

2025年4月9日  
東芝ライフスタイル株式会社

## 高精細な赤外線センサー新搭載で、あたため・解凍の不満を解消。 毎日の料理が「ラク」になる過熱水蒸気オーブンレンジを発売

東芝ライフスタイル株式会社は、業界最高<sup>※1</sup>オープン温度350℃<sup>※2</sup>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、従来の約3倍<sup>※1</sup>の精度で温度やムラの検知が可能になった赤外線センサー「ファインeyeセンサー」を新搭載したER-D7000Bなど全4機種を6月より順次発売します。

新センサーにより、ワンタッチで食品の種類を自動で判別しておいしくあたためる「すごラクあたため」や、加熱ムラを抑えながら約40%<sup>※2</sup>の時間短縮を可能にした「すばラク解凍」などの新機能を実現しました。



ER-D7000B  
(K)グランブラック



ER-D5000B  
(K)グランブラック



ER-D3000B  
(W)グランホワイト



ER-D100B  
(H)アッシュグレイジュ

### 【新製品の概要】

タイプ	形名	本体色	価格	発売時期	月次販売目標
過熱水蒸気オーブンレンジ	ER-D7000B	(K)グランブラック (W)グランホワイト	オープン	6月	3千台
	ER-D5000B			6月	1千台
	ER-D3000B			7月	7千台
スチームオーブンレンジ	ER-D100B	(W)ミルキーホワイト (H)アッシュグレイジュ		7月	4千台

近年、「タイプ(時間対効果)」の意識によって調理においても時間短縮や手間削減のニーズが高まっており、レトルトや冷凍食品の利用が増加しています。当社の調査<sup>※3</sup>においても、電子レンジ購入時の重視点として「レンジ性能の良さ」が上位に挙げられており、市販調理済み食材の利用増加が背景にあると考えられます。

新製品では、従来の約3倍の精度で食品温度やムラを検知する高精細な赤外線センサー「ファインeyeセンサー」を新搭載。これにより、ワンタッチで食品の種類を自動で判別しておいしくあたためる「すごラクあたため」や、加熱ムラを抑えながら約40%の時間短縮を可能にした「すばラク解凍」を実現しました。

また、自動調理機能には「石窯おまかせ焼き」「おまかせレンジ調理」に加えて、昨今市場が拡大している市販ピザの専用コース「石窯おまかせピザ」を搭載。温度や時間、分量の設定なしで、チルド・冷凍・加熱済みピザなど、さまざまなタイプの市販ピザをパリッとおいしく焼き上げます。

その他、2020年より上位モデルで採用している、見やすい・操作しやすい・出し入れしやすい「縦パネル&ワイド庫内」の構造を、ER-D100Bにも採用。「ラクポジStyle」という名称で今後も拡大してまいります。

※1 当社2024年度モデル ER-D7000Aセンサーとの比較

※2 当社2024年度モデル ER-D7000Aのお急ぎ解凍との比較。お急ぎ解凍:ひき肉100g 270秒に対し、すばラク解凍:ひき肉100g 186秒。重量により効果は異なります。

※3 当社調べ 2024年7月 調査方法: 郵送調査 対象: 2023年4月~2024年3月に対象のオーブンレンジを購入したユーザー N=878

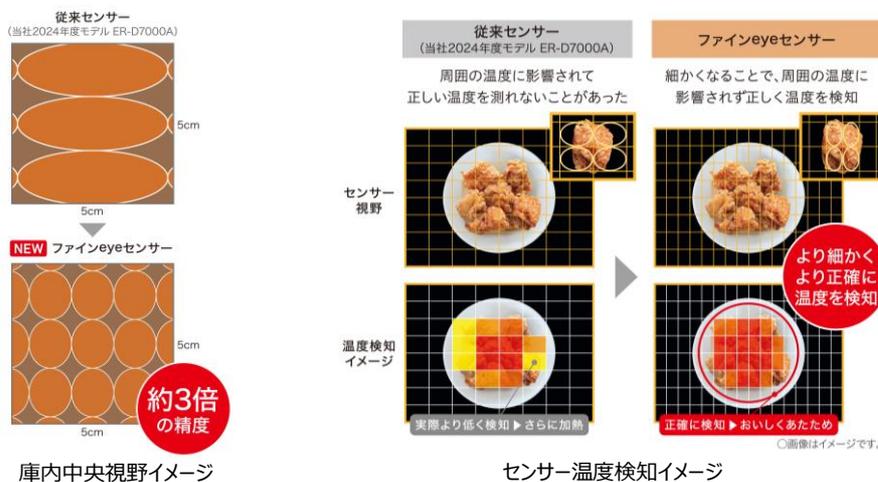
### 【新たな特長】

- きめ細かいセンシングで温度やムラを正確に検知する「ファインeyeセンサー」を新搭載。あたため・解凍性能向上。
- チルド・冷凍ピザの焼き上げやあたため直しも、コースを選ぶだけで自動調理「石窯おまかせピザ」を新搭載。
- 見やすい・操作しやすい・出し入れしやすい「縦パネル&ワイド庫内」の「ラクポジStyle」採用機種を拡大。

【新製品の主な特長】

1. きめ細かいセンシングで温度やムラを正確に検知する「ファインeyeセンサー」を新搭載。あたため・解凍性能向上。(ER-D7000B、ER-D5000B)

