

●本カタログに記載しております商品および機能は一般家庭用であり業務用および車両、船舶などでの使用に適しませんので、ご注意ください。
●これらの製品は、日本国内用に設計されているため海外では使用できません。また、アフターサービスもできません。
(These products are designed for use only in Japan and cannot be used in any other country. No servicing is available outside of Japan.)



安全に関するご注意

- 本製品は家庭用です。家庭用以外(店舗などでの長時間使用や不特定多数の人の使用など)では使用しないでください。
- ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
- 外出されるとき、ご使用にならない場合は必ず電源プラグを抜いてください。
- 電源プラグを抜くときは、コードを引っ張らないで電源プラグを持って抜いてください。
- 消費電力が1kW以上の機器は、定格15A以上の電源コンセントに直接接続してお使いください。火災の原因となります。
- 電気圧力鍋は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

★長年ご使用の調理器具の点検を！

愛情点検



このような症状は、
ありませんか

- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- 自動的に切れるはずなのに切れないときがある。
- 通電したり、しなかったりする。
- モーターの回転が止まったり遅かったり不規則なときがある。
- 熱くなったり、コゲくさい臭いがする。
- 運転中に異常な音がある。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感ずる。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグをはずしてから、お買上げの販売店
にお申し付けください。また、点検・修理に際しての費用など、詳しいことは販売店にご相談ください。

保証書に関するお願い

- 商品には保証書を添付しております。ご購入の際は、必ず保証書をお受け取りの上、保存ください。なお、店名、ご購入年月日の記載
のないものは無効となります。
- 製造番号は安全確保上重要なものです。お買上げの際には商品本体に製造番号が表示されているかご確認ください。
- このカタログに掲載の商品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後、もちつき機、電気圧力鍋は6年、その他商品は5年です。

東芝ライフスタイルグループは、製品づくりにおいて、
地球温暖化防止などの環境課題の解決に貢献することをめざしています。

詳しくはホームページで <https://www.toshiba-lifestyle.com/jp/corporate/csr/>



未来のために、いま選ぼう。

TOSHIBA

東芝ライフスタイル株式会社
キッチンソリューション事業部

〒212-0014 神奈川県川崎市幸区大宮町1310



表示を正しく
家電公取協会員

- このカタログの内容については右記の販売店にお問い合わせください。
または、下記におたずねください。
- 商品の色は、印刷の具合で実物と若干異なる場合があります。
- 商品のデザイン・仕様・補修用性能部品などは改善のため予告なく変更することがあります。

お買上げは親切とサービスをお届けする当店で

S5Z0026

お買い物・使い方・
修理のご相談は **「東芝生活家電ご相談センター」** (フリーダイヤル) **0120-1048-76**
※お電話をいただく際には、番号をお確かめの上、おかけ間違いのないようお願いいたします。
●お客様からご提供いただいた個人情報、ご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
●利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社にて、お客様の個人情報を提供する場合があります。

◎携帯電話など
からのご利用は **0570-0570-33** ◎FAX **022-224-6801**



●この印刷物は環境に配慮した植物油インキを使用しています。

このカタログの内容は2025年6月現在のものです。

TOSHIBA

総合カタログ 2025-1号

調理器具
〈家庭用〉



タイセツなのは、
おいしさと、使いやすさを、
毎日の食卓に届けること。



タイセツを、カタチに。■



東芝公式Webサイトの
キッチン家電一覧はこちら

本カタログ掲載商品の価格には、配送費、設備調整費、工事費、使用済み商品の引き取り費用等は含まれておりません。

オーブントースター

最速85秒^{※1}ですばやく焼き上げる、
理想の食感のトースト。

黒鉛素材 ハイスペックヒーター

(HTR-W7／W5のみ)

約85秒^{※1}のはやさが生み出す、サクサクのおいしさ。
黒鉛素材のハイスペックヒーターが、
トーストの表面をすばやくサクッと焼き上げます。

即熱性 (約0.2秒で発熱)

立ち上がり早い

1400W高火力

遠赤外線・近赤外線ヒーター両用機能

気密性の高い扉

(HTR-W7／W5のみ)

