



タイセツなのは、  
石窯ドームの高火力と熱対流で  
おいしく焼き上げること。

 石窯ドーム®

タイセツを、カタチに。■



東芝電子レンジの  
ホームページはこちら



焼きが、  
あたため  
おいしい!

\\ Pick up!! \\  
レンジ機能

P.3 >

市販の冷凍食品  
あたため  
冷凍パスタ

できたて食感  
手まり寿司

すごラク  
あたため

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。

うまい。  
が、うまい。  
を、ラクに。

∥ Pick up!! ∥  
オーブン機能

P.5 >

深皿調理  
海鮮パエリア

オーブン機能  
白身魚の  
ハーブロースト

おまかせ調理  
(石窯おまかせ焼き)

P.7 >

鶏もも肉の  
ステーキ

オーブン機能  
ベリーの  
チョコカップケーキ

オーブン料理も、上手なあたたためも、  
おまかせでラクに。



石窯ドーム®



さまざまな加熱技術で、満足度が上がる仕上がりへ。

ファインeyeセンサー

食材をより細かく見分け、あたためや解凍の加熱ムラを抑制。

(ER-D7000C/D5000Cのみ)



レンジ機能のココがポイント!

いろいろな食品を手軽に上手にあたため

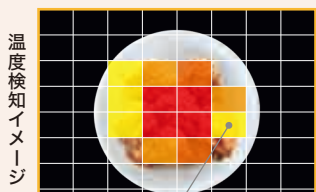
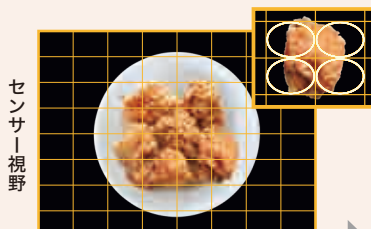
あたためも解凍も加熱ムラを抑える

解凍をスピーディーに

○画像はイメージです。  
○スイングして全体を検知

従来センサー (当社2024年度モデル ER-D7000A)

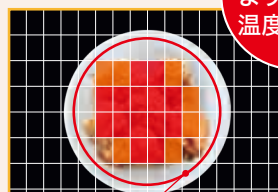
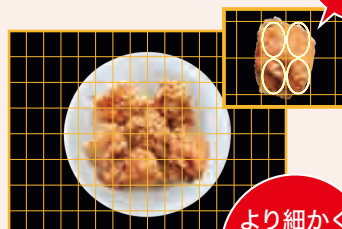
周囲の温度に影響されて正しい温度を測れないことがあった



実際より低く検知 ▶ さらに加熱

ファインeyeセンサー

細くなることで、周囲の温度に影響されず正しく温度を検知



正確に検知 ▶ おいしくあたため

○画像はイメージです。\*庫内中央の視野比較。

細かさアップ! 約3倍\*の精度

より細かくより正確に温度を検知

ムラを抑える仕組みを動画で徹底解説!



動画をCheck!!

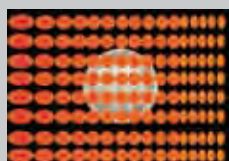


検知エリアが広く、目が細かいほど高精細! 東芝の赤外線センサー

センサー検知エリア比較

センサーの種類であたため精度、あたため機能が変わります。

ER-D7000C / D5000C



ファインeye

ER-D3000B



ワイド(8眼)

ER-D4000B / D100B / D90B / D70B



ハイアングル(単眼)

○画像はイメージです。

大型アンテナ

(ER-D7000C/D5000C/D3000Bのみ)

マイクロ波を広範囲に拡散。ムラを抑制。



○画像はイメージです。

実証! 加熱ムラが少ない石窯ドーム

○庫内底面にスライスチーズを6枚ならべ、レンジ500W、2分30秒で加熱し、加熱ムラを可視化させた実験。

従来のドームアンテナ



マイクロ波が部分的に集中する



当社2024年度モデルER-D100A同機体での比較。

大型アンテナ



ムラを抑えて広範囲に加熱

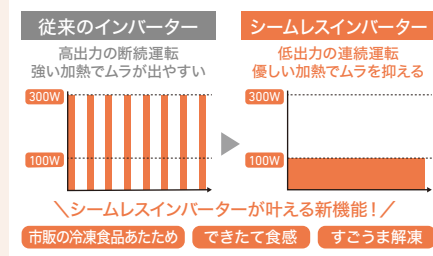


ER-D7000C/D5000C/D3000B

シームレスインバーター New

(ER-D7000C/D5000Cのみ)

低出力でも連続運転が可能。加熱ムラを抑え、効率よい加熱が可能に。



\*1.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300g13分46秒に対し、すばらく解凍:ひき肉300g8分。重量により効果は異なります。 \*2.食品内部は設定通りの温度にならないことがあります。

## 頼れるあたたため&解凍機能で、毎日をもっと快適に。

### 食品に合わせて仕上げる あたたため機能

#### すぐラクあたたため

食品に合わせて加熱を自動調整!種類が違って同時にあたたためが可能。  
(ER-D7000C/D5000Cのみ)

**1CLICK!**

ごはん / おかず / 2品同時も / 冷凍食品も 2品も

ごはん	1000W 中出力	高出力でスピーディーに
おかず	1000W 中出力	出力を調整はじけを抑える
2品		温度の低い食品を強めにあたたため

#### 市販の冷凍食品 あたたため **New**

市販の冷凍食品を低出力の連続運転により、加熱ムラを抑えながら時短であたたため。時間設定不要で簡単!  
(ER-D7000C/D5000Cのみ)



連続低出力でムラを抑え、高出力で時短も!

