発売します。



### 【新製品の概要】

ランク	形名	本体色	価格	発売日	月産台数
フラッグシップ	ER-WD7000	(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
フラッグシップ	ER-WD5000	(K)グランブラック	オープン	6月上旬	2千台
高級	ER-WD3000	(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
高級	ER-WD100	(W) グランホワイト	オープン	7月上旬	4千台

昨年以降、食生活や健康に対する意識や行動が変化しており、「自宅での調理回数が増加した」割合が57%\*、「自宅での食事において栄養バランスの良さを重視するようになった」割合が52%\*\*と、半数を超える調査結果が出ています。

今回、メインとなる食材を鶏、豚、牛、野菜の4種類から選ぶだけで、温度センサーで食材や分量に合わせて火加減を自動で調節し調理する「石窯おまかせ焼き」に、魚、深皿煮込みメニューを追加。バリエーション豊富な料理を楽しめます。

また、新たにレトルト食品や冷凍食材を活用して深皿と角皿の2段で同時に調理ができる「簡単同時調理」を3レシピ搭載し、買い置きしていた食材もより便利に調理できるようになりました。

更に、当社提供のスマートフォン専用アプリ「<sup>アイオーライフ</sup>IoLIFE<sup>注3</sup>」のサービスを充実させ、レシピの栄養成分を表示し、不足分を補うレシピの提案をする「栄養バランスサポート」や、摂りたい栄養成分からの検索機能も追加しました。また、スマートスピーカーと連携し、オープンの温度やレンジのワット数、調理時間の音声設定が可能になりました。

\* 株式会社マクロミル調べ「新型コロナによる食生活と健康に対する意識調査」 調査方法：インターネットリサーチ 2020年6月  
調査対象：自宅での料理をご自身がメインで行っている人 N=1,114

\*\*株式会社マクロミル調べ「新型コロナによる食生活と健康に対する意識調査」 調査方法：インターネットリサーチ 2020年6月  
調査対象：2020年4～6月に、自宅で食事をした人 N=1,996

### 【新たな特長】※ER-WD7000のみ特記

1. 自動で時間・分量を調節し調理できる「石窯おまかせ焼き」に魚、深皿煮込みメニューを追加
2. レトルト食材、冷凍食品などを活用して同時に2品の料理を作れる「簡単同時調理」新搭載
3. 栄養バランスをサポートする機能や、スマートスピーカーでの音声設定など、スマートフォンアプリのサービスを充実

※画像は全てイメージ

## 【新製品の主な特長】※ER-WD7000のみ特記

### 1. 自動で時間・分量を調節し調理できる「石窯おまかせ焼き」に魚、深皿煮込みメニューを追加

昨年より搭載の、メインとなる食材を鶏、豚、牛、野菜から選んで、家庭にある材料と一緒に並べるだけで、温度センサーで分量に合わせて火加減を自動調節して焼き上げる「石窯おまかせ焼き」に魚、深皿煮込みメニューを追加。魚はふっくらやわらか、深皿を使った煮込み料理はじっくり旨味を引き出して、食材や調理方法に合った温度と時間で調理するので、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。

**食材をならべてスタートするだけ!**

食材をならべる

- ・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!

家にある食材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

温度と時間は石窯ドームにおまかせ

ブロック肉、骨つき肉のときはチェック

**できあがり!**

やわらかく ジューシーに	旨みを残して、 中まで じっくり加熱	パリッと こんがり	ふっくら やわらか	旨みや甘みを 引き出して芯 までやわらかく	じっくり旨みを 引き出す
牛肉	豚肉	鶏肉	魚	野菜	煮込み
60c	70c	80c	90c	100c	

