

2018年5月8日

東芝ホームテクノ株式会社

約1時間で初心者でも簡単にパンが作れる、「お手軽パン」メニュー新搭載！ 時短・省手間機能が進化したオーブンレンジ「石窯ドーム」4機種新発売

東芝ホームテクノ株式会社^{注1}は、業界最高^{注2}オープン温度350℃^{注3}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、あたため機能、時短・お手軽調理を進化させたフラッグシップモデル「ER-SD7000」、大型ホワイトバックライト液晶の「ER-SD5000」、オープン温度300℃^{注4}の「ER-SD3000」、オープン温度250℃^{注5}の「ER-SD100」を6月上旬より順次発売します。『石窯ドーム』は、高火力で調理時間短縮を可能にし、すばやく表面を焼き上げ食材の旨みや水分を閉じ込め料理が美味しくできると好評を得ています。



(W)グランホワイト



(K)グランブラック

ER-SD7000



(W)グランホワイト
ER-SD5000



(W)グランホワイト
ER-SD3000



(W)グランホワイト
ER-SD100

注1：東芝ホームテクノ株式会社は、東芝ライフスタイル株式会社の子会社で、調理機器、アイロン、扇風機など小型製品を展開しています。

<新製品の概要>

形名	総庫内容量 ^{注6}	色	価格	発売時期	目標月産台数
ER-SD7000	30 L	(W)グランホワイト (K)グランブラック	オープン	6月上旬	5千台
ER-SD5000	30 L	(W)グランホワイト (R)グランレッド	オープン	6月中旬	3千台
ER-SD3000	30 L	(W)グランホワイト (R)グランレッド	オープン	7月上旬	8千台
ER-SD100	30 L	(W) グランホワイト	オープン	7月中旬	3千台

オーブンレンジを購入する理由として、美味しい料理が作りたい他に、「時短・省手間」、「レパートリーの広がり」といったニーズが高く、中でも、共働き世帯の増加と比例して、時短・省手間がより望まれる傾向にあります(当社調べ)。そこで、新製品「ER-SD7000」では、毎日の食事のレパートリーが広がり、洗い物も減らせる「時短・省手間」を向上させました。オーブン調理では、生地作りから焼き上げまで通常4時間程度かかるフランスパンが約1時間でできる「お手軽パンメニュー」14レシピと、当社独自^{注7}の深さ5cmの深皿を使い、「切って・混ぜて・焼くだけ」の「スピード深皿メニュー」8レシピを新搭載しました。また、レンジ調理では、加熱ムラやはじけなど、あたため機能の不満を解消する「おかずあたため」機能を向上させ、加熱途中の食品の温度上昇の傾きにより加熱出力を切り替えることで、食品が硬くなりにくく、はじけを抑え、庫内も汚れにくくなりました。さらに、耐熱ボウルに食材を入れて加熱するだけの「スピードメニュー」の時間を短縮しました。当社は、本製品を通じて毎日の美味しい食事作りを簡単にし、充実した食卓を彩る「オープンごはん」を提案します。

<新たな特長> ※ER-SD7000に関して特記

- 1:こね不要！混ぜて・丸めて・焼くだけ、約1時間で自宅で簡単に手作りパンが作れる、14レシピの「お手軽パンメニュー」を新搭載。
- 2:毎日の献立に！切って・混ぜて・焼くだけの3ステップで20分以内に焼き上がる「スピード深皿メニュー」8レシピを新搭載。
- 3:毎日使うあたため機能の不満を解消！新「おかずあたため」で食品が硬くなりにくく、はじけを抑え、庫内も汚れにくい。

<新製品の主な特長(ER-SD7000)>

1:こね不要！混ぜて・丸めて・焼くだけ、約1時間で自宅で簡単に手作りパンが作れる、 14レシピの「お手軽パンメニュー」を新搭載。

生地をこねることに不安があったり、発酵や調理に時間がかかる等の悩みを解消し、「自宅で美味しいパンを作りたい」「焼きたてパンを食べたい」というニーズにこたえ、作り方も簡単で、たったの1時間でパンが作れる「お手軽パン」メニューを新搭載しました。