**ファイน์eyeセンサー**で温度上昇から最適な加熱を約121通りから選定。

目安より約**20%**時短

市販の冷凍食品あたたため: 5分13秒 (1000W)

手動でのあたたため: 6分50秒 (500W)

※市販の冷凍パスタ(360g)パッケージ記載の手动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。

### 用途に合わせて選べる 3つの解凍!

#### 急いでいる時に すばラク解凍

下ごしらえができるくらいまで、短時間で解凍。  
(ER-D7000C/D5000Cのみ)

約**40%**時短

従来の約3倍\*細かく検知

\*当社2024年度モデル ER-D7000Aでひき肉300gを検知したときとの比較。  
○画像はイメージです。

#### よりムラを抑えて丁寧に すごうま解凍 **New**

連続低出力で加熱ムラを抑えて上手に解凍。薄切り肉もきれいにはがれます。  
(ER-D7000C/D5000Cのみ)



#### おさしみをおいしく さしみ・半解凍

さしみや肉の細切りに。中が少し凍った状態に解凍。



### 毎日のごはんに役立つ 多彩な機能

#### お急ぎモード

手動レンジ600W・500Wをスピードアップ!  
(ER-D7000C/D5000C/D4000Bのみ)

500W5分  
▶お急ぎモードで3分31秒

最大**30%**時短に!

#### お好み温度あたたため

-10℃~90℃まで、設定した温度であたたためが可能\*2。  
(-10℃から90℃はER-D7000C/D5000C/D4000B/D3000B/D100B/D90B/D70Bのみ、ER-S10Aは-10℃から85℃)

アイスを食べごろに	バターをやわらかく	生チョコも簡単
-10℃	20℃	50℃
-10℃		90℃

#### ふっくらパン(パンのあたたため)

市販のパンが、焼きたてのようにふっくらあたたかく。

オープン&レンジ  
(ER-D7000C/D5000C/D4000B/D3000B/D100B/D90B/D70B/60B/40Aのみ)

しわができる | ふっくら /

「レンジ」であたためた場合 (600W 20秒/2個) | 「ふっくらパン」であたためた場合

冷凍したバターロールも!  
(ER-D7000C/D5000C/D4000B/D3000B/D100B/D90B/D70B/60Bのみ)

#### できたて食感 **New**

かたくバサついてしまった食品を、低出力の加熱でできたてのような食感に。すし・だんご・パンの3コース。  
(ER-D7000C/D5000Cのみ)

約**1分**\*

\*すし4貫、だんご1本の場合。

#### カラッとあたたため(揚げ物のあたたため)

市販の揚げ物をカラッと、まるでできたての食感に。

オープン&スチーム&グリル  
ER-D7000C/D5000C/D4000B/D3000B  
オープン&スチーム ER-D100B/D90B/D70B/60B  
オープン ER-40A



#### スチームあたたため

ラップなしで、しっとりあたたかく。

レンジ&スチーム  
(ER-D7000C/D5000C/D4000B/D3000B/D90Bのみ)



業界最高\*350℃<sup>\*1</sup>の石窯ドームだからこそ、焼き上がりが別格。

\*2026年3月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。

加熱のよさが、おいしさにつながる。



オーブン機能の  
ココがポイント!

すばやい予熱で、  
すぐに調理を  
スタート!

お肉の表面は  
こんがり、  
中はジューシーに

パンやお菓子も、  
しっとりふっくら

庫内まるごと遠赤\*



\*扉部を除く。○画像はイメージです。  
食材の内側へも  
じっくりと熱を通します。

肉のおいしさが違う!



250℃<sup>\*2</sup>上下ヒーター式オープン  
当社2025年度モデル  
ER-D100Bで焼いた場合

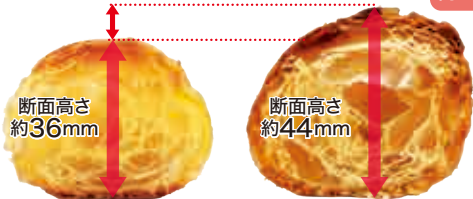
350℃<sup>\*1</sup>熱風コンベクション式オープン  
ER-D7000Cで焼いた場合

外はこんがり、  
中はジューシー

【鶏の照り焼き】

予熱なし200℃20分で焼成。(同じ加熱時間で比較)  
○当社調べ。比較試験のため、当社推奨の焼き方とは異なります。

パンのふくらみが違う!



断面高さ  
約36mm

断面高さ  
約44mm

250℃<sup>\*2</sup>上下ヒーター式オープン  
当社2025年度モデル  
ER-D100Bで焼いた場合

350℃<sup>\*1</sup>熱風コンベクション式オープン  
ER-D7000Cで焼いた場合

よくふくらむ!  
高さ約20%増

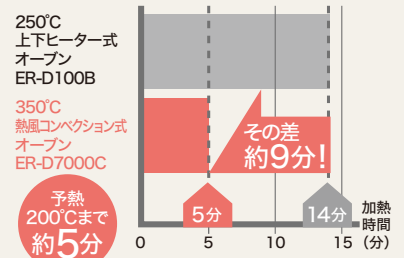
【市販のクロワッサン生地を焼成】

5分間予熱した後、200℃15分で焼成。(同じ加熱時間で比較)  
○当社調べ。比較試験のため、当社推奨の焼き方とは異なります。



○画像はイメージです。

350℃<sup>\*1</sup>石窯オーブンは、  
加熱がはやい!  
だから予熱もスピーディー!



