

●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用しませんので、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、しなかつたりする。
- 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する。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
- 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、お買い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。お買い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、電気圧力鍋は6年、その他商品は5年です。

# TOSHIBA



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

## 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

お買い上げは親切とサービスをお届けする当店で

- 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。

S5Z0027

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」0120-1048-76** (フリーダイヤル) 受付時間 月~土 9:00~18:00 日・祝日 9:00~17:00

※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。 ※当社指定休業日を除く

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

●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。



●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2026年1月現在のものです。

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。

# 最速\*60秒<sup>※1</sup>で焼き上げ。石窯ドームトースター、誕生。

\*2026年1月1日現在、東芝オープントースターにおいて。



(K) ブラック



(C) ライトモカベージュ

NEW 2026年4月発売予定

## HTR-D5B 石窯ドームトースター

\*オープン価格

- 3Dドーム構造で熱を効率よく集め、すばやく焼き上げる石窯ドームトースター。
- マイコンタイプのプレミアムモデル。
- グラファイト式ハイスpekヒーターで即発熱。

受皿 (内寸) 幅231×奥行140mm

### 【オープントースター仕様一覧表】

形名	消費電力 (W)	本体寸法 <sup>※3</sup> 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 (°C)	上面 <sup>※4</sup> こんがり焼き上げ	ヒーター本数	グラファイト式ハイスpekヒーター	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-D5B	1400	325×283×229 (260×213×84)	約4.8	2	210-250	連続加熱 最長3分30秒	2 (上1・下1)	●	●	●	4メニュー	5段階	30分	●	●	●	●

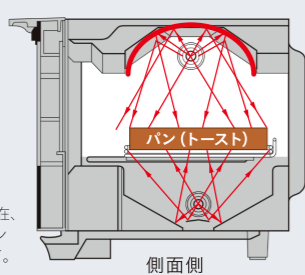
## トースト1枚 約60秒<sup>※1</sup>で焼き上げ (HTR-D5Bのみ)

### 3Dドーム構造

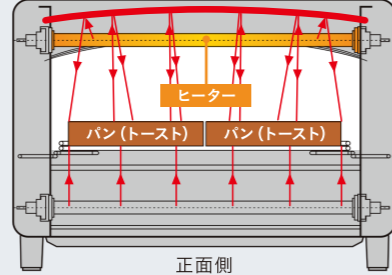
庫内前後左右ドーム形状なのは東芝だけ\*。

庫内をドーム形状にすることでヒーターの熱を効率よく集め、すばやく焼き上げます。

東芝独自 \*2026年1月1日現在、国内家庭用オープントースターにおいて。



側面側



正面側

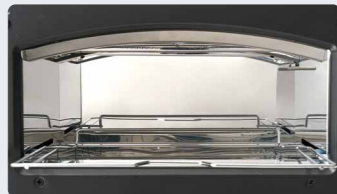


### 庫内鏡面仕上げ\*

食材に熱を集めてすばやくおいしく。

アルミ鏡面仕上げで鏡のように熱を反射し、水分を逃がずに短時間で調理します。

\*底面とドアガラス部を除く。



### グラファイト式ハイスpekヒーター

発熱までたったの約0.2秒。

上下に搭載したヒーターがすばやく発熱。高温の庫内で一気に焼き上げることで、外はサクッと、中はもちっとしたトーストに仕上げます。



(イメージ図)

### グラファイト式ハイスpekヒーター

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pek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。

黒鉛素材のハイスpekヒーターを上下に配置

即熱性 (約0.2秒で発熱)

立ち上がりが早い

遠赤外線・近赤外線ヒーター  
両用機能

1400W高火力



(イメージ図)

### 気密性の高い扉

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ビクトデザイン。

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。



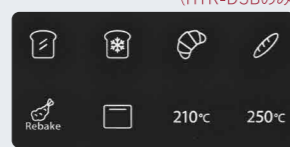
自動メニュー	手動メニュー
トースト	上ヒーター
冷凍トースト	180°C
バターロールあたため	210°C 手動 (上下ヒーター)
フランスパンあたため	250°C

(トースト・冷凍トーストは薄切り・厚切りにも対応)

