

2024年4月9日

東芝ライフスタイル株式会社

パスタなどが好みの材料とポウル1つでできる「おまかせレンジ調理」を新搭載 「石窯おまかせ焼き」と合わせてより便利になった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、耐熱ガラス製ポウルに材料を入れて、コースを選んでスタートするだけで、パスタ・カレー・中華・煮物が手軽にできる「おまかせレンジ調理」を新搭載したER-D7000Aなど全4機種を6月上旬より順次発売します。



ER-D7000A
(K)グランブラック



ER-D5000A
(K)グランブラック



ER-D3000A
(W)グランホワイト



ER-D100A
(H)アッシュグレイージュ

【新製品の概要】

形名	本体色	価格	発売日	月次販売目標
ER-D7000A	(K)グランブラック (W)グランホワイト	オープン	6月上旬	3千台
ER-D5000A			6月上旬	1千台
ER-D3000A			7月上旬	7千台
ER-D100A	(W)グランホワイト (H)アッシュグレイージュ		7月上旬	4千台

当社の調査によると、オーブンレンジ購入者の約37%は「普段は料理にあまり手間や時間をかけたくない」としており、そのなかの約60%は「野菜を多く摂ることを心がけている」、約36%は「出来合い品(冷凍食品・レトルト・惣菜など)を上手に活用したい」としていることから、健康的な食事を手軽にしたいというニーズがあることがわかりました^{※1}。

これらのニーズに応えるため、新製品ER-D7000Aでは、従来機種^{※3}より搭載している、本格オープン料理が手軽に作れる「石窯おまかせ焼き」に加えて、レンジ機能を使って手軽にパスタやカレーなどができる「おまかせレンジ調理」を新搭載しました。耐熱ガラス製ポウルにお好みの材料を入れて、コースを選んでスタートするだけで完成。分量に合わせた時間設定や、途中の混ぜる工程も不要です。味付けは市販品(パスタソース、カレールウ、おかずの素など)を活用でき、簡単に調理ができます。

また、ハンバーグや鶏のから揚げなど、分量に合わせて加熱を自動調節する「分量フリー自動メニュー」に、下味冷凍コースを追加しました。昨今、節約・時短につながることで定着した「下味冷凍」も、解凍の手間なく調理ができます。

さらに、当社提供のスマートフォン専用アプリ「IoLIFE」には、新たにあたためコースを新搭載。レンジ加熱ではやわらかくなったり、オーブントースターを使うと表面が焦げているのに中があたたまっていないなど、再加熱が難しいハンバーグや総菜パンなどの食品も簡単においしくあたためます。なお、今後も順次食品の種類を拡大していきます。

※1 当社調べ 2023年4月 調査方法：郵送調査 対象：2022年4月～2023年3月に対象のオーブンレンジを購入したユーザー N=317

【新たな特長】

- ポウルに材料を入れ、味付けは市販品[※]活用でパスタなどが簡単にできる「おまかせレンジ調理」を新搭載
- 分量に合わせて加熱を自動調節する「分量フリー自動メニュー」に下味冷凍コースを追加
- ハンバーグなど食品に合わせたあたためコースを、スマートフォン専用アプリ「IoLIFE」に新搭載

※パスタソース、カレールウ、おかずの素など

【新製品の主な特長】

**1. ボウルに材料を入れ、味付けは市販品活用でパスタなどが簡単にできる「おまかせレンジ調理」を新搭載
(ER-D7000A、ER-D5000A)**

赤外線センサーと温度センサーが食材の温度上昇を検知し、分量に合わせて自動制御するため、お好みの材料を耐熱ボウルに入れて、コースを選んでスタートするだけで、パスタ・カレー・中華・煮物が手軽に仕上がります※2。また、味付けは市販品（パスタソース、カレールウ、おかずの素など）を活用でき、簡単に調理ができます。

さらに、パスタについては、市販のパスタソースを活用しているユーザーが多くいること、また多種多様なパスタソースが販売されていることから、ソースの種類に合わせた3つのコースを搭載しています。

※2 調理可能な分量範囲・一部不向きな食材・調理のポイントがあります。

冷蔵庫のあまりものを活用!
お好みの食材
なす ベーコン マッシュルーム

パスタコースは
ソースの種類が選べる!
トマトソース カルボナーラ ソースなし

おまかせ
約13分
(1人分)

できあがり!!