○350℃熱風コンベクション式ER-D5000Cの予熱時間は約5分、300℃熱風コンベクション式ER-D4000B/D3000Bの予熱時間は約8分です。

○予熱時間は、予熱をする前の庫内温度や室温、電圧などにより、多少前後することがあります。

特許  
技術

ラウンド  
石窯ドーム構造



○画像はイメージです。  
角皿スリットと丸みを  
帯びた庫内の構造で、  
熱風の対流が良く、  
ムラを抑えます。

\*1.350℃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。350℃は一般社団法人日本電機工業会(JEMA)「表示に関する自主基準(平成19年6月19日制定)」に準ずる。

\*2.250℃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。 \*3.分量は調理可能な範囲があります。詳しくは取扱説明書【料理集】をご覧ください。 \*4.取扱説明書【料理集】に

すべてを、この一台で。

# ラクして、おいしい本格的な味に仕上がる多彩なオーブン調理。

## 東芝独自\*の深皿(深さ5cm)調理

(ER-D7000C/D5000Cのみ)

\*2026年3月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジ総庫内容量30L以上において。



料理のレパートリーがひろがる!

深皿に食材を入れてあとは石窯ドームにおまかせ!



○調理後の深皿は、熱に弱い場所に置かないでください。変形や変色のおそれがあります。

## 分量フリー※3自動メニュー

分量が変わってもおいしく自動調理。

(ER-D7000C:常温・冷蔵7メニュー/冷凍対応6メニュー、D5000C:常温・冷蔵6メニュー/冷凍対応5メニュー、D3000B:常温・冷蔵5メニュー、D100B:常温・冷蔵4メニュー)



## 冷凍から焼き物※4

○市販の冷凍食品には対応していません。

下味冷凍した食材を解凍不要で焼き上げます。

(ER-D7000C/D5000Cは分量フリー・自動メニュー、ER-D4000Bは7メニュー、D3000Bは5メニュー、D100B/D90Bは3メニュー、分量フリーではありません)



## 焼きいも ねっとりコース **New**

ねっとりした食感が楽しめるコースが新たに追加。品種の特徴を引き出します。

(ER-D7000C/D5000Cのみ)



## ノンフライ調理

油を使わず手軽に揚げ物。

(ER-D7000C/D5000C/D4000B/D3000B/D100B/D90B/D70B/60B/40Aのみ)



## グリル調理

大火力石窯ドームグリルで、こんがり焼き上げ。

(大火力石窯ドームグリルはER-D7000C/D5000C/D4000B/D3000B/D100B/D90B/D70Bのみ)



## トースト・スチームトースト (裏返し必要)

朝食のパンも、こんがりおいしく。

(スチームトーストはER-D7000C/D5000C/D4000B/D3000B/D90Bのみ、ER-D100B/D70B/60B/40A/20Bはトーストのみ)

冷凍した食パンも!  
(ER-D7000C/D5000C/D4000B/D3000B/D100B/D90B/D70B/60Bのみ)



## お手軽パン

「こねる」工程不要で、手作りパンが楽しめる。

(ER-D7000C/D5000C/D4000B/D3000B/D100B/D90B/D70B/60Bのみ)



(お手軽食パンはER-D7000C/D5000C/D4000B/D3000B/D100Bのみ、お手軽フランスパンはER-D7000C/D5000C/D4000B/D3000B/D90Bのみ)



レンジ機能

オーブン調理

おまかせ調理

お手入れ/使いやすさ

製品の選び方

オーブンレンジ

角皿式スチーム

オーブンレンジ

リバイクオーブンレンジ

## 石窯おまかせ焼き

(ER-D7000C/D5000C/D4000B/D3000B/D100B/D90B/D70Bのみ、コースは機種により変わります)

好きな食材をならべるだけ。煮込みや焼き物、本格料理もおまかせフルオート※1。



お好みの  
味付けでOK!

野菜も一緒に  
調理OK!

ブロック肉や  
骨つき肉もOK!

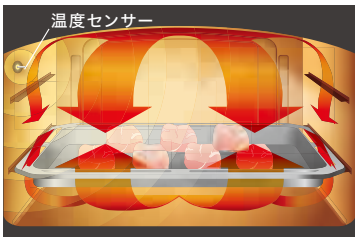
並べて  
焼くだけ!



スペアリブのマーメレードグリル

### 分量や食材に合った温度と時間で調理

**POINT 1** 温度センサーで分量に合わせて、火加減を自動調節※1。



○画像はイメージです。

**POINT 2** 選んだ食材やコースに合わせて、焼き上げる!

やわらかく ジューシーに 牛肉	旨味を残して 中まで じっくり加熱 豚肉	パリッと こんがり 鶏肉	ふっくら やわらか 魚	こんがり あつあつ グラタン	旨味や甘みを 引き出して芯 までやわらか 野菜	じっくり旨味を 引き出す 深皿煮込み
60℃	70℃	80℃	90℃	100℃		

(食品中心温度) ○画像はイメージです。

**POINT 3** **New** 2段調理もおまかせ! 手間なく1品追加可能、作り置き・お弁当にも。  
(ER-D7000C/D5000Cのみ)



○画像はイメージです。

上段

鶏肉 豚肉 牛肉  
魚 野菜

※1コースを選択



下段

野菜



2段で  
同時調理  
OK!

