

2022年4月12日

東芝ライフスタイル株式会社

下味冷凍した食材が解凍不要でおいしく焼き上がる「冷凍から焼き物」調理等、 冷凍・レトルト食材を使った省手間メニューを充実した過熱水蒸気オーブンレンジ発売

東芝ライフスタイル株式会社は、業界最高^{※1}オープン温度350℃^{※2}の過熱水蒸気オーブンレンジ「石窯ドーム」の新製品として、オーブンの高火力によって、下味冷凍した食材を解凍不要でおいしく焼き上げる「冷凍から焼き物」調理や、冷凍・レトルト食品等を活用した簡単・手軽な新調理メニューを搭載した、ER-XD7000等、全4機種を6月上旬より順次発売します。ER-XD5000/3000では、本体扉横に配置した表示・操作パネルやノイズレスな外観等、デザインも一新させました。



ER-XD7000
(K)グランブラック



(W)グランホワイト



ER-XD5000
(K)グランブラック



ER-XD3000
(K)グランブラック



(W)グランホワイト

【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-XD7000	(K)グランブラック (W)グランホワイト	オープン	6月上旬	4千台
フラッグシップ	ER-XD5000	(K)グランブラック	オープン	6月上旬	2千台
高級	ER-XD3000	(K)グランブラック (W)グランホワイト	オープン	7月上旬	10千台
高級	ER-XD100	(W)グランホワイト	オープン	7月上旬	4千台

自宅で食事をする機会が増えている昨今、「ストックできる食材を選ぶ機会が増えた」と回答した人の割合が49%となっており、調理の省手間、時短を求めている結果となっています^{※1}。また、当社調べでは、オーブンレンジ購入前に検討していた使い方として、「解凍」に関わる回答が多くあり、「冷凍したご飯の解凍・あたため」「市販の冷凍食品の加熱」「冷凍した食材の解凍」「冷凍した料理の解凍・あたため」が上位となっていました^{※2}。

新製品では、下味冷凍した肉や魚を凍ったまま並べるだけで、おいしく焼き上げる「冷凍から焼き物」調理を新搭載。オーブンの高火力によって、解凍の手間を省き、表面の余分な水分を飛ばしながら、パリッと焼き上げます。また、冷凍・レトルト食品等のストック食材を活用した、簡単で手軽な「簡単調理」と「冷凍野菜メニュー」も追加しました。

さらに、ER-XD5000、ER-XD3000では、本体デザインを一新、本体扉横に表示・操作パネルを配置させました。操作性の向上と共に、使用時のみ表示パネルの文字が発光、使用しない時はブラックアウトします。様々な空間とも調和するシンプルでノイズレスな外観等、細部にまでこだわりました。

【新たな特長】

1. 下味冷凍した肉や魚を凍ったまま並べるだけで、おいしく焼き上げる「冷凍から焼き物」調理

ER-XD7000 ER-XD5000 ER-XD3000

2. 冷凍・レトルト食品等のストック食材を活用した、簡単・手軽な「簡単調理」「冷凍野菜メニュー」

ER-XD7000 ER-XD5000 ER-XD3000 ER-XD100

3. 本体扉横に配置した表示・操作パネルやマット調でシンプルな外観等、細部にまでこだわったデザインに一新

ER-XD5000 ER-XD3000

※1: 株式会社クロス・マーケティング調べ「2022年1月 新型コロナウイルス生活影響度調査(食生活編)」調査方法: インターネットリサーチ 男女/年齢: 20~69歳 N=2,500。

※2: 当社調べ オーブンレンジ購入者へのアンケート調査 2020年6月~2021年3月実施 N=852。

【新製品の主な特長】

※画像は全てイメージ

1. 下味冷凍した肉や魚を凍ったまま並べるだけで、おいしく焼き上げる「冷凍から焼き物」調理

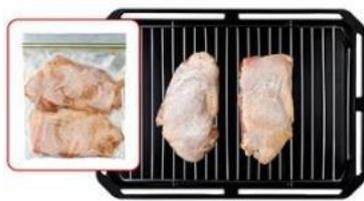
ER-XD7000 ER-XD5000 ER-XD3000

下味冷凍した食材を解凍せず、凍ったまま並べてスタートするだけで調理できる「冷凍から焼き物」調理を新搭載しました。肉と魚のベーシックな6レシピを用意し、メニューに応じて最適な高火力オーブンで焼き上げることで、表面は水分を適度に飛ばしパリッと、内側は旨みをしっかり閉じ込めジューシーに仕上がります。下味冷凍食材を事前に準備しておけば、忙しい日も解凍の手間を省くことができ、手軽においしい料理が楽しめます。

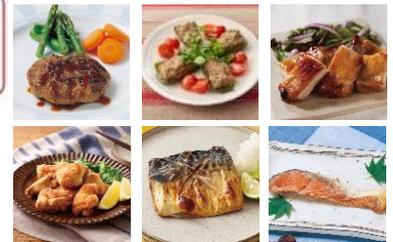


<操作・設定画面>
(ER-XD7000のみ)