赤外線センサーが、従来の約3倍の精度を持つ「ファインeyeセンサー」へ進化。これにより、温度やムラをより細かく検知できるようになり、あたため性能や解凍性能が向上。「すぐラクあたため」や「すばラク解凍」などの新機能を実現しました。



① **すぐラクあたため**

ワンタッチで、食品ごとに合わせた制御でおいしくあたためる「すぐラクあたため」を搭載。従来機種種の自動あたため機能では、「ごはん」、「おかず」、「2品あたため」の種類選択が必要でしたが、センサーが高精度になったことで、食材の温度上昇から種類を自動で判別できるようになりました。また、正確に温度が読み取れることで、あたためすぎや、あたため不足を防ぎます。



「すぐラクあたため」

② **すばラク解凍**

温度をより細かく正確に検知するため、従来より長く中出力の加熱ができるようになり、解凍時間を約40%短縮。また、局所的な加熱ムラを検知した場合は、自動で出力を調整してムラを抑えます。



「すばラク解凍」センサーイメージ

「すばラク解凍」 解凍時間短縮

③ **仕上がりアシスト(ER-D7000B)**

冷凍食品など出力や時間を手動で設定してあたためた際は、「ファインeyeセンサー」であたため終了後の食品温度を検知し、冷たい部分がある場合は加熱不足を画面でお知らせします。これにより、食品を取り出して触るといった確認の手間が省け、簡単に追加熱ができます。



「仕上がりアシスト」

## 2. チルド・冷凍ピザの焼き上げやあたため直しも、コースを選ぶだけで自動調理「石窯おまかせピザ」を新搭載。

(ER-D7000B、ER-D5000B)

ピザの市場は拡大傾向にあり、チルド・冷凍・宅配ピザなどさまざまな種類があります。新機能の「石窯おまかせピザ」では、チルド・冷凍の焼き上げも、宅配ピザのあたため直しも、温度や時間、分量の設定が不要。コースを選んでスタートするだけで、石窯ドームの高火力を活かして、こんがり・パリッとおいしく焼き上げます。

## 3. 見やすい・操作しやすい・出し入れしやすい「縦パネル&ワイド庫内」の「ラクボジStyle」採用機種を拡大。

(ER-D100B)

2020年より上位モデルで採用している、見やすい・操作しやすい・出し入れしやすいと好評の「縦パネル&ワイド庫内」を、ER-D100Bにも採用し、使いやすさを向上。「ラクボジStyle」という名称で今後も機種拡大を進めてまいります。



「ラクボジ Style」

## 4. その他の新機能

### ①お急ぎモード

(ER-D7000B)

手動あたため時、600W・500Wで時間設定し「お急ぎ」ボタンを押すだけで、自動的に1000Wに切り替えて時間短縮。最大約30%の短縮を実現しました。

### ②おまかせレンジ調理・冷凍食材対応(一部レシピ限定)

(ER-D7000B、ER-D5000B)

ボウル1つで、パスタ・カレー・中華・煮物ができる「おまかせレンジ調理」が冷凍野菜などの冷凍食品も使えるようになりました(一部レシピ限定)。

### 【新製品の機能比較】

内容		ER-D7000B	ER-D5000B	ER-D3000B	ER-D100B
センサー		ファインeyeセンサー (New)	ファインeyeセンサー (New)	ワイド赤外線 (8つ目)	ハイアングル赤外線
あたため 解凍	あたため	すぐらくあたため (New) ※ごはん・おかず・2品自動検知	すぐらくあたため (New) ※ごはん・おかず・2品自動検知	ごはん/おかず	ごはん/おかず
	解凍	すばらく解凍 (New) さしみ・半解凍 スチーム全解凍	すばらく解凍 (New) さしみ・半解凍 スチーム全解凍	お急ぎ解凍 さしみ・半解凍 スチーム全解凍	解凍 さしみ
おまかせ 調理	石窯おまかせ焼き	○	○	○	○
	おまかせレンジ調理	○	○	—	—
	石窯おまかせピザ	○ (New)	○ (New)	—	—
手動あたため	お急ぎモード	○ (New)	—	—	—
ラクボジStyle (縦パネル&ワイド庫内)		○	○	○	○ (New)
スマートフォン連携 (アプリ対応)		○	—	—	—

【新製品の仕様一覧】

形名		ER-D7000 B	ER-D5000 B	ER-D3000 B	ER-D100 B
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 (W) グランホワイト	(K) グランブラック (W) グランホワイト	(W) ミルキーホワイト (H) アッシュグレイージュ
レンジ	高周波出力	1,000W <sup>注3</sup> /600W・500W/200W・100W相当			1,000W <sup>注4</sup> /600W・500W /200W・100W相当
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℃ <sup>注2</sup> 発酵(30,35,40,45℃) スチーム発酵(30,35,40,45℃)	100~250・300℃ <sup>注5</sup> 発酵(30,35,40,45℃) スチーム発酵(40℃)		100~250℃ <sup>注6</sup> 発酵(30,35,40,45℃)
過熱水蒸気		100~250℃,300℃ <sup>注2</sup>		100~250℃ <sup>注6</sup>	—
ハイブリッド		100~250℃,300℃ <sup>注2</sup>		オートのみ	—
自動メニュー数 <sup>注7</sup>		484	126	119	98
総レシピ数 <sup>注8</sup>		514	304	200	140
外形寸法 幅×奥行×高さ(mm) <small>本体奥行にハンドルは含みません</small>		498×399×396			493×399×378
区分 <sup>注9</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1：2025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：専用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)。

\* 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】