### 浮き出る静電タッチパネル

用途に応じて選ぶだけで簡単調理。

トーストやクロワッサンなど4つの自動メニューと手動リベイク・上ヒーター・210°C・250°Cの手動メニューを搭載。



(HTR-D5Bのみ)

### 連続加熱上ヒーター

(HTR-D5Bのみ)

連続加熱最長3分30秒。

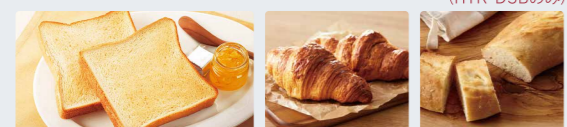
上ヒーターが指定の時間まで中断なく<sup>※2</sup>加熱し、食材の表面に焼き目をつけ香ばしさをプラス。



(イメージ図)

### 自動メニュー

(HTR-D5Bのみ)



トースト (常温) トースト (冷凍) クロワッサンあたため フランスパンあたため

### 手動メニュー

(HTR-D5Bのみ)



Rebake1 惣菜パンのあたため Rebake2 揚げ物のあたため 上ヒーター パナナのキャラメリゼ 210°C オープン 焼きもち 250°C オープン フレンチトースト



(K) ブラック



(W) ミルキーホワイト



(K) ブラック



(W) ミルキーホワイト

## HTR-W7

\*オープン価格



受皿 (内寸) 幅230×奥行140mm

公益財団法人日本デザイン振興会主催 (2024年度) HTR-W7

### 【オープントースター仕様一覧表】

形名	消費電力 (W)	本体寸法 <sup>※3</sup> 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 (°C)	上面 <sup>※4</sup> こんがり焼き上げ	ヒーター本数	グラファイト式ハイスpekヒーター	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	●	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	—	2 (上1・下1)	●	●	●	—	—	15分	●	●	●	—

※1 HTR-D5Bのみ。食パン6枚切り1枚の目安時間。庫内温度や室温、環境などにより異なります。 ※2 庫内温度や室温、環境などにより異なります。 ※3 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。 ※4 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。

# オーブントースター

## 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)

## 1300W高火力&遠赤\*

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。

## 自動メニューは全8種類



## ワイド庫内

(HTR-R8/R6のみ)

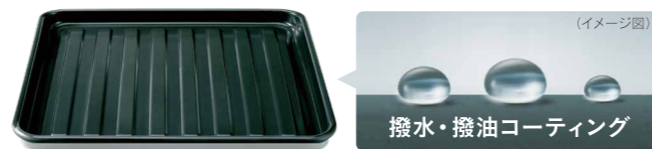
奥行と高さがあるから、大きな料理もラクに入る。



## 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。



**HTR-R8** ●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)。  
\*オープン価格  
角皿(内寸)幅293×奥行255mm



**HTR-R6** ●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。  
\*オープン価格  
角皿(内寸)幅293×奥行255mm



**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 <sup>※1</sup> 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(°C)	上面 <sup>※2</sup> 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)	●	●	●
HTR-R6	1300	376×404×249 (322×324×128)	約5.7	4	●	約70~230	●	4 (上2・下2)	—	—	—	—	30分	●	(25cm)	●	●	●
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 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。 ※2 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。 ※3 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。 ※4 室温25°Cで噴出口/湯出口から出湯した時の温度です。 ※5 保温は15分までを目安にしてください。 ※6 カップ1杯あたりの

# コーヒーメーカー

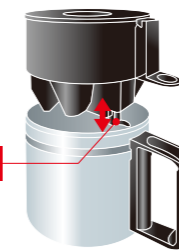
家庭で手軽に、  
香り高い一杯を。



## 可変蒸らしドリッパー

(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。



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。

## ミルク機能

(HCD-L50Mのみ)

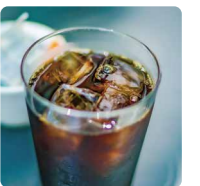
コーヒー豆は挽いて粉にしてしまうと、空気との接触面が増えて急速に酸化し、香りが失われてしまいます。ミルク機能があれば毎回豆から挽くので、新鮮な香りや風味を楽しめます。