下味冷凍した食材を凍ったままならべてスタート



<「冷凍から焼き物」調理>



<「冷凍から焼き物」調理6レシピ>

2. 冷凍食品・レトルト食品等のストック食材を活用した、簡単・手軽に調理可能な「簡単調理」「冷凍野菜メニュー」

ER-XD7000 ER-XD5000 ER-XD3000 ER-XD100

冷凍やレトルト食品等のストック食材を活用して、簡単・手軽に毎日の献立に一品を追加できる、「簡単調理」「冷凍野菜メニュー」を新搭載しました。

1)簡単調理

市販の冷凍食品やレトルト食品等を活用した、「簡単調理」6レシピを新搭載。自宅にあるストック食材で手軽に調理でき、下ごしらえの手間が省けます。例えば、市販のパスタソース、冷凍揚げなす、鶏もも肉の3食材を耐熱容器に入れ、オーブンで加熱するだけで、「パスタソースでつくる鶏のオーブン焼き」が完成します。



<調理方法例>



えびの子リソース焼き

レトルトカレーでドリア

<調理例>

2)冷凍野菜メニュー

かぼちゃやさといも等、市販の冷凍野菜を活用した「冷凍野菜メニュー」7レシピを搭載しました。レンジ加熱によって、野菜の中までしっかり加熱するので、煮崩れも防げます。



<調理例>

3. 本体扉横に配置した表示・操作パネルやマット調の外観等、細部にまでこだわったデザインに一新

本体扉横に配置した表示・操作パネルやマット調の外観等、細部にまでこだわった本体デザインに一新しました。

表示・操作パネルは、使用時のみ文字が光って、使用しないときはブラックアウトする仕様となっており、インテリアの邪魔をしないノイズレスデザインを採用。無駄を省いたシンプルな外観で、キッチンとも調和します。また、文字が点灯・点滅し、操作手順をお知らせするアシスト機能も搭載し、使い勝手も向上させました。

ER-XD5000 ER-XD3000



<表示・操作パネルの ON・OFF>



<従来機種の外観>



ER-XD5000 (K)グランブラック



ER-XD3000 (W)グランホワイト

<一新した外観デザイン>

4. 「石窯おまかせ焼き」の搭載コースを拡充

ER-XD5000 ER-XD3000

メインとなる食材を鶏、豚、牛、野菜、魚から選んで、自宅にある材料と一緒に並べるだけで、火加減を自動調節して焼き上げる「石窯おまかせ焼き」の各機種搭載コースを拡充させました。

ER-XD5000には、ふっくらやわらかく仕上がる「魚」コースと当社独自^{*}の深皿(深さ5cm)を活用した煮込み料理が作れる「深皿煮込み」コース、ER-XD3000には、「魚」コースを新たに追加しました。

* 2022年3月1日現在、国内家庭用100Vオープンレンジ総庫内容量30L以上において。



* 画像は ER-XD7000 です。



<「石窯おまかせ焼き」食材に合わせた温度制御>

<魚、深皿煮込みの調理例>

【新製品の機能比較】

内容		ER-XD7000	ER-XD5000	ER-XD3000	ER-XD100
石窯 おまかせ焼き	肉,野菜	○	○	○	○
	魚	○	○(New)	○(New)	—
	深皿煮込み	○	○(New)	—	—
冷凍から焼き物(6レシピ)		自動(New)	手動(New)	手動(New)	—
冷凍野菜メニュー(7レシピ)		○(New)	○(New)	○(New)	○(New)
簡単調理 1段		○(New) 6レシピ	○(New) 6レシピ	○(New) 7レシピ	○(New) 7レシピ

【新製品の仕様一覧】

形名		ER-XD7000	ER-XD5000	ER-XD3000	ER-XD100
本体色		(K) グランブラック (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	(W) グランホワイト
レンジ	高周波出力	1,000W ^{注3} /600W・500W/200W・100W相当			1,000W ^{注4} /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℃ ^{注2} 発酵(30,35,40,45℃) スチーム発酵(30,35,40,45℃)		100~250・300℃ ^{注5} 発酵(30,35,40,45℃) スチーム発酵40℃	100~250℃ ^{注6} 発酵(30,35,40,45℃)
過熱水蒸気		100~250℃,300℃ ^{注2}		100~250℃ ^{注5}	100~250℃ ^{注6}
ハイブリッド		100~250℃,300℃ ^{注2}		オートのみ	オートのみ
自動メニュー数 ^{注7}		490	124	108	104
総レシピ数 ^{注8}		510	333	198	178
外形寸法(mm) 本体奥行にハンドルは含みません		幅498×奥行399×高さ396			幅500×奥行416 ×高さ388
区分 ^{注9}		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1：2022年3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：高周波出力1000Wは、最大5分であり、その後は自動的に600Wへ切り換わります。定格連続高周波出力は600Wです。

注4：高周波出力1000Wは、最大3分であり、その後は自動的に600Wへ切り換わります。定格連続高周波出力は600Wです。

注5：300℃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。また、設定温度が300℃のときは予熱温度は270℃になります。

注6：250℃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7：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(自動あたためを含み、お手入れを除く)。

注9：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)。E：オープンレンジ(ヒーターの露出があるもの以外で、30L以上のもの)、F：オープンレンジ(熱風循環加熱方式のもの)。

<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】