

2019年1月22日  
東芝ライフスタイル株式会社

### 購入時より肉・魚の美味しさを向上<sup>注1,2</sup>させ、凍らせず約1週間保存<sup>注3</sup>。 まとめ買いでも安心の「低温チルドモード」を採用した冷凍冷蔵庫4機種を発売

東芝ライフスタイル株式会社は冷凍冷蔵庫「VEGETA(ベジータ)」の新製品として、肉・魚など生鮮食品を凍らせずに約1週間保存<sup>注3</sup>、さらに購入時より旨み成分を増やす<sup>注1,2</sup>「低温チルドモード」を新たに搭載した「FZシリーズ」4機種と、国内の5ドア冷凍冷蔵庫として初めて\*ミラータイプのドア面材を採用した「GWシリーズ」1機種の計5機種を2019年3月上旬から順次発売します。

\*国内家庭用5ドア冷凍冷蔵庫において。2019年1月22日現在。



「低温チルドモード」使用シーン（イメージ）

#### 【新製品の概要】

| タイプ               | 形名                            | 定格内容積 | 本体色   | 価格   | 発売時期 | 月産台数  |
|-------------------|-------------------------------|-------|---|------|------|-------|
| 6ドア<br>(フレンチ 両開き) | GR-R600FZ                     | 601L  | (XK)クリアミラー<br>(ZC)ラピスアイボリー<br>(UW)クリアグリーンホワイト | オープン | 3月上旬 | 1千台   |
|                   | GR-R550FZ                     | 551L  |   |      |      | 2千台   |
|                   | GR-R510FZ                     | 508L  |   |      |      | 2千5百台 |
|                   | GR-R460FZ                     | 461L  |   |      |      | 3千台   |
| 5ドア(片開き)          | GR-R470GW<br>(左開き:GR-R470GWL) | 465L  |   |      |      | 3千5百台 |

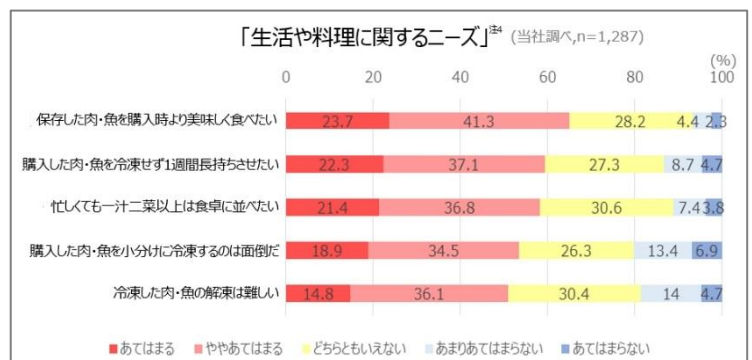
共働き世帯が増加し、家事の効率化・時短化に関心が高まる近年、当社はこれまで食品のまとめ買い傾向の増加に伴い、野菜の鮮度保持を重視した機能を搭載してきました。今回、新たな調査<sup>注4</sup>の結果、家事の効率・時短化に加え“肉・魚などの生鮮食品を美味しく長持ちさせたい”というニーズが多くあることがわかりました。

「FZシリーズ」では、新たに「低温チルドモード」を採用、当社独自の「新鮮ツイン冷却システム」により約-1℃<sup>注5</sup>の安定した低温と乾燥を抑えた保存環境を実現しました。さらに、チルド室に新たに搭載した「LED除菌」<sup>注6</sup>と「ルネキャット」<sup>注7</sup>のダブル除菌により、冷凍しないで約1週間の保存<sup>注3</sup>と、肉・魚などの生鮮食品の“熟成期”を長期化し、購入時より食材の旨み高める<sup>注1,2</sup>ことが可能になりました。従来より搭載の「速鮮チルドモード」、「解凍モード」と併せ、目的に合わせて3つのチルドモードをお使いいただけます。

さらに、乱雑になりがちなチューブ類をスッキリ収納するためのチューブスタンド付きドアポケットを新たに採用し、使いやすさにも配慮しました。当社は、野菜、肉・魚などの生鮮食品の鮮度保持を追求し、まとめ買いでも安心してお使いいただける冷蔵庫を提案します。

#### 【FZシリーズの新たな特長】

1. 肉・魚など生鮮食品の旨み成分を増量<sup>注1,2</sup>し、約1週間保存<sup>注3</sup>可能な「低温チルドモード」
2. チューブスタンド付ドアポケットで庫内整理もスッキリ解決
3. 運転状況確認や操作設定がスマホで簡単にできる無線LAN接続対応モデルを4機種に拡大