通常4時間程度かかるフランスパン作りも、お手軽パンメニューでは約1時間でできあがります。へらを使いボウルで混ぜるだけで、手間となる“こね作業”をする必要がなく、レンジで発酵することで発酵時間も大幅に短縮することを可能にしました。また、フランスパン専用粉やクープナイフなどの専用の材料や道具も不要で、家庭にある材料や道具で簡単に作ることができます。「お手軽パン」シリーズには、基本の丸パン、フランスパンの他に、メロンパンやカレーパン、ピザなど、豊富なラインアップのメニューを搭載しています。

■お手軽パン・通常のパン調理時間比較

通常4時間程度かかるフランスパン作りも、お手軽パンメニューでは約1時間でできあがります。



■お手軽パン メニュー一例



お手軽パン



お手軽フランスパン



お手軽メロンパン



お手軽カレーパン

2:毎日の献立に！切って・混ぜて・焼くだけの3ステップで20分以内に焼き上がる 「スピード深皿メニュー」8レシピを新搭載。

当社独自^{注7}の深さ5cmの深皿を使用し、煮込み、焼き物、ごはん、麺類などお食事メニューから、パン、スイーツまで幅広い「深皿メニュー」67レシピ^{注8}を搭載しています。「食材を切って」、「深皿の中で混ぜて」、「焼き時間20分以内で焼き上げる」スピード深皿メニューに新たに8レシピを搭載し、全12レシピになりました。下ごしらえの省手間に加え、ボウルなどを使わないため洗い物の手間も省くことができ、さらに、焼き時間は20分以内と毎日の献立作りをサポートする「時短・お手軽」メニューです。

■スピード深皿メニュー 調理イメージ

* 調理後の深皿は、熱に弱い場所に置かないでください。変形や変色のおそれがあります。

■スピード深皿メニュー 一例



豚肉とれんこんのガーリック焼き



ホタテとしめじのパン GRATIN



鶏肉のみそ炒め

3:毎日使うあたたため機能の不満を解消!

新「おかずあたたため」で食品が硬くなりやすく、はじけを抑え、庫内も汚れにくい。

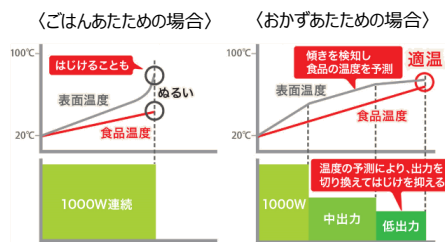
新搭載「おかずあたたため」機能は、おかずをあたためる際、赤外線センサーで食品の温度変化を細かく検知し、段階的にレンジ出力をコントロールすることで、お肉の表面が硬くなるのを防ぎます。さらに、加熱途中の食品の温度上昇の傾きを検知し、最終工程のレンジ加熱出力を切り替える制御で食品のはじけを防ぐため、庫内も汚れにくくなりました。

■おかずあたたため レンジ出力温度イメージ

食品の温度変化を細かく検知。出力をコントロールすることで、はじけを抑えながらあたためます。



同じ食材を「ごはんあたたため」と「おかずあたたため」で加熱したときの温度イメージ図



* グラフはイメージです。

4:その他の特長

耐熱ボウルに食材を入れて電子レンジで加熱するだけの短時間自動調理「3分・5分・7分」のスピードメニュー^{注9}の中でも、主菜になるお肉メインの「7分メニュー」は加熱制御を新しくし、従来の8分から時間を短縮しました。忙しい朝のお弁当作りや、さつとう一品の副菜、夕食の主菜におすすめです。



3分
メニュー

アボカドのチーズ焼き



5分
メニュー

ラタトゥイユ



7分
メニュー

ハッシュドビーフ

注2：2018年4月1日現在 国内家庭用100Vオープンレンジにおいて。

注3：350℃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℃のときは、予熱温度は300℃になります。

注4：300℃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℃のときは、予熱温度は270℃になります。

注5：250℃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6：総庫内容量とは、JISの規定に基づいて算出された容量です。