## 石窯おまかせピザ

(ER-D7000C/D5000Cのみ)

市販のピザをこんがり・パリッと。

チルド・冷凍ピザの焼き上げ。あたため直しも。

冷凍 冷凍 解凍不要	チルド 具のちよい足しOK※2	加熱済み
------------------	--------------------	------



分量が変わってもOK※2



高火力の石窯ドームだから、ミミはパリッと、チーズはアツアツ!  
焼きたてのようなおいしさが楽しめる!



※1.食材(骨つき肉やブロック肉を含む)などのコースを選択すれば、温度設定、時間設定が不要で、分量フリーの自動調理。調理可能な分量範囲・調理のポイントがあります。食材の大きさやばらつきによって仕上がりが異なる場合があります。詳しくは取扱説明書【料理集】をご覧ください。 ※2.コースを選択すれば、出力設定・時間設定が不要で、分量フリーの自動調理。食材の種類や形状などにより、仕上がりが異なる場合があります。加熱が足りないときは延長加熱または、オープン(予熱なし)250℃で様子を見ながら焼いてください。調理可能な分量範囲があります。詳しくは取扱説明書【料理集】をご覧ください。

# の料理がもっとラクに。

## おまかせレンジ調理

(ER-D7000C/D5000Cのみ、ER-D4000B/D3000B/D100Bはパスタ・カレーのみ(簡単ボウルパスタ・カレーplus)、分量は固定)

一度にすべての材料をボウルに入れ、コースを選んでスタートするだけ※3。



直径約25cm、容量約2.5Lの耐熱ガラス製ボウル

おまかせ  
約13分  
(1人分)

分量チェックから火加減までおまかせ！  
2つのセンサーがふきこぼれを抑えて  
上手に加熱。



温度センサー  
庫内温度を検知

ファインeyeセンサー  
食品の温度を検知



パスタコースは  
ソースの種類が  
選べる!

ミートソースパスタ

### 毎日の食卓に役立つ4つのコース搭載!

冷凍野菜も使える!(レシピ限定※4)

New

味が染み込む  
「味染み」モードも選べる

**パスタ** ソース・食材を変えて  
アレンジ自在!

カルボナーラ

**カレー** カレーはもちろん  
シチューやハヤシも!

ポークカレー

**中華** 中華調味料で準備簡単  
スピーディーに完成!

麻婆豆腐

**煮物** 「あと一品」に  
うれしい煮物も!

筑前煮

毎日のごはんに役立つ  
スピードメニューも!  
(下ごしらえの時間は含まれません)

- 小鉢1品がすぐできる ..... 「おつまみ1分」
- 炒め物や煮物が時短で完成 ..... 「3分・5分・7分メニュー」
- 冷凍野菜を使ってお手軽 ..... 「冷凍野菜メニュー」

他にも  
メニューがたくさん!  
WebでCheck!!



## スチームの力で、毎日の料理をサポート!

### スチーム調理

ヘルシーな蒸し料理が簡単に。

(ER-D7000C/D5000Cのみ、ER-D4000B/D3000B/D90Bでできるスチーム調理は茶わん蒸しとなめらかプリンです)(スチームレンジはER-D7000C/D5000C/D4000B/D3000B/D90Bのみ)

○右記の図に記載の温度は食品の内部の温度を表示しています。実際の調理での加熱設定温度は表示の温度より高く設定されています。○スチームで温度をコントロールするのは「低温蒸し」です。



### 過熱水蒸気調理

高温の水蒸気で、  
油や塩分をカットしてヘルシーに。

(ER-D7000C/D5000C/D4000B/D3000B/D90Bのみ)

○調理物食塩相当量 [塩鮭]魚焼きグリル:3.7g、ER-D7000C:2.7g  
【分析依頼先】一般社団法人 県央研究所  
【分析試験成績書発行日及び番号】H31.2.20 第1770号、  
H30.12.21 第1357号結果(魚焼きグリル 2.8g/100g、  
過熱水蒸気2.0g/100g)より、当社にて2切分の食塩相当量を算出。  
○数値は冷蔵の手动調理によるものです。自動調理(ハイブリッド調理)の効果とは異なります。  
○効果は機種により異なります。



食塩相当量  
約26%  
カット

塩鮭

### ハイブリッド調理

オープンと過熱水蒸気の  
合わせ技で、油や塩分をカット。

(ER-D7000C/D5000C/D4000Bのみ、  
ER-D3000Bは自動のみ)

○エネルギー [鶏の照り焼き]  
フライパン:508kcal、ER-D5000C:336kcal  
【分析依頼先】一般社団法人 県央研究所  
【分析試験成績書発行日及び番号】  
H30.12.21第1366号、第1354号結果(フライパン226kcal/100g、  
ハイブリッド167kcal/100g)より、当社にて2人分のエネルギーを算出。  
○数値は常温の調理によるものです。○効果は機種により異なります。



カロリー  
約34%  
カット

鶏の照り焼き

※3.コース(ソースの種類を含む)を選択すれば、出力設定、時間設定が不要で、分量フリーの自動調理。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。食材の大きさやばらつきによって仕上がりが異なる場合があります。詳しくは取扱説明書【料理集】をご覧ください。 ※4.詳しくはWeb料理集をご覧ください。 ■このページは、ER-D7000Cの機能を中心に紹介しています。

レンジ機能  
オープン調理  
おまかせ調理  
お手入れ/使いやすさ  
製品の選び方  
オーブンレンジ  
過熱水蒸気  
角皿式スチーム  
オーブンレンジ  
オーブンレンジ  
リペイクオープンレンジ  
単機能レンジ

よごれがつきにくく、庫内全面お手入れらくらく

(ER-D7000C/D5000C/D3000Bのみ)

ABCクッキングスタジオでも大好評※1!