## 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にくい。



**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  
**HCD-5B** レギュラー 2~5 カップ \*オープン価格



(T) ブラウン  
**HCD-5MJ** レギュラー 1~5 カップ \*オープン価格



(K) ブラック  
●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)  
**在庫限り**

### 【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			
					フリフリセパレーター	浄水 <sup>※3</sup> フィルター	高温抽出	蒸らしドリッパー	アイスバスケット	自動保温	最大カップ数 <sup>※6</sup>	フィルター	着脱式水タンク	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	●	—	●	● <sup>※4</sup> (約95°C)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	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	—	—	—	● <sup>※4</sup> (約95°C)	—	—	● <sup>※5</sup>	●	●	●	●	●	●	●	計量スプーン
HCD-5MJ	505	178×178×258	約1.2	1~5	—	●	●	● <sup>※4</sup> (約90°C)	●	—	●	●	●	●	●	●	●	●	紙フィルター5枚、計量スプーン

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。 ※7 ドリッパー、ドリッパー蓋、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。 \*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。

# 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。

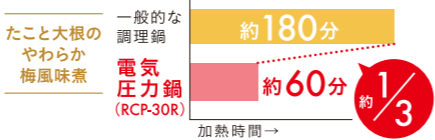
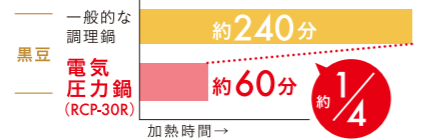
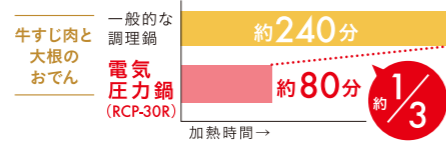
1台 8役

- 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)



## 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。

## 選べる圧力 (1.8気圧/1.4気圧)

**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
- かれの煮つけ
- サラダチキン



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 <sup>※1</sup> /満水容量 <sup>※2</sup> (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

※1 調理容量は実際に調理できる容量。 ※2 満水容量は内鍋の中を満水にしたときの容量。 ※3 吹き出し口の温度。 ※4 【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 ※5 従来品VD-B10S (2012年製品、乾燥率57.1%)を100とした場合の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基準に準拠した食器を使用。 ※6 従来品VD-B5S (2012年製品、乾燥率50.7%)を100とした場合のVD-V5S (乾燥率55.8%)の乾燥性能を比較。当社

# 食器乾燥器



家族の食器を、まとめてカラッと清潔に。

## ワイド熱風90℃サイクロドーム<sup>※3</sup>

(VD-V10Sのみ)

両サイドからの熱風で、食器を清潔に乾燥。



終わったらすぐに取り出せる。気配りの風 最後の送風仕上げ

\* 気配りの風はV10Sのみ。



(イメージ図)

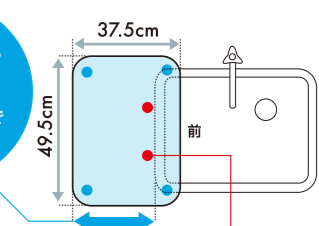
## キッチンジャストサイズ<sup>※3</sup>

(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。



真ん中どっしり脚から本体背面まで 28cmで設置OK!



\*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とは若干異なります)。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。

## ステンレスクリートレイ

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。

ステンレスクリートレイ



\* 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<sup>※5</sup> 従来比 10%UP \* 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



乾燥性能<sup>※6</sup> 従来比 10%UP \* 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 <sup>※7</sup> 幅×奥行×高さ (mm)	個装箱寸法 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		
								ステンレスクリートレイ	ワイド熱風90℃サイクロドーム	ステンレスカゴ	抗菌 <sup>※4</sup> はし立て	抗菌 <sup>※8</sup> フィルター	抗菌 <sup>※4</sup> 水筒温風スタンド	抗菌 <sup>※4</sup> 包丁ケース	ワイドオープン蓋	まな板乾燥	タイマー (分)	静音設計	排水受け皿	ホースセット (別売)
VD-V10S	320	495×375×444	526×420×490	約5.4	6人分	26	1.75	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	362×252
VD-V5S	260	444×375×369	465×405×405	約4.4	6人分	24	1.75	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	362×252

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。 ※7 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。 ※8 【試験機関】(一財) ポ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 ※9 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。