水分を残して、
ふんわり、しっとり。
水蒸気と熱を逃がさない
気密性の高い扉が、パン
内部の水分を保ち、ふん
わりおいしく仕上げます。



4つの自動メニュー & 5段階仕上がり調節

(HTR-W7のみ)

使いやすさとシンプルさを両立。

直感的に操作できるピクトデザイン。
トーストの厚さや枚数に合わせて仕上がり調節も可能です。



自動メニュー

トースト

冷凍トースト

バターロール
あたため

フランスパン
あたため

手動メニュー

上ヒーター

180℃

210℃

250℃

(トースト・冷凍トーストは薄切り・厚切りにも対応)



(イメージ図)



(K) ブラック



(W) ミルキーホワイト

HTR-W7

*オープン価格



公益財団法人
日本デザイン振興会主催
(2024年度) HTR-W7

- マイコンタイプのプレミアムモデル。
- ハイスペックヒーターでトーストをすばやく焼き上げ。

受皿 (内寸) 幅230×奥行140mm



(K) ブラック



(W) ミルキーホワイト

HTR-W5

*オープン価格

- メカタイプのプレミアムモデル。
- ハイスペックヒーターでトーストをすばやく焼き上げ。

受皿 (内寸) 幅230×奥行140mm

熱風コンベクション

ファンが熱風を
庫内に循環させ、
ムラを抑えて焼きます。

(HTR-R8／R6のみ)



(イメージ図)

1300W高火力&遠赤*

(HTR-R8／R6のみ)

外はサクッと、中はふっくらモチモチに。
上下のハイパワーヒーターで、一気に焼き上げるから、
食材の水分蒸発を抑えます。

*遠赤外線ヒーターはHTR-R8のみ。



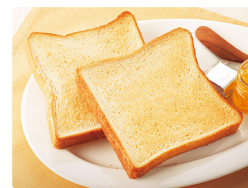
(イメージ図)

自動メニュー

(HTR-R8のみ)

時間や温度設定はおまかせで、ちょうどいい焼き上がりに。

自動メニューボタンでメニュー番号を選んで、スタートするだけ。
定番メニューを、かんたんにおいしくつくれます。



1 トースト
(常温)



2 トースト
(冷凍)



3 パンのあたため



4 揚げ物の
あたため



5 かんたん焼き



6 もち



7 グラタン



8 焼きいも

ワイド庫内

(HTR-R8／R6のみ)

奥行と高さがあるから、
大きな料理もラクに入る。



トースト
4枚



ピザ
25cm

角皿よごれプロテクト

(HTR-R8のみ) ※表面のみ

お餅などがくっつきにくい
セラミックコーティング。

*2025年6月1日現在、
国内家庭用オーブントースターにおいて。



(イメージ図)

撥水・撥油コーティング



(K) ブラック

HTR-R8

*オープン価格

- マイコンタイプの高機能モデル。
- お手入れしやすいセラミックコート角皿。
- 別冊料理集付属 (総レシピ数21)。

角皿 (内寸) 幅293×奥行255mm



(K) ブラック

HTR-R6

*オープン価格

- メカ式タイプのシンプル操作モデル。
- 便利な加熱モード切替が可能。

角皿 (内寸) 幅293×奥行255mm



(K) ブラック

HTR-P3

*オープン価格

受皿 (内寸)
幅229×奥行138mm

【オーブントースター仕様一覧表】

形 名	消費電力 (W)	本体寸法 ^{※2} 幅×奥行×高さ (mm) (庫内有効寸法)	本体質量 (kg)	おいしさ機能							使いやすさ					
				トースト枚数	温度調節 (℃)	上面 ^{※3} こんがり焼き上げ	ヒーター本数	遠赤外線・近赤外線ヒーター	熱反射ガラス	自動メニュー	仕上がり調節	タイマー	角皿(受皿)	着脱式焼あみ	パンくずトレイ	LED表示
HTR-W7	1400	322×279×227 (260×220×94)	約3.4	2	180・210・250	● (上1・下1)	2 (上1・下1)	●	●	4メニュー	5段階	30分	●	●	●	●
HTR-W5	1400	322×279×227 (260×220×94)	約3.3	2	約70～250	— (上1・下1)	2 (上1・下1)	●	●	—	—	15分	●	●	●	—