フラットな丸い天井・四隅も丸い庫内  
ヒーターの露出もなく、サッとふける



お手入れしやすいなめらか素材(底面)

○画像はイメージです。

東芝独自\*\*2!とれちゃうコート(セラミックコート)

\*2026年3月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。

庫内(天井・背面・側面)に、よごれがつきにくい



とれちゃうコート非採用機種  
(当社2010年度モデル ER-HD500)

とれちゃうコート

※庫内壁面にサラダ油を付着して比較。

角皿\*\*3もとれちゃうコートでクッキングシートがいらぬ

(ER-D7000C/D5000C/D3000Bのみ)



とれちゃうコート非採用機種  
(当社2010年度モデル ER-HD500)

とれちゃうコート

手間なしお手入れコース

(「3・5・10分」はER-D7000C/D5000C/D4000Bのみ、  
「5・10・15分」はER-D3000Bのみ、「10分」はER-D90Bのみ)

スチームでよごれを浮かして、  
落とすやすくなります。

わずか  
3分

用途に合わせて  
5分・10分も  
選べる

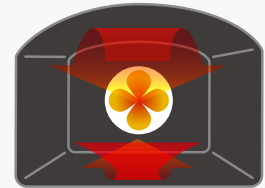


○画像はイメージです。

庫内乾燥コース

(「5・15・25分」はER-D7000C/D5000C/D4000B/D3000Bのみ、  
「10分」はER-D100B/D90B/D70Bのみ)

レンジ調理後の庫内の結露、  
スチーム調理後のべたつきの軽減に。



○画像はイメージです。

脱臭コース

(ER-D7000C/D5000C/D4000B/D3000B/D100B/D90B/  
D70B/60B/40Aのみ)

高温で臭いのもとを焼き切ります。  
臭いが気になる魚料理などのあとに。

※1.2026年3月1日現在、ABCクッキングスタジオに導入されている機種はER-HD300、ER-JD310A、ER-KD320、ER-LD330、ER-MD300、ER-ND300、ER-PD3000、ER-RD3000、ER-SD3000、ER-TD3000、ER-XD3000、ER-YD3000、ER-D3000A、ER-D3000B、ER-D7000Bです。 ※2.庫内の壁面と角皿に微細なセラミック粒子のコーティングを採用。 ※3.深皿を除く。 ※4.本体奥行にハンドルは含みません。ハンドルを含む奥行は、44.8cm。 ※5.詳しくはP.17設置寸法と※18をご確認ください。

使いやすさ

キッチンにフィット! 操作もラクラク

奥行45cmの  
キッチンボードからハンドルが  
飛び出さずにすっきり!

奥行  
39.9cm<sup>※4</sup>

業界最小! \* 奥行39.9cm<sup>※4</sup>の薄型コンパクト

\*2026年3月1日現在、国内家庭用100Vオープンレンジ総庫内  
容量30L以上において。  
(ER-D7000C/D5000C/D3000B/D100Bのみ)

左右ぴったり  
置ける! <sup>※5</sup>

○製品を使用する時は、必ずキッチンボードの扉を開けて、  
設置寸法を守ってください。

ラクポジStyle (ER-D7000C/D5000C/D4000B/D3000B/D100B/D90B/D70B/60Bのみ)

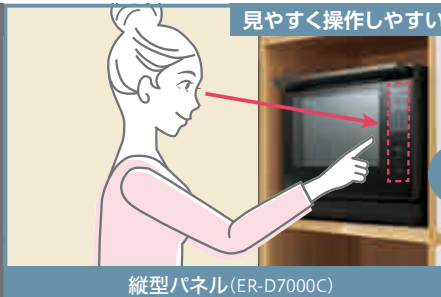
「縦型パネル&ワイド庫内」で  
快適に使える。

ラクポジStyle



目線が下・かがんで操作

横型パネル(当社2019年度モデル ER-TD7000)



見やすく操作しやすい

縦型パネル(ER-D7000C)



出し入れしやすい

庫内間口41.5cm\*

\*ER-D7000C/D5000C/D3000Bの場合。有効寸法とは異なります。

縦型パネルだから液晶が目線の位置で見やすく、操作もラクラク

フラットなワイド庫内で大皿料理も出し入れがラク



IoLIFE アプリ アプリとの連携でレシピも使い方もどんどん広がる!

IoLIFE



IoLIFEで  
できることを  
1分動画でご紹介!



ダウンロードは  
こちらから

毎日快適にする機能がもりだくさん! /

その他にも便利がいっぱい! /

New

レシピの  
新着を  
本体画面で  
お知らせ

レシピ検索

購入後も続々レシピが増える!



レシピ送信

加熱情報をスマホから送信! 簡単設定

増えるあたたためコース

アプリ限定のコースも!



ハンバーガー



アジフライ



なす

あたため・  
下ごしらえの  
コースも  
増える!

取り出し忘れのお知らせ **New**

加熱終了後、扉閉閉が1時間以上ないと、  
通知でお知らせします。

- スマホからレンジの使用状況が確認できる!
- 本体の機能をいつでもどこでもサッと確認可能!
- 自分が設定した仕上がりや本体に記録可能! 調節の手間がナシ!