## 【FZ シリーズの主な特長】

### 1. 肉・魚など生鮮食品の旨み成分を増量<sup>注1,2</sup>し、約1週間保存<sup>注3</sup>可能な「低温チルドモード」

「FZシリーズ」は、当社独自の冷蔵・野菜室を専用の冷却器で冷やす「新鮮ツイン冷却システム」による安定した約-1℃<sup>注5</sup>の温度下での保存を実現しました。細菌の活動を抑えて食品の腐敗が抑制される約-1℃付近で保存することに加え、「LED除菌」<sup>注6</sup>と「光触媒ルネキャット」<sup>注7</sup>のダブル除菌で、約1週間の保存<sup>注3</sup>と食材の旨み成分の増加が可能になりました。購入時より食材の美味しさがアップする、これまでの概念を変えるチルドルームです。



肉・魚の鮮度劣化のメカニズム(イメージ)



「低温チルドモード」(イメージ)

### 《ダブル除菌機能》

#### ① LED除菌<sup>注6</sup>

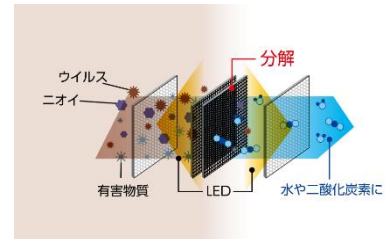
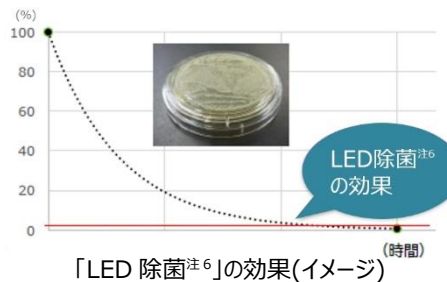
新たにチルドルームの奥にLED除菌<sup>注6</sup>ユニットを設置。LEDの光で除菌<sup>注6</sup>、食品表面に付着した菌の繁殖を抑制します。

#### ② ルネキャット<sup>注7</sup>

空気中の菌・ウイルスやニオイ成分などを分解する「光触媒ルネキャット<sup>注7</sup>」に酸化ジルコニウムを追加したことで、空気中の除菌<sup>注8</sup>「脱臭」<sup>注9</sup>性能が向上、さらにエチレンガス分解<sup>注10</sup>能力も高まり、野菜室の鮮度保持効果が進化しました。



「LED 除菌<sup>注6</sup>ユニット」(イメージ)

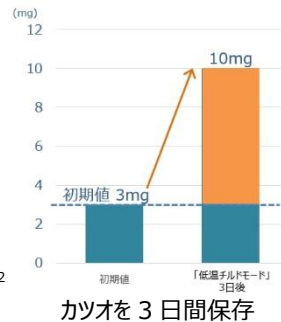


### 《低温チルドモードの効果》



【カツオ】旨み成分  
約 3.3 倍<sup>注2</sup>

カツオの旨み成分増量(イメージ)



【鶏もも肉】旨み成分  
約 1.6 倍<sup>注1</sup>

鶏もも肉の旨み成分増量(イメージ)

### 2. チューブスタンド付ドアポケット で庫内整理もスッキリ解決

冷蔵庫の中で整理整頓のニーズが最も高いのは、冷蔵室のドアポケットです。新製品では、乱雑になりがちなチューブ類や小さな調味料類の定位置を決めやすいチューブスタンド付ドアポケットを採用しました。ドアポケットの一部がはじめから仕切られているので、用途に合わせてスッキリ収納することができます。調理時に探す手間が省け、家事の効率化をサポートします。

\*GR-R470GW/GR-R470GWL には、形状の異なるチューブスタンドを採用。



チューブスタンド付ドアポケット(イメージ)

### 3. 運転状況確認や操作設定がスマホで簡単にできる無線LAN接続対応モデルを4機種に拡大

無線LAN接続に対応したモデルを4機種に拡大しました。当社が提供するクラウドサービスのスマートフォン専用アプリをダウンロードし、冷蔵庫とスマートフォンを無線LANで繋ぐことで、家の中ではもちろん、外出先からでも運転状況の確認や設定の変更操作ができます。使用状況から、より省エネに繋がるアドバイスを受けられるなど、便利に安心して冷蔵庫を使用できます。



\*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、利用者の負担となります。\*アプリのダウンロード・登録・利用はいずれも無料です。\*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。\*画面イメージは開発中のもので、実際のサービスで提供する場合の画面や仕様と異なる場合があります。