【オーブントースター仕様一覧表】

形 名	消費電力 (W)	本体寸法※2 幅×奥行×高さ (mm) (庫内有効寸法)	本体質量 (kg)	おいしさ機能								使いやすさ				
				トースト枚数	コンベクション	温度調節 (℃)	上面※3 こんがり焼き上げ	ヒーター本数	遠赤外線ヒーター	熱反射ガラス	自動メニュー	タイマー	ワイド庫内 (ピザサイズ)	角皿 (受皿)	着脱式焼あみ	パンくずトレイ
HTR-R8	1300	376×404×249 (322×324×128)	約5.7	4	●	約40～250	●	4 (上2・下2)	● (上ヒーター)	—	●	30分	● (25cm)	● (セラミックコート)	●	●
HTR-R6	1300	376×404×249 (322×324×128)	約5.7	4	●	約70～230	●	4 (上2・下2)	—	—	—	30分	● (25cm)	● (ホーロー加工)	●	●
HTR-P3	1000	300×262×223 (258×220×92)	約2.8	2	—	約80～230	—	2 (上1・下1)	—	●	—	15分	● (20cm)	●	●	●

※1 HTR-W7のみ (HTR-W5は約1.5分)。食パン6枚切り1枚の目安時間。食パンの種類・大きさ・温度などによって仕上がり具合が異なります。 ※2 前面および側面の片方は開放し、側面・後面を4.5cm以上、上面を10cm以上離して設置してください。 ※3 上ヒーターだけを使って、表面に焼き色を付けるように加熱します。

*オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。 ○画像はイメージです。

タイセツを、カタチに。■

仕事や家事、育児でどんなに忙しくても、カタチにしたい、タイセツな想いがある。
そんな一人ひとりのタイセツに、私たち東芝ライフスタイルは、細部までタイセツにした、家電でこたえていきます。
タイセツをカタチにしたいあなたへ、タイセツをカタチにした家電を。

コーヒーメーカー

家庭で手軽に、
香り高い一杯を。

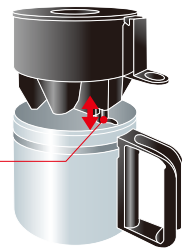


可変蒸らしドリップー

(HCD-L50Mのみ)

おいしいコーヒーを入れるためには、
『蒸らし』の工程が大切です。
レバーの長さが
可変式なので、
お好みの味が楽しめます。

↑可変式レバー



コクとキレの2つの味が楽しめる！

リッチテイスト



サイフォンを上げると、
お湯の滞留時間が長くなり、
味わい深い「コク」のある
一杯に。

ライトテイスト



サイフォンを下げると、
お湯の滞留時間が短くなり、
「すっきり」とした
一杯に。

ミル機能

(HCD-L50Mのみ)

コーヒー豆は挽いて粉にしてしまうと、空気との
接触面が増えて急速に酸化し、香りが失われて
しまいます。ミル機能があれば毎回豆から挽く
ので、新鮮な香りや風味を楽しめます。



アイスバスケット

(HCD-L50Mのみ)

アイスバスケットは、氷を入れてボトル
にセット、上からドリップされてくるコー
ヒーを急激に冷やすので、コーヒーの
香りやうまみを逃しません。



(K) ブラック

HCD-L50M

レギュラー
2~5
カップ

※オープン価格
●専用浄水フィルター
(補修部品コード32319862) 希望小売価格1,320円(税込)



(K) ブラック

NEW 2025年
8月
発売予定

HCD-5B

レギュラー
2~5
カップ

※オープン価格



(T) ブラウン



(K) ブラック

HCD-5MJ

レギュラー
1~5
カップ

在庫限り

※オープン価格
●HCD-5MJ (T) 専用浄水フィルター
(補修部品コード32319890) 希望小売価格1,320円(税込)
●HCD-5MJ (K) 専用浄水フィルター
(補修部品コード32319847) 希望小売価格1,320円(税込)

