

2026年4月14日
東芝ライフスタイル株式会社

市販の冷凍食品を自動あたため！ 最適な出力制御で時短可能な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^{※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、市販冷凍食品の自動あたため機能を搭載した全2機種を6月より順次発売します。

新製品は、出力制御を改良したシームレスインバーターを搭載。低出力での連続運転が可能となったことで、冷凍食品の加熱ムラを抑えます。新機能の「市販の冷凍食品あたため」は、出力・時間の設定が不要。自動かつ時短であたためが可能です。さらに、スチームを使わず解凍ムラを抑える「すごうま解凍」や、できたてのような食感をサポートする「できたて食感」も搭載しました。



ER-D7000C (K)ブラック



ER-D7000C (W)ルナホワイト

市販冷凍食品を自動あたため
目安より約20%^{※3}時短



※1 2026年4月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。

※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。

※3 市販冷凍パスタ(360g)パッケージ記載の手動加熱時間の目安との比較。手動レンジ(500W):6分50秒に対し、市販の冷凍食品あたため:5分13秒
食品の種類や状態により効果は異なります。

【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-D7000C	(K) ブラック	オープン	6月	5千台 (2機種計)
	ER-D5000C	(W) ルナホワイト			

近年、タイパ(タイムパフォーマンス)を重視する価値観が広がっており、加えて共働き世帯の増加もあり調理は手軽さが重視されています。その影響で、冷凍食品・中食の利用や、料理の作り置き需要が増加しています。こうしたライフスタイルの変化に 대응するため、あたため性能を強化したオーブンレンジを開発。インバーターを改良することで、従来製品では不可能であった低出力での加熱を実現しました。200W/100Wでやさしく加熱ができるため、従来の高出力の断続加熱で起こりやすかった加熱ムラを抑えます。

本製品に搭載した新機能「市販の冷凍食品あたため」では、出力・時間の設定をする必要がなく、自動で市販の冷凍食品をあためます。低出力の連続運転後に高出力運転に自動で切り替わる2段階の加熱で、加熱ムラを抑えながら、手動設定に比べて約20%時短が可能です。さらに「すごうま解凍」では、従来スチームを使ってムラを抑えていた解凍を、スチーム無しでムラを抑制。「できたて食感」では冷蔵庫で保存すると固くなる寿司を、ネタは煮えず、シャリをふっくら食感に仕上げます。

また、物価高を背景に自炊や食品ロス削減の意識が高まっていることから、オープン機能では「石窯おまかせ焼き2段」を新搭載。余りがちな野菜をまとめて手軽に調理ができ、作り置きにも役立ちます。

【新たな特長】

1. 進化した出力制御で加熱ムラを抑える新機能

- ①市販の冷凍食品あたため：出力や時間の設定なしで、市販の冷凍食品を時短であたため
- ②すごうま解凍：スチームの準備は不要。レンジ加熱だけで、ムラを抑えた解凍
- ③できたて食感：冷蔵した寿司のシャリをふっくら仕上げる（だんご・パンにも対応）

2. 余りがちな野菜を賢く消費し、作り置きにも活用。2段同時調理ができる「石窯おまかせ焼き2段」新搭載

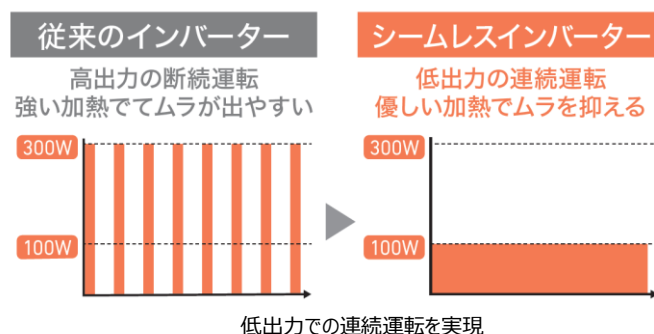
3. メタルハンドル×フラットガラスの洗練された本体デザイン。石窯ドームロゴを10年ぶりにリニューアル

【新製品の主な特長】

※画像・図はすべてイメージ

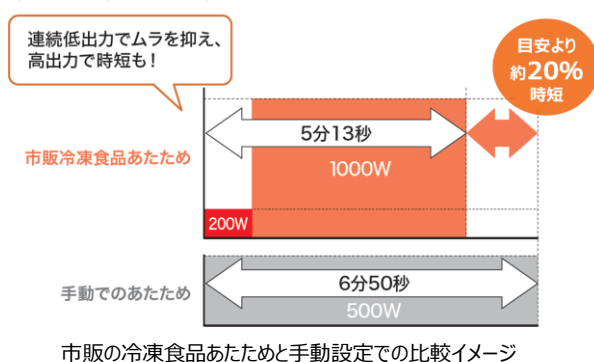
1. 進化した出力制御で加熱ムラを抑える

従来のインバーター(電子レンジの出力を調整する仕組み)は、低出力のまま連続して加熱ができず、300Wなどで断続運転が必要でした。そのため、瞬間的に高出力がかかり加熱ムラができやすいことが課題でした。新製品は「シームレスインバーター」を搭載し、200W/100Wでの連続運転を実現。低出力でやさしくあたためができるため、加熱ムラを抑えます。さらに新機能として、「市販の冷凍食品あたため」「すごうま解凍」「できたて食感」を搭載しました。