※IoT機能対応機種はER-D7000Cのみ。アプリをダウンロードすればレシピ検索は使用できます(栄養成分からの検索は対応機種の登録が必要です)。

レンジ機能

オープン調理

おまかせ調理

お手入れ/使いやすさ

製品の選び方

過熱水蒸気  
オープンレンジ

角皿式スチーム  
オープンレンジ


オープンレンジ

リペイクオープンレンジ  
単機能レンジ

○IoLIFEサービスを受けるためには、常時接続のブロードバンド回線と無線LANルーターが必要です。○アプリは無料でお使いいただけますが、ダウンロードおよびアプリ利用の際には、通信費が別途かかり、お客様負担となります。○アプリの機能はオープンレンジ最新機種でのご紹介になります。過去機種では一部対応していない機能があります。○アプリのサービス内容・画面デザイン・機能は予告なく変更することがあります。また提供されるサービスについても予告なく終了することがあります。○すべてのスマートフォンで動作を保証するものではありません。

# さまざまな暮らしに合わせたレンジがラインナップ! あなたにピッタリな一台はどれ?

## 大きめで庫内が広いオーブンレンジがほしい!

総庫内容量	30L		
加熱方式	過熱水蒸気オーブンレンジ・石窯ドーム構造	角皿式スチームオーブンレンジ・石窯ドーム構造	
	2段階調理 熱風コンベクション式	上下ヒーター式	
こんな方におすすめ	豊富なおまかせ調理機能や自動メニューを試してみたい		
	パン・スイーツづくりを楽しみたい		
	石窯ドームならではの深皿を使いたい 本格的なスチーム機能を使いたい	スチーム機能を使いたい	
	カラータッチ液晶・アプリ連携など最新機能を活用したい		
	ER-D7000C P.12 	ER-D5000C P.13 	ER-D3000B P.13 
		ER-D100B P.13 	

## スペースが気になるけどオーブン調理も楽しみたい!

総庫内容量	26L		
加熱方式	過熱水蒸気オーブンレンジ・石窯ドーム構造	角皿式スチームオーブンレンジ・石窯ドーム構造	
	2段階調理 熱風コンベクション式	上下ヒーター式	
こんな方におすすめ	ごはんやおかずなどを自動であたためたい		
	豊富なおまかせ調理機能や自動メニューを試してみたい	スチーム機能を使いたい	
	パン・スイーツづくりを楽しみたい カラータッチ液晶を活用したい		
	ER-D4000B P.14 	ER-D90B P.14 	ER-D70B P.14 

## キッチンが狭いのでなるべくコンパクトなモデルがいい

総庫内容量	23L	18L	16L
加熱方式	角皿式スチームオーブンレンジ	オーブンレンジ	
		上下ヒーター式	
こんな方におすすめ	コンパクトでもワイドな庫内がいい	たまにはオープン調理をしたい	
	ER-60B P.15 	ER-40A P.15 	ER-20B P.15 

# 過熱水蒸気オーブンレンジ

総庫内容量

30L

オープン  
2段

石窯ドームのすべてを備えたプレミアムモデル

**ER-D7000C** **New** 2026年6月発売予定

オープン価格\*

石窯ドーム®

アプリと連携して  
もっと便利に!  
詳しくは動画をCheck!

IoLIFE



(K) ブラック



(W) ルナホワイト

目標年度2008年度 | 省エネ基準達成率102% | 年間消費電力量72.0kWh/年



※1 業界最高\*350°C\*1の高火力で、パンやお菓子、肉料理などを短時間でふっくらジューシーに焼き上げ。

\*2026年3月1日現在、国内家庭用100Vオーブンレンジにおいて。



5インチカラータッチ液晶  
5インチ\*2のカラータッチ液晶でより見やすく使いやすく。



## あたため性能UP!

New



低出力でも連続運転が可能に!  
食品に合わせて加熱をコントロールしてムラを抑制。

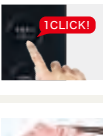
New



コースを選んでスタートするだけ!  
色々な市販の冷凍食品を時短であたため。



食品に合わせて加熱を自動調節!  
2品同時にあたためも可能。



※3 スチーム不要で、手間なく、ムラを抑えて解凍。  
(すばらく解凍/**New** すごうま解凍/さしみ・半解凍)



手動600・500Wの加熱をスピーディーに。



最大  
30%  
時短

500W 5分 ▶ お急ぎモード 3分31秒



食材を細かく見分け、最適に仕上げる高精細センサーを搭載。



New



かたくなったり、パサついてしまった食品を、低出力のレンジ加熱でできたてのような食感に。



## 自動メニュー・おまかせ系調理拡大!

New 上下2段で別々の料理も同時に調理可能!

New



ねっとりした食感が楽しめるコースが新たに追加。



好きな食材を並べるだけで本格料理をおまかせで調理!



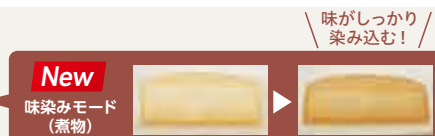
チルド・冷凍ピザをこんがり・パリッと焼き上げ。あたため直しも。



深さ5cmの深皿で煮込みや麺類の調理も可能。



材料をボウルに入れるだけ。パスタ・カレー・中華・煮物の4コース。



New 味染みモード (煮物)

味がしっかり染み込む!

## ラクに使える!



クッキングシートを敷かなくてもパン生地などがくっつかない!



見やすく、操作のしやすい縦型パネルとフラットなワイド庫内で大皿料理も出し入れラクラク!