2つのセンサーで
状態を検知
ふきこぼれを抑えて
上手に加熱します

温度センサー
庫内温度を検知

1024ポイント
赤外線センサー
食品の温度を検知

直径約25cm、容量約2.5Lの耐熱ガラス製ボウル

「おまかせレンジ調理」

**2. 分量に合わせて加熱を自動調節する「分量フリー自動メニュー」に下味冷凍コースを追加
(ER-D7000A、ER-D5000A)**

当社独自の分量検知技術を応用し、分量に合わせて加熱を自動調節する「分量フリー自動メニュー」に下味冷凍コースを追加しました。常温・冷蔵食材の場合と同様に、温度や時間の設定は不要で、メニューを選んでスタートするだけで1人分から4人分※3までおいしく調理します。

※3 ハンバーグは6人分まで

2人分
でも

4人分
でも

NEW
下味冷凍した
食材も
分量フリーに

メニューを
選んで
スタート

分量に合わせて
加熱で自動調理!

「分量フリー自動メニュー」

○操作はER-D7000Aの場合です。

3. ハンバーガーなど食品に合わせたあたためコースを、スマートフォン専用アプリ「IoLIFE」に新搭載

(ER-D7000A)

当社が提供するスマートフォン専用アプリ「IoLIFE(アイオーライフ)」では、食品に合わせたあたためコースを新搭載。例えば、レンジ加熱では食感がやわらかくなったり、オーブトースターを使うと表面が焦げているのに中があたまっていないなど、再加熱が難しいハンバーガーや総菜パンなどの食品を、レンジと熱風ヒーターの組み合わせでふっくらおいしくあたためることができます。今後も、より多様な食品のあたために対応するため、メニューを順次拡大していきます。



増える あたためコース

4. その他の新機能

① 新別冊料理集・Web料理集

(ER-D7000A、ER-D5000A、ER-D3000A)

紙の料理集は購入後すぐに見ることができるツールとしてニーズがある一方で、スマホなどデジタルツールでレシピをみるユーザーが増加しています。

そこで、新料理集では当社の特長を活かしたメニューや定番メニューに厳選し、その他のレシピはスマホで見ることができるWeb料理集にまとめました。Web料理集は、検索機能を搭載しているほか、購入後もレシピ・動画付きレシピが追加されます。

② デザイン

(ER-D100A)

オープンレンジの本体色において、ダーク系のカラーを好むユーザーが増加しています。そこで、これまでグランホワイト色のみだった本体色に、くすみ系カラーのアッシュグレージュ色を追加。操作パネルの表示内容も必要な項目に絞ることですっきりとさせ、キッチンインテリアとの調和を追求しています。



ER-D100A 設置イメージ

【新製品の機能比較】

内容		ER-D7000A	ER-D5000A	ER-D3000A	ER-D100A
おまかせレンジ調理	パスタ・カレー 中華・煮物	○(New)	○(New)	—	—
石窯 おまかせ焼き	肉・野菜	○	○	○	○
	魚	○	○	○	○
	深皿煮込み	○	○	—	—
	グラタン	○	○	○(New)	—
分量フリー 自動メニュー	常温・冷蔵	7メニュー	6メニュー	5メニュー	3メニュー(New)
	冷凍	6メニュー(New)	5メニュー(New)	—	—
新別冊料理集・Web料理集		○	○	○	—
スマートフォン連携(アプリ対応)		新機能対応(New)	—	—	—

【新製品の仕様一覧】

形名	ER-D7000A	ER-D5000A	ER-D3000A	ER-D100A
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) グランホワイト (H) アッシュグレイジュ
レンジ	高周波出力	1,000W ^{注4} / 600W・500W/200W・100W相当		1,000W ^{注5} /600W・500W /200W・100W相当
	センサー	ねらって赤外線センサー (1,024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
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℃ ^{注2} 発酵(30,35,40,45℃) スチーム発酵(30,35,40,45℃)	100~250・300℃ ^{注6} 発酵(30,35,40,45℃) スチーム発酵(40℃)	100~250℃ ^{注7} , 発酵(30,35,40,45℃)
過熱水蒸気	100~250℃,300℃ ^{注2}		100~250℃ ^{注6}	100~250℃ ^{注7}
ハイブリッド	100~250℃,300℃ ^{注2}		オートのみ	オートのみ
自動メニュー数 ^{注8}	484	122	119	100
総レシピ数 ^{注9}	514	301	200	156
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			500×416×388
区分 ^{注10}	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1：2024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3：2023年6月発売 ER-YD7000

注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。

注5：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6：300℃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7：250℃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8：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9：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10：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)。

<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】