【コーヒーメーカー仕様一覧表】

形 名	消費電力 (W)	本体寸法 幅×奥行×高さ (mm)	本体 質量 (kg)	レギュラー カップ数	おいしさ機能										使いやすさ・お手入れ簡単				付属品
					ミル	フリフリ セパ レーター	浄水※1 フィルター	高温 抽出	蒸らし ドリップー	アイス バスケット	自動 保温	最大カップ数※4			フィルター	滴脱式 水タンク	食器洗い 乾燥機対応	しずく 防止弁	
HCD-L50M	505	222×211×268	約2.1	2~5	●	—	●	●※2 (約95℃)	●(可変)	●	●	5	5	3	紙	●	●※5	—	紙フィルター5枚、 計量スプーン
HCD-5B	650	185×200×266	約1.3	2~5	—	—	—	●※2 (約95℃)	—	—	●※3	5	3	3	ペーパーレス フィルター	—	—	●	計量スプーン
HCD-5MJ	505	178×178×258	約1.2	1~5	—	●	●	●※2 (約90℃)	●	—	●	5	5	3	ペーパーレス フィルター・紙	—	●※5	—	紙フィルター5枚、 計量スプーン

※1 カルキ初期除去率90%(一社)日本電機工業会自主基準(JEMA-HD65)に基づき試験を実施。 ※2 室温25℃で噴出口/湯出口から出湯した時の温度です。 ※3 保温は15分までを目安にして
ください。 ※4 カップ1杯あたりの容量は、HCD-L50M・HCD-5MJはホット:約120mL、アイス:約60mL、マグカップ:約180mL。HCD-5Bはホット:約120mL、アイス:約80mL、マグカップ:約180mL。

電気圧力鍋

料理する時間が楽しくなると、
料理はおいしくなる。



マルチな使い方

圧力調理や炒める、
無水調理、保温まで。
いろいろな使い方ができます。

1台
8役

圧力調理
(1.8気圧)

圧力調理
(1.4気圧)

炒める

煮込み

無水調理

低温調理*

炊飯

保温

* 約70℃を保って調理します。圧力は使用しません。

高圧力調理 1.8気圧

高圧力だから、牛すじ肉も、黒豆も、
短時間でやわらかく。(当社調べ)

牛すじ肉と
大根の
おでん

普通鍋
電気
圧力鍋
(RCP-30R)

約240分

約80分

約1/3

調理時間→

普通鍋
電気
圧力鍋
(RCP-30R)

約240分

約60分

約1/4

調理時間→



たこと大根の
やわらか
梅風味煮

普通鍋
電気
圧力鍋
(RCP-30R)

約180分

約60分

約1/3

調理時間→

自動調理メニュー

定番メニューを、
もっとラクにおいしく。

カットした食材と調味料を入れるだけで、
味わい深い一品のできあがり。

自動調理メニューは
全10種類



50
レシピ*

別冊料理集(付属)

毎日のレパートリーが広がります。
* 自動調理メニューのレシピを含む。



角煮



カレー



煮込みハンバーグ



煮つけ



肉じゃが



筑前煮



スープ



ポトフ



白米



玄米ご飯

選べる圧力(1.8気圧/1.4気圧)

食材や料理に合わせて、
ぴったりな圧力に切り替えられる。



1.8気圧

●玄米 ●黒豆
●ビーフシチュー
●牛すじ肉と
大根のおでん



1.4気圧

●白米
●ミネストローネスープ
●かれいの煮つけ
●サラダチキン



(K) ブラック

RCP-30R

※オープン価格

【電気圧力鍋仕様一覧表】

形 名	消費電力 (W)	圧力 (気圧)	調理容量※6/満水容量※7 (L)	自動調理 メニュー	手動調理 メニュー	本体寸法 幅×奥行×高さ (mm)	本体質量 (kg)	電源コード長 (m)	表示部	付属品
RCP-30R	700	1.8/1.4	2.0/3.0	10	6	282×266×275 (取っ手含む)	約4.0	約1.0	LED	計量カップ・おたま・しゃもじ・つゆ受け・ 取扱説明書・別冊料理集