①市販の冷凍食品あたため：出力や時間の設定なしで、市販の冷凍食品を時短であたため

市販の冷凍食品をあたためる際は、パッケージに記載されているあたため時間を確認して設定する手間がありました。新機能では、パスタやワンプレート食品などさまざまな種類の冷凍食品を出力や時間の設定をすることなく、メニューを選んでスタートボタンを押すだけでおいしくあたためられます。あたためスタート直後は、低出力の連続運転をすることで加熱ムラを抑え、その後に1000Wの高出力による2段階の加熱で、手動設定に比べて約20%時短できます。



②すごうま解凍：スチームの準備は不要。レンジ加熱だけでムラを抑えた解凍

従来製品では、スピード重視の「すばらく解凍」、仕上げ重視の「スチーム全解凍」、冷凍のお刺身などに「さしみ・半解凍」と、ニーズに合わせた3種類の解凍機能を搭載していました。今回新たに搭載した「すごうま解凍」は、従来の「スチーム全解凍」を進化させ、スチームを使わずに連続低出力加熱で解凍をすることで解凍ムラを抑えます。また、スチームの準備が不要となり、解凍後に庫内を拭く手間も軽減します。

③できたて食感：冷蔵保存した寿司のシャリもふっくら（だんご・パンにも対応）

中食人気のひとつである寿司は、冷蔵するとシャリが固くなり、ぼそぼそした食感になりやすいのが課題でした。新機能「できたて食感」は、連続低出力でやさしく加熱をすることで、ネタは煮えにくく、シャリをふっくらした食感に戻します。その他に「だんご」「パン」コースも搭載。いずれも約1分の短時間加熱で、だんごはつきたてのようにやわらかく、パンはふっくら食感になります。



料理イメージ

2. 余りがちな野菜を賢く消費し、作り置きにも活用。2段同時調理ができる「石窯おまかせ焼き2段」新搭載

食材・分量・味付けを自由に選び、加熱はおまかせで手軽にオープン調理ができる人気機能「石窯おまかせ焼き」に、2段調理可能な「石窯おまかせ焼き2段」の機能を追加しました。

組み合わせとして肉と野菜、魚と野菜、野菜と野菜などの同時調理が可能のため、冷蔵庫で余りがちな野菜を有効に活用できます。一度にたくさん作れるため、お弁当や作り置きに便利。シンプルな味付けでも石窯ドームの高火力で野菜の甘みを引き出し、おいしく食べられます。



石窯おまかせ焼き2段

設定画面イメージ

3. メタルハンドル×フラットガラスの洗練されたデザイン。石窯ドームロゴを10年ぶりにリニューアル

ER-D7000Cのデザインを刷新。「TOSHIBA」ロゴをレーザー刻印したメタルハンドルと1枚ガラスを採用し、高級感を演出しました。石窯ドームロゴを10年ぶりにリニューアル。シンプルなデザインとし、製品本体には英語表記でレイアウトしています。今後は石窯ドームの認知向上を図り、ユーザーにとって身近なブランドになることをめざします。



レーザー刻印

製品本体へロゴをレイアウト

従来ロゴ



新ロゴ



新しい石窯ドームロゴ

【新製品の機能比較】

内容		ER-D7000C	ER-D5000C
センサー		ファインeyeセンサー	
自動あたため	あたため	すごラクあたため ※ごはん・おかず・2品自動検知	市販の冷凍食品あたため (New)
	解凍	すばラク解凍/すごうま解凍 (New) /さしみ・半解凍	できたて食感 (New)
おまかせ調理	石窯おまかせ焼き	肉/魚/野菜/グラタン/深皿煮込み/2段(肉・魚・野菜) (New)	
	おまかせレンジ調理	パスタ/カレー/中華/煮物...味染み (New)	
	石窯おまかせピザ		○
手動レンジ	お急ぎモード	○	○ (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-D7000C	ER-D5000C
本体色		(K)ブラック (W) ルナホワイト	
レンジ	高周波出力	1,000W ^{※4} /600W・500W・200W・100W連続	
オープン	加熱方式	熱風循環加熱(2段調理可能)	
	消費電力	1,460W	
	温度設定範囲	100~300・350℃ ^{※5} 、発酵(30,35,40,45℃)、スチーム発酵(30,35,40,45℃)	
過熱水蒸気		100~250℃,300℃ ^{※5}	
ハイブリッド		100~250℃,300℃ ^{※5}	
自動メニュー数 ^{※6}		496	136
総レシピ数 ^{※7}		516	324
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		498×399×399	
区分 ^{※8}		F	
省エネ達成率		102%	
年間消費電力量 ^{※8}		72.0kWh/年	

※4：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。

※5：350℃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。

※6：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)。

※7：アレンジレシピ、パ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。

※8：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】