手前を手を離しても、静かにスッと閉まるスマートダンパー。



※1.350°Cでの運転時間は約5分です。その後は自動的に230°Cに切り換わります。350°Cは一般社団法人日本電機工業会(JEMA)「表示に関する自主基準(平成19年6月19日制定)」に準ずる。  
※2.61.63×109.65mm(5.0インチサイズ)。 ※3.解凍の種類は機種により異なります。詳しくはP.17・P.18をご確認ください。 ■商品画像の点灯部はイメージです。 ■画像はイメージです。  
★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。  
★ER-D7000CはWeb料理集に対応しています。(P.13の※8を参照)

レンジ機能

オープン調理

おまかせ調理

お手入れ/使いやすさ

製品の選び方

過熱水蒸気  
オーブンレンジ

角皿式スチーム  
オーブンレンジ

オーブンレンジ

リベイクオーブンレンジ  
単機能レンジ

# 過熱水蒸気オーブンレンジ

総庫内容量  
**30L**

オープン  
**2段**

350℃※1オープン×進化したあたたため機能搭載のハイグレードモデル

**ER-D5000C** New 2026年6月発売予定

オープン価格\*

**石窯ドーム®**

※1  
**350℃**  
贅沢火力

ファイン  
eye  
センサー

シームレス  
インバーター

すぞろく  
あたたため

市販の  
冷凍食品

※2  
3つの  
解凍

できたて  
食感

お急ぎ  
モード

石窯  
おまかせ  
焼き

石窯  
おまかせ  
ピザ

おまかせ  
レンジ調理

焼きいも  
ねっとり

深皿

とれちゃう  
コート  
(庫内・角皿)

ラクポジ  
Style

スマート  
ダンパー

(W) ルナホワイト

**すぞろくあたたため**

食品に合わせて加熱を自動調節！2品同時にあたたためも可能。

**業界最高\***

**350℃※1** 贅沢火力

パンはふくら、肉はジューシーに焼き上げる高火力。

\*2026年3月1日現在、国内家庭用100Vオープンレンジにおいて。

**深皿調理**

深さ5cmで煮込みや麺の調理もそのまま調理もレパートリーも広がる。

🌱 目標年度2008年度 | 省エネ基準達成率102% | 年間消費電力量72.0kWh/年

# 過熱水蒸気オーブンレンジ

総庫内容量  
**30L**

オープン  
**2段**

オープンもあたたためにも優れた奥行コンパクトモデル

**ER-D3000B**

オープン価格\*

**石窯ドーム®**

※4  
**300℃**  
贅沢火力

※2  
3つの  
解凍

石窯  
おまかせ  
焼き

とれちゃう  
コート  
(庫内・角皿)

ラクポジ  
Style

(W) グランホワイト

(K) グランブラック

**ワイド赤外線センサー(8眼)**

広範囲に食品の位置や分量を検知しておいしくあたたため。

**熱風2段&高火力300℃**

2段でも加熱ムラを抑えて、おいしく。

🌱 目標年度2008年度 | 省エネ基準達成率100% | 年間消費電力量73.5kWh/年

# 角皿式スチーム※3オーブンレンジ

総庫内容量  
**30L**

オープン  
**1段**

上下ヒーター式のワイドなスタンダードモデル

**ER-D100B**

オープン価格\*

**石窯ドーム®**

石窯  
おまかせ  
焼き

ラクポジ  
Style

(H) アッシュグレイジュ

(W) ミルキーホワイト

**庫内まるごと遠赤\***

全面から遠赤外線を放射して、内側までじっくり加熱。  
\*扉部を除く。

**ハイアングル赤外線センサー**

食品の表面温度を上手に検知して適温に。

🌱 目標年度2008年度 | 省エネ基準達成率104% | 年間消費電力量76.3kWh/年

オープンレンジ機能比較	ワイド&フラット(総庫内容量)	オープン			トースト(裏返し必要)			スチーム	レンジ					石窯おまかせ焼き	石窯おまかせピザ	パウエル調理	メニュー・レシピ数		便利機能					
		最高温度	予熱200℃	2段調理	トースト(2枚の焼き時間)	冷凍	スチーム		センサー	あたため	解凍	アンテナ	肉				魚	野菜	深皿	グラタン	自動※6	総※7	2段LED	スマート
ER-D5000C	● (30L)	350℃※1	約5分	●	● (約5分30秒)	●	●	お手軽蒸し(100℃/低温蒸し(35~95℃))	ファインeye	すぞろくあたたため	すばらく解凍 すごま解凍 さしみ・半解凍	●	●	●	●	●	●	●	おまかせレンジ調理	136	324	●	●	●
ER-D3000B	● (30L)	300℃※4	約8分	●	● (約7分20秒)	●	●	蒸し(茶わん蒸し・プリン用)低温蒸し	ワイド赤外線(8眼)	ごはん/おかず	お急ぎ解凍 スチーム全解凍 さしみ・半解凍	●	●	●	●	●	●	●	簡単ボウル バスターレ+plus	119	200	●	●	●
ER-D100B	● (30L)	250℃※5	約14分	●	● (約9分20秒)	●	●	角皿式※3	ハイアングル赤外線	ごはん/おかず	解凍 さしみ	●	●	●	●	●	●	●	●	98	140	●	●	●