### 4. 野菜も1週間シャキッと新鮮。みずみずしさが長持ちする「もっと潤う 摘みたて野菜室」

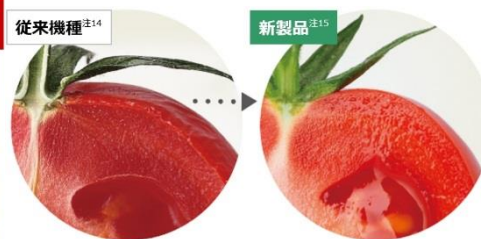
「もっと潤う 摘みたて野菜室」は、うるおいたっぷりの冷気を1日20回以上<sup>注11</sup>循環させながら、水蒸気だけを通す「ミストチャージユニット」により、野菜に直接冷気が当たることを防ぎ、保存に最適な約95%以上<sup>注12</sup>の高湿度環境を保ちます。エチレングス分解能力の向上<sup>注10</sup>で、野菜本来のみずみずしい食感を維持すると共に、使いかけ野菜の変色を抑えて彩りの鮮やかさが長持ち。1週間保存した葉物野菜でも、水分たっぷりのおいしさとシャキシャキの食感を保つことができます。



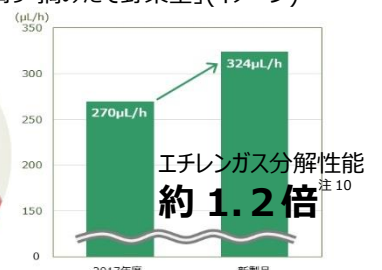
「もっと潤う 摘みたて野菜室」(イメージ)



キャベツの水分保持比較(当社比)イメージ



トマト断面の乾燥比較(当社比)イメージ



エチレングス分解性能比較(当社比)イメージ

### 5. その他の特長

- ・**自動節電機能<sup>注16</sup>**：ボタン1つで手間なく節電。24時間扉開閉がないと約20%節電<sup>注17</sup>になる「おでかけモード」に自動設定。
- ・**おそうじ口**：野菜室の大きなケースを外すことなく、手軽に野菜くずや泥などを捨てることができます。
- ・**タッチオープンドア**：手をかざして光るスイッチに軽く触れると自動で開き、調理中や両手がふさがっている時に便利です。
- ・**フロントブライト照明**：庫内天井に加え、手前ドア側のLEDで照らすことで、庫内を明るく見やすくなります。



「おそうじ口」(イメージ)



「タッチオープンドア」(イメージ)



「フロントブライト照明」(イメージ)

## 【主な仕様】

|                                     |  |  |             |               |             |                        |
|-------------------------------------|--|--|-------------|---------------|-------------|------------------------|
| 形名                                  |  | GR-R600FZ                                  | GR-R550FZ   | GR-R510FZ     | GR-R460FZ   | GR-R470GW              |
| 種類                                  |  | 冷凍冷蔵庫 6ドア(フレンチ両開き)                         |             |               |             | 5ドア(片開き)               |
| 定格内容積                               |  | 601L                                       | 551L        | 508L          | 461L        | 465L                   |
|                                     | 冷蔵室(チルド)                               | 304 L <24 L >                              | 280L<21 L > | 259 L <19 L > | 236L<16 L > | 239L<18 L >            |
|                                     | 野菜室                                    | 133 L                                      | 123 L       | 112 L         | 103 L       | 103L                   |
|                                     | 製氷室                                    | 22L  | 20L         | 20L           | 18L         | 16L                    |
|                                     | 冷凍室                                    | 142L                                       | 128L        | 117L          | 104L        | 107L                   |
| 外形寸法                                | 幅                                      | 685mm                                      |             | 650mm         |             | 600mm                  |
|                                     | 奥行き                                    | 745mm                                      | 699mm       | 699mm         | 649mm       | 704mm                  |
|                                     | 高さ                                     | 1,833mm                                    |             |               |             |                        |
| 扉の材質                                | 強化処理ガラス                                |  |             |               |             |                        |
| 本体色                                 | (XK)クリアミラー、(ZC)ラピスアイボリー、(UW)クリアグレイホワイト |  |             |               |             |                        |
| 無線 LAN 接続                           |  |  |             | ○             |             | —                      |
| 自動節電機能                              |  |  |             | ○             |             |                        |
| タッチオープン                             |  |  |             | ○             |             |                        |
| フロントブライト照明                          |  |  |             | ○             |             |                        |
| 除菌 <sup>注6、注8、脱臭<sup>注9</sup></sup> |  | LED 除菌 <sup>注6</sup> 、ルネキャット <sup>注7</sup> |             |               |             | ルネキャット <sup>注7、※</sup> |
| 野菜室機能                               |  | もっと潤う 摘みたて野菜室、おそうじ口                        |             |               |             |                        |
| チルド室機能                              |  | 低温チルドモード、速鮮チルドモード、解凍モード                    |             |               |             | 速鮮チルドモード、解凍モード         |
| 冷凍室機能                               |  | 一気に冷凍、野菜そのまま冷凍、オートパワフル冷凍(可変プレクール)          |             |               |             |                        |