※5 ドリップー、ドリップー蓋、ガラスボトルに対応。本体、給水タンク、タンク蓋については使用不可です。ご注意ください。 ※6 調理容量は実際に調理できる容量。 ※7 満水容量は
内鍋の中を満水にしたときの容量。
* オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。 ○画像はイメージです。

もちつき機



一気ひたし

(PFC-M116/AFC-116のみ)

つき上がりまで約90分^{※1}。
おもちが手軽につくれる。

もち米のひたしは、約40分^{※1}で完了。
前日から用意しなくても大丈夫です。

一気ひたしがないと

ひたす (約6~12時間)

水切り

蒸す

つく

マイコン一気ひたしなら

約6~12時間かかるひたしが
約40分^{※1}でOK!

ひたす
(約40分^{※1})

水切り

蒸す

つく

←約50分^{※1}→

もちっ子生地職人

(発酵はPFC-M116のみ)

もちはもちろん、パン生地もピザ生地もこれ一台で。
うれしい「1台4役」だから、さまざまな用途に使えて便利です。



1
升用
もちっ子
生地職人

PFC-M116

*オープン価格
(W) グランホワイト

もち 0.36~1.8L(2合~1升)用
パン生地 1回で練れる小麦粉の量 250~500g (約1~2斤分)



1
升用
一気ひたしの
もちっ子

秋冬
限定品 AFC-116

*オープン価格
(W) グランホワイト

もち 0.36~1.8L(2合~1升)用
パン生地 1回で練れる小麦粉の量 250~500g (約1~2斤分)
※秋冬限定品となっておりますので、
品切れの際にはご容赦ください。



2
升用
もちっ子

秋冬
限定品 AFC-216

*オープン価格
(W) グランホワイト

もち 1.8~3.6L(1升~2升)用
パン生地 1回で練れる小麦粉の量 250~1,000g (約1~4斤分)
※秋冬限定品となっておりますので、
品切れの際にはご容赦ください。

【もちつき機仕様一覧表】

形 名	消費電力 (W)		本体寸法 幅×奥行×高さ (mm)	本体 質量 (kg)	おいしさ機能			使いやすさ		清潔		付属品						
	ヒーター	モーター 50/60Hz			マイ コン	パン機能 ^{※3}	もち機能	手水 自動	つきわけ 2コース	フッ素加工 うす	フッ素加工 ポイラー	粉練り プレート	料理量 取扱説明書 (兼用)	ひたし 容器	蒸し台	のし棒	のし板	計量 カップ
PFC-M116	680	170/185	250×353×309	約7.7	●	● (コース)	● 蒸し上げ コントロール	● 一気ひたし (時間)	● ※4 (約40分)	●	●	●	●	●	●	●	●	●
AFC-116	630	170/185	250×353×309	約7.4	—	●	—	—	—	●	●	●	●	●	—	●	●	●
AFC-216	860	245/250	398×310×375	約10.4	—	●	—	—	—	●	●	●	●	—	●	●	●	●

※1 PFC-M116、最小量(0.36L)の場合。 ※2 1次発酵のみです。 ※3 焼き上げ機能はありません。 ※4 最小量(0.36L)の場合。 ※5 【試験機関】(一財)ボーケン品質評価機構【試験方法】JIS Z 2801に準拠。【抗菌方法】抗菌剤を樹脂に練り込み。【対象部分】のし板(本体カバー兼用)【試験結果】無加工品に比べて99.9%以上の抗菌効果を確認。報告書番号 第20216017882-1号 ※6 吹き出し口の温度。 ※7 【試験機関】(一財)日本食品分析センター【試験方法】JIS Z 2801に準拠。【抗菌方法】抗菌剤を樹脂に練り込み。【対象部分】包丁ケース、水筒温風スタンド、はし立て【試験結果】99.9%以上の抗菌効果。報告書番号 第20041276001-0101号 ※8 従来品VD-B10S(2012年製品、乾燥率57.1%)を100とした場合の新製品VD-V10S(乾燥率63.1%)の乾燥性能を比較。当社自主基準による。標準食器(6人分)・まな板を水温20℃の水に30分以上浸し、一振りの水切を行った後に乾燥庫内に設置し、60分運転させ、運転停止直後に食器を取り出し、乾燥状態を確認。食器は日本電機工業会自主