注7：2018年4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、深さ5cmの深皿を使った「深皿メニュー」を搭載。

注8：ER-SD7000の場合。ER-SD5000は、63レシピ。

注9：3分・5分・7分に下ごしらえの時間は含まれません。分量は2人分が目安です。

注10：定格高周波出力1000W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11：定格高周波出力1000W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12：自動あたためを含み、自動お手入れを除きます。

注13：アレンジレシピ、パーティションレシピ、ケーキ型サイズ、トッピングなどを含みます。

注14：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。

<新製品の機能比較>

		ER-SD7000	ER-SD5000	ER-SD3000	ER-SD100
オープン最高温度	石窯ドーム	350℃ ^{注3}	350℃ ^{注3}	300℃ ^{注4}	250℃ ^{注5}
使いやすい あたため上手	加熱ムラを抑える直径20cm大型アンテナ	●	●	●	—
	新「おかず」あたため	NEW	NEW	NEW	—
時短・お手軽	スピード深皿メニュー	NEW	NEW	—	—
	お手軽パンメニュー	NEW	NEW	NEW	NEW
	3分5分7分のスピードメニュー	NEW(7分メニュー)	NEW(7分メニュー)	NEW(7分メニュー)	NEW(7分メニュー)
お手入れ	とれちゃうコート (角皿・庫内)	●	●	●	—
置きやすい	奥行39.9cm薄型コンパクト	●	●	●	—

<新製品の主な仕様>

		過熱水蒸気オープンレンジ			
形名		ER-SD7000	ER-SD5000	ER-SD3000	ER-SD100
色		(W) グランホワイト (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 (R) グランレッド	(W) グランホワイト
レンジ	消費電力	1430W			
	高周波出力	1000W ^{注10} / 600W・500W連続 / 200W・100W相当		1000W ^{注10} / 600W・500W連続 / 200W・100W相当	1000W ^{注11} / 600W・500W連続 / 200W・100W相当
	センサー	・1024ポイント赤外線センサー ・センター赤外線センサー ・温度センサー	・1024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	・シング赤外線センサー ・温度センサー
オープン	加熱方式	熱風循環加熱方式 (2段調理可能)		熱風循環加熱方式 (2段調理可能)	上下ヒーター加熱
	消費電力	1430W		1430W	1350W
	ヒーター出力	1410W		1410W	1320W
	温度調節範囲	100~300℃、350℃ ^{注3} 、 発酵 (30、35、40、45℃) スチーム発酵 (30、35、40、45℃)		100~250℃、300℃ ^{注4} 、 発酵 (30、35、40、45℃) スチーム発酵 (40℃)	100~250℃ ^{注5} 、 発酵 (30、35、40、45℃)
過熱水蒸気		100~250℃、300℃ ^{注3}		100~250℃ ^{注4}	100~250℃ ^{注5}
ハイブリッド		100~250℃、300℃ ^{注3}		オートのみ	オートのみ
グリルヒーター出力		1100W		1100W	1280W
スチームヒーター出力		1000W		350W	
自動メニュー数 ^{注12}		470	158	113	90
総レシピ数 ^{注13}		493	386	246	183
付属品		遠赤包み焼き角皿2枚、深皿1枚、焼網		遠赤包み焼き角皿2枚 焼網	角皿 (鉄板ホーロー) 1枚 焼網
外形寸法		幅498×奥行399×高さ396mm		幅498×奥行399 ×高さ396mm	幅500×奥行416 ×高さ388mm
庫内有効寸法		幅394×奥行314×高さ232mm		幅394×奥行314 ×高さ232mm	幅398×奥行330 ×高さ232mm
総庫内容量 ^{注6}		30 L			
省エネ達成率 ^{注14}		108%		104%	
年間消費電力量 ^{注14}		67.9kWh/年		70.4kWh/年	76.3kWh/年
区分 ^{注14}		F		F	E

<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 9:00~20:00 (年中無休)

<報道関係各位からのお問い合わせ先>

東芝ライフスタイル グループ広報担当 TEL：044-331-7285
MAIL：tlscbrand@ml.toshiba.co.jp