※ GR-R470GW のルネキャットは、FZシリーズとは性能が異なります。

\* 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。

注1:【試験依頼先】(一財)日本食品分析センター、【試験方法】遊離グルタミン酸定量分析、鶏もも肉を包装状態で新商品 GR-R600FZ のチルドルーム(低温チルドモード設定)にて7日間保存後に測定、【試験結果】鶏もも肉のグルタミン酸、初期値:28mg/100g、GR-R600FZ:46mg/100g となり約 1.6 倍増加。食品の状態や保存状況によって効果は異なります

注2:【試験依頼先】(一財)日本食品分析センター、【試験方法】遊離グルタミン酸定量分析、カツオの切り身を包装状態で新商品 GR-R600FZ のチルドルーム(低温チルドモード設定)にて3日間保存後に測定、【試験結果】カツオの切り身のグルタミン酸、初期値:3mg/100g、GR-R600FZ:10mg/100g となり約 3.3 倍増加。食品の状態や保存状況によって効果は異なります

注3:【試験依頼先】(一財)日本食品分析センター、【試験方法】鶏ひき肉を包装状態で新商品 GR-R600FZ のチルドルーム(低温チルドモード設定)にて7日間保存後に測定、【試験結果】鶏ひき肉の生菌数(単位 CFU/g)、初期値:  $2.1 \times 10^4$ 、GR-R600FZ:  $3.4 \times 10^4$ 。生菌数は一般的に  $10^7$  が初期腐敗とされています。賞味・消費期限を延ばす効果はなく、表記の保存期間を保証するものではありません。運転状況や食品の種類、状態や量により、効果は異なります

注4:「生活や料理に関するニーズ」に関するインターネット調査、対象:20~69歳の男女(n=1,287)、調査期間:2018年11月22日~29日実施

注5: 運転環境や条件により、温度は上下することがあります。当社調べ

注6:【試験依頼先】(一財)日本食品分析センター、【試験方法】チルドルーム上段に滴下した菌液を72時間後に回収し測定、【対象場所】チルドルーム、【試験結果】99%以上の除菌効果を確認。試験結果は実使用空間の実証結果ではありません

注7: ルネキャットは(株)東芝の登録商標です

注8:【試験依頼先】(一財)北里環境科学センター、【試験方法】410L 試験ボックス内に菌を噴霧、ルネキャット運転後の浮遊菌数の変化を測定、【対象場所】冷蔵室、チルドルーム、野菜室、【試験結果】99%以上の除菌効果を確認、試験結果は実使用空間の実証結果ではありません。【報告書番号】北生発 2018\_0203

- 注9: 【試験方法】ルネキャットあり/なしの冷蔵庫内にアンモニアを注入し、一定時間毎に検知管で濃度を測定。周囲温度 20℃、扉開閉なしの場合。試験結果は、実使用空間の実証結果ではありません。また、全てのニオイがとれるわけではありません。当社調べ
- 注10: 【試験方法】125L 試験ボックス内にエチレンガスを注入し、ガスクロマトグラフ法にて一定時間毎にエチレン濃度を測定、【測定結果】2017 年度商品 GR-M600FWX と新商品 GR-R600FZ 搭載仕様の比較。分解速度、M600FWX : 270 $\mu$ L/h、R600FZ : 324  $\mu$ L/h。当社調べ
- 注11: 運転環境や条件により、回数は増減することがあります。当社調べ
- 注12: 食品負荷有り時、運転状況や食品の量・種類等によって異なります。当社調べ
- 注13: 2016 年度商品 GR-K600FWX「新鮮 摘みたて野菜室」と新商品 GR-R600FZ「もっと潤う 摘みたて野菜室」に保存し 7 日後の測定値を比較。キャベツの水分減少率 GR-K600FWX:94.6%、GR-R600FZ:98.4%。保存前の状態や種類、運転状況によって異なります。当社調べ
- 注14: 2016 年度商品 GR-K600FWX「新鮮 摘みたて野菜室」
- 注15: 新製品 GR-R600FZ「もっと潤う 摘みたて野菜室」
- 注16: 抑えめの運転をするために、食品保存に影響を及ぼさない範囲で庫内温度を約 1℃～2℃高めに設定します。使用環境により節電効果は変わることがあります
- 注17: 通常運転と「自動節電」機能おでかけモードとの比較。当社試験環境室において、以下の当社試験条件にて測定した値。条件：ビルトイン設置状態の GR-R600FZ において。周囲温度 32℃時。通常運転：冷蔵室「中」・冷凍室「中」設定。扉開閉なし。製氷運転あり。「自動節電機能」おでかけモード：「自動節電」機能設定後、24 時間扉開閉がないと自動で切替。1.1kWh⇒0.9kWh。使用環境・機種により測定値は異なります。おでかけモードの効果測定条件は JIS C 9801-3：2015 年 測定基準とは異なります

<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】