食器乾燥器



ワイド熱風90℃サイクロンドーム^{※6}

(VD-V10Sのみ)

両サイドからの熱風で、
食器を清潔に乾燥。



*気配りの風はV10Sのみ。

ステンレスクリーントレイ

丸洗いできて、
お手入れもかんたん!

清潔性と耐久性に優れたステンレスを採用。
また、簡単に取り外せて
丸洗いできるので、長く
清潔に使うことができます。

ステンレス
クリーントレイ



乾燥性能
従来比 10%UP^{※8}

*当社自主基準による比較。

静音設計 約34dB

VD-V10S 6人分

*オープン価格

(W) ホワイト

キッチンジャストサイズ^{※6}

(VD-V10Sのみ)

6人分の食器もまな板も入るのに*、
サイズはコンパクト。



*まな板乾燥はV10Sのみ。

○写真はイメージです(実際の6人分の食器の入れ方は若干異なります)。
詳しい食器の入れ方については取扱説明書をご確認ください。

真ん中どっしり脚が
支えるから、安定性UP。
※本体の左右と後方は
4.5cmあけてください。



*抗菌水筒温風スタンドはV10Sは2個、V5Sは1個。○写真はV10S。



乾燥性能
従来比 10%UP^{※9}

*当社自主基準による比較。

静音設計 約32dB

VD-V5S 6人分

*オープン価格

(W) ホワイト

【食器乾燥器仕様一覧表】

形 名	消費電力 (W)	本体寸法 ^{※10} 幅×奥行×高さ (mm)	個装寸法 幅×奥行×高さ (mm)	本体質量 (kg)	食器容量	収納皿最大直径 (cm)	コード長 (m)	清潔		清潔 & 便利					便利		設置性				
								ステンレストレイ	ワイド熱風90℃サイクロンドーム ^{※6}	ステンレスカゴ	抗菌はし立て ^{※7}	抗菌フィルター ^{※11}	抗菌水筒温風スタンド ^{※7}	抗菌包丁ケース ^{※7}	ワイドオープン蓋	まな板乾燥	タイマー (分)	静音設計	排水 水受け皿 水受け ^{※8}	ホースセット (別売)	キッチンジャストサイズ
VD-V10S	320	495×375×444	526×420×490	約5.4	6人分	26	1.75	●	●	●	●	●	2個	●	● ^{※12}	マイコン 20・40・60	(約34分)	●	●	●	362×252
VD-V5S	260	444×375×369	465×405×405	約4.4	6人分	24	1.75	●	(90℃高温乾燥のみ)	●	●	●	1個	●	—	60 (メカタイマー)	(約32分)	●	●	—	362×252

基準に準拠した食器を使用。 ※9 従来品VD-B5S(2012年製品、乾燥率50.7%)を100とした場合の新製品VD-V5S(乾燥率55.8%)の乾燥性能を比較。当社自主基準による。標準食器(6人分)を水温20℃の水に30分以上浸し、一振りの水切を行った後に乾燥庫内に設置し、40分運転させ、運転停止直後に食器を取り出し、乾燥状態を確認。食器は日本電機工業会自主基準に準拠した食器を使用。 ※10 前面および側面の片方は開放し、側面・後面・上面を4.5cm以上離して設置してください。 ※11 【試験機関】(一財)ボーケン品質評価機構【試験方法】JIS K 6400-9に準拠。【抗菌方法】抗菌剤をウレタン発泡に練り込み。【対象部分】抗菌フィルター【試験結果】99.9%以上の抗菌効果。報告書番号 第20218036263-1号 ※12 まな板サイズ:幅×長さ×厚さ(mm)230×370×15 ○ご使用条件によっては、記載の数値とは異なる場合もございます。ご了承ください。 *オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。 ○画像はイメージです。