(食品中心温度) ○画像はイメージです。

＜食材に合わせた温度制御で焼き上げ＞

＜魚、深皿煮込みの調理例＞

### 2. レトルト食材、冷凍食品などを活用して同時に2品の料理を作る「簡単同時調理」新搭載

深皿と角皿の上下2段で調理をすることで、同時に2種類の料理を作る「簡単同時調理」3レシピを新搭載。

レトルト食品や冷凍食品などの手軽な食材を使って、予熱不要・加熱時間約30分で作れるので時短・お手軽に自宅での料理を楽しめます。

＜簡単中華セット＞

＜簡単オムレツセット＞

＜簡単パスタセット＞

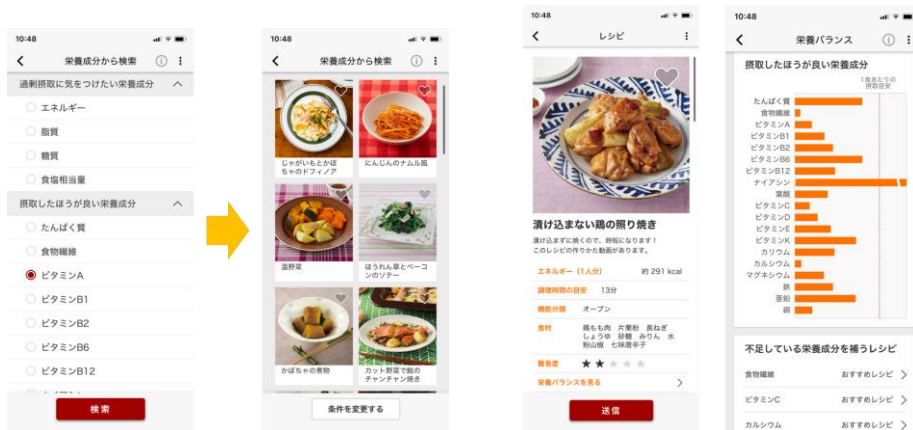
＜「簡単同時調理」＞

### 3. 栄養バランスをサポートする機能や、スマートスピーカーでの音声設定など、スマートフォンアプリのサービスを充実

外出先からのレシピ検索、スマートフォンからレンジ本体への加熱情報送信、予熱・加熱終了などの動作状況やエラーのお知らせに加え、新たに、栄養不足を補うレシピを提案する「栄養バランスサポート」機能や、スマートスピーカーと連携した音声操作機能を採用しました。

#### 1)「栄養バランスサポート」機能

検索したレシピの栄養バランスを表示したり、不足を補うレシピを提案したりする「栄養バランスサポート」機能を新搭載。更に、昨年より搭載のレシピ検索機能に、摂りたい栄養成分を選んで検索できる機能を追加し、バランスを考慮した献立作りをサポートします。



<「栄養成分から」検索 >

<「栄養バランスサポート」機能 >

<当社提供のスマートフォンアプリ「IoLIFE」表示画面 >

#### 2)音声操作機能

当社オープンレンジ購入者の約5割は、自動メニューを使わずに加熱時間や温度を手動で設定していることがわかりました\*。そこで新製品ではスマートスピーカーと連携し、オープンの温度やレンジのワット数、時間を音声操作で設定できるようになりました。画面に触れなくても操作可能なので、調理中で手が汚れている時に便利です。

\*当社調べ「オープンレンジ使用履歴に関する調査」調査方法：100回以上使用した当社オープンレンジの機能の使用頻度を調査 N=52



<音声操作機能>

#### 【新製品の機能比較】

	機能	ER-WD7000	ER-WD5000	ER-WD3000	ER-WD100
石窯 おまかせ焼き	鶏肉,豚肉,牛肉,野菜	○	New ○	New ○	New ○
	魚,深皿煮込み	New ○	—	—	—
簡単同時調理		New ○	New ○	—	—
5インチカラータッチ液晶		○	—	—	—
アプリ	栄養成分表示 音声操作	New ○	—	—	—



【新製品の仕様一覧】

形名	ER-WD7000	ER-WD5000	ER-WD3000	ER-WD100
本体色	(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	(W) グランホワイト
レンジ	高周波出力	1,000W <sup>注4</sup> /600W・500W/200W・100W相当		1,000W <sup>注5</sup> /600W・500W /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)		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℃ <sup>注6</sup> 発酵(30,35,40,45℃) スチーム発酵40℃	100~250℃ <sup>注7</sup> , 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 <sup>注8</sup>	497	148	134	113
総レシピ数 <sup>注9</sup>	501	334	197	179
外形寸法(mm)	幅498×奥行399×高さ396			幅500×奥行 416×高さ388
区分 <sup>注10</sup>	F			E
省エネ達成率	102%		100%	104%
年間消費電力量	72.0kWh/年		73.5kWh/年	76.3kWh/年

注1：2021年3月1日現在、国内家庭用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：アプリのダウンロード・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4：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5：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6：300℃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7：250℃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℃以上のとき予熱温度は200℃になります。

注8：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9：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10：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)

＜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】