

2025年9月16日
東芝ライフスタイル株式会社

揚げ物総菜を手軽にカラッと、まるで出来たてのおいしさに 毎日のあたためをより「おいしく」新コンセプトリベイクオープンレンジ 発売

東芝ライフスタイル株式会社は、揚げ物や総菜パンをおいしくあたためる「再加熱」機能を強化したリベイクオープンレンジ ER-RB10Bを12月より発売します。このリベイクオープンレンジは、“おいしくあたため、いつもの食卓をちょっとリッチに”という想いを込めて、新シリーズ「Derich^{デリッチ}」として展開します。

新製品では、ごはんやおかずを自動であたためる赤外線センサー搭載のレンジ機能に加えて、レンジ加熱と熱風コンベクションによるヒーター加熱を組み合わせた「Rebake」機能を搭載。まるで出来たてのおいしさをワンタッチで実現します。



ER-RB10B
(W)ミルキーホワイト



【新製品の概要】

形名	本体色	価格	発売時期	月次販売目標
ER-RB10B	(W)ミルキーホワイト	オープン	12月	1千台

近年、一人暮らし・共働き世帯の増加により、総菜や冷凍食品の利用が広がるなど、食生活に変化がみられます。こうした流れを受けて、シンプルな機能の単機能レンジの需要が高まっており、“あたため”機能を中心とした利用が多くなっていると考えられます。しかし、一般的なレンジでは、揚げ物をあたためると表面の衣がべたついてしまう傾向があり、トースターでは表面はカラッと仕上がるものの、中心部まで十分に加熱されにくいという課題がありました。

新製品では、レンジ加熱と庫内上面に配置した熱風ユニットによるヒーター加熱を組み合わせた「Rebake」機能で、食材の内側を素早くあたため、表面を高温の熱風で包み込むことで、サクとした食感へ仕上げます。

この「Rebake」機能には、食材やメニューに応じて使い分けられる4つのモードを搭載。総菜パンやピザ、ハンバーガーなどに適した「リベイクパン」モード、コロッケや天ぷらなどの揚げ物に対応した「リベイクフライ」モード、冷凍食品専用の「冷凍食品」モード、そして、自由にレンジ加熱とヒーター加熱の設定を調整できる「手動Rebake」モードを備えており、レシピアレンジや好みに合わせたあたためも可能です。また、レンジ加熱の設定時間を“0”にすることで、エアフライヤーのような使い方もできます。

また、レンジ加熱にも対応したセラミック角皿と、このセラミック角皿と組み合わせて使用することでレンジ加熱にも対応できる焼網を採用。焼網に食品をのせることで、熱風が食品の下側にも回り込み、裏返すことなく両面ともカラッと仕上げます。

さらに、角を丸くしたフォルムに、柔らかな印象の「ミルキーホワイト」を配色することによって、インテリアに調和するソフトなデザインを実現。操作部は文字情報を最小限に抑え、表示内容を簡潔にすることで、シンプルで使いやすいUIに仕上がっています。

その他、赤外線センサーを搭載し、「ごはん」、「おかず」、「のみもの」などの自動あたためにも対応。食品の表面温度を自動で検知し、最高900Wの高出力で、素早く最適な加熱を行います。また、「自動解凍」も搭載しており、グラム数の設定なしで解凍可能です。

よく使うレンジあたためはもちろん、普段の食事を手軽に、よりおいしくあたためるリベイクオープンレンジです。

【新たな特長】

- レンジ＋強力熱風で、おいしくあたためる「Rebake」機能搭載**
- インテリアに調和するデザインとシンプルな操作性**
- 赤外線センサー搭載で「ごはん」も「おかず」も自動であたためる高出力レンジ**

※画像・図はすべてイメージです

【新製品の主な特長】

1. レンジ+強力熱風で、おいしくあたためる「Rebake」機能搭載

揚げ物や総菜パンをおいしくあたためる「Rebake」機能を新搭載。レンジ加熱と庫内上面に配置した熱風ユニットによるヒーター加熱を組み合わせ、食材の内側を素早くあたため、表面を高温の熱風で包み込むことで、余分な水分・油分をとばしてサクとした食感へ仕上げます。

この「Rebake」機能には、食材やメニューに応じて使い分けられる4つのモードを搭載しています。

- ・「リベイクパン」モード：総菜パンやピザ、ハンバーガーなど
- ・「リベイクフライ」モード：コロッケや天ぷらなどの揚げ物
- ・「冷凍食品」モード：冷凍から揚げ、冷凍ポテト、今川焼など
- ・「手動Rebake」モード：レンジ加熱とヒーター加熱それぞれの設定時間や、ヒーター加熱の強度を3段階で調整できます。レンジの設定時間を「0」にすることで、エアフライヤーのような使い方も可能です。

また、レンジ加熱にも対応したセラミック角皿と、このセラミック角皿と組み合わせて使用することでレンジ加熱にも対応できる焼網を採用。焼網に食品をのせることで、熱風が食品の下側にも回り込み、裏返すことなく両面ともカラッと仕上げます。



角皿・焼網 使用イメージ

2. インテリアに調和するデザインとシンプルな操作性

角を丸くしたフォルムに、柔らかな印象の「ミルキーホワイト」を配色することによって、インテリアに調和するソフトなデザインを実現。操作部は文字情報を最小限に抑え、表示内容を簡潔にすることで、シンプルで使いやすいUIに仕上がっています。



設置イメージ



操作部

3. 赤外線センサーで「ごはん」も「おかず」も自動であたためる高出力レンジ

赤外線センサーを搭載し、「ごはん」、「おかず」、「のみもの」などの自動あたためにも対応。食品の表面温度を自動で検知し、最高900Wの高出力で、素早く最適な加熱を行います。

また、「自動解凍」も搭載しており、グラム数の設定なしで解凍可能。普段使いにも適した、使いやすいレンジです。

【新製品の仕様一覧】

形名		ER-RB10B
センサー		赤外線センサー、温度センサー
あたため 解凍	あたため	ごはん/おかず/のみもの/お好み温度
	解凍	解凍 / さしみ
リベイク	パン	カレーパン、惣菜パン、クロワッサン、ハンバーガー etc.
	フライ	コロッケ、天ぷら、から揚げ etc.
	冷凍食品	冷凍から揚げ、冷凍ポテト、冷凍今川焼 etc.
	手動	レンジ600W + 熱風コンベクション 時間設定
本体色		ミルキーホワイト
レンジ	高周波出力	900W ^{注1} / 600W / 500W / 200W相当 / 100W相当
	消費電力	1380W
オープン	加熱方式	熱風循環式
	消費電力	1130W
	調節範囲	弱・中・強 3段階 (手動Rebake)
付属品		セラミック角皿、焼網、取扱説明書
自動メニュー数 ^{注2}		21
外形寸法 幅×奥行×高さ(mm) 本体奥行にハンドルは含みません		440 × 379 × 333
区分 ^{注3}		F
省エネ達成率		100%
年間消費電力量		73.5kWh/年

注1：高周波出力900W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2：自動あたためが可能なメニュー数。

注3：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)。

F：オープンレンジ(熱風循環加熱方式のもの)。

* 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。

掲載されている情報(製品の価格/仕様、サービスの内容及びお問い合わせ先など)は、発表日現在の情報です。

予告なしに変更されることがありますので、あらかじめご了承ください。

<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】