※1.350℃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。350℃は一般社団法人日本電機工業会(JEMA)「表示に関する自主基準(平成19年6月19日制定)」に準ずる。 ※2.解凍の種類は機種により異なります。詳しくはP.17・P.18をご確認ください。 ※3.角皿にお湯や水を注いで水蒸気が発生させる調理法。 ※4.300℃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。 ※5.250℃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。 ※6.専用料理集の自動調理可能なメニュー数(自動あたたためを含み、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.付属の別冊料理集には一部のレシピのみ掲載。Web料理集に全レシピを掲載。Web料理集は無料でお使いいただけます。利用の際の通信料金はお客様負担となります。 ※9.調理物食塩相当量[塩鮭]魚焼きグリル:3.7g、ER-D90B:2.9g 【分析依頼先】一般社団法人県立研究所 【分析試験成績書発行日及び番号】H31.2.20 第1770号、R4.8.9 第

# 過熱水蒸気オーブンレンジ

総庫内容量  
**26L**

オープン  
**2段**

あたたため料理も使いやすさも。コンパクトな高性能モデル

## ER-D4000B

石窯ドーム<sup>®</sup>

オープン価格\*

※4

**300℃**  
資源火力

※2

**3つの**  
解凍

**お急ぎ**  
モード

石窯  
おまかせ  
焼き

5インチ  
カラー  
タッチ液晶

ラクポジ  
Style

スマート  
ダンパー



公益財団法人  
日本デザイン振興会主催  
(2025年度)  
ER-D4000B



(K)ブラック

**5インチ\***  
カラータッチ液晶

より見やすく  
使いやすく。

\*61.63×109.65mm(5.0インチサイズ)。

**熱風2段&  
高火力300℃**

コンパクトでも  
たっぷり作れる。

**スマートダンパー**

手前で手を離しても、  
静かにスッと閉まる。

🌱 目標年度2008年度 | 省エネ基準達成率103% | 年間消費電力量71.0kWh/年

# 過熱水蒸気オーブンレンジ

総庫内容量  
**26L**

オープン  
**1段**

ワイド&フラットで大皿もOK!  
過熱水蒸気モデル

## ER-D90B

石窯ドーム<sup>®</sup>

オープン価格\*

※2

**3つの**  
解凍

石窯  
おまかせ  
焼き

ラクポジ  
Style



公益財団法人  
日本デザイン振興会主催  
(2021年度)  
ER-D90B



(K)ブラック

**過熱水蒸気調理**

油や塩分を  
カットして  
ヘルシーに調理。

減塩  
約22%

**手間なしお手入れ**

スチームで  
よごれを浮かして、  
落としやすくします。

# 角皿式スチーム<sup>※3</sup>オーブンレンジ

総庫内容量  
**26L**

オープン  
**1段**

フラット天井&フラット庫内で  
お手入れも手軽

## ER-D70B

石窯ドーム<sup>®</sup>

オープン価格\*

石窯  
おまかせ  
焼き

ラクポジ  
Style





(K)ブラック

**ハイアングル赤外線センサー**

食品の表面温度を  
上手に検知して  
適温に。

**庫内よごれプロテクト\***

よごれがつきにくく、  
庫内全面の  
お手入れが簡単。  
\*扉部、底面を除く。

🌱 目標年度2008年度 | 省エネ基準達成率100% | 年間消費電力量70.4kWh/年

オープン レンジ 機能比較	ワイド& フラット (総庫内容量)	オープン		トースト(裏返し必要)		スチーム 方式	レンジ		石窯おまかせ焼き			メニュー・レシピ数		便利機能						
		最高 温度	予熱 200℃	2段 調理	トースト (2枚の焼き時間)		冷凍	スチーム	最高出力	ワンタッチ あたため	肉	魚	野菜	簡単ボウル パスター カレーplus	自動 <sup>※6</sup> メニュー数	総 <sup>※7</sup> レシピ数	2段LED 庫内灯	スマート ダンパー扉	庫内 コーティング	外せて洗える ワイド水受け
ER-D4000B	● (26L)	300℃ <sup>※10</sup>	約8分	●	(約6分50秒)	●	●	給水 カセット式	1000W <sup>※11</sup>	●	●	●	●	210	196	●	●	庫内よごれ プロテクト <sup>※12</sup>	●	●
ER-D90B	● (26L)	250℃ <sup>※5</sup>	約14分	—	(約6分50秒)	●	●	給水 カセット式	1000W <sup>※11</sup>	●	—	●	—	87	147	●	—	庫内よごれ プロテクト <sup>※12</sup>	●	—
ER-D70B	● (26L)	250℃ <sup>※5</sup>	約14分	—	(約6分50秒)	●	—	角皿式 <sup>※3</sup>	1000W <sup>※11</sup>	●	—	●	—	87	126	●	—	庫内よごれ プロテクト <sup>※12</sup>	●	—

552号結果(魚焼きグリル2.8g/100g、過熱水蒸気2.2g/100g)より、当社にて2切分の食塩相当量を算出。数値は冷蔵の手動調理のものです。 ※10.300℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に210℃に切り換わります。 ※11.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。 ※12.扉部、底面を除く。 ■商品画像の点灯部はイメージです。 ■温度は庫内が空の状態での中心部を熱電温度計法により測定しています(JISの測定方法による)。庫内に食品や付属品を入れて温度を測定すると、温度が合わないことがあります。 ■画像はイメージです。 ★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。

レンジ機能

オープン調理

おまかせ調理

お手入れ/使いやすさ

製品の選び方

過熱水蒸気  
オーブンレンジ

角皿式スチーム  
オーブンレンジ

オーブンレンジ

リバイク  
単機能レンジ

## 角皿式スチーム※1オーブンレンジ

総庫内容量

23L

オープン  
1段

コンパクトなのに、ゆとりのワイド&フラット

ER-60B  石窯オーブン®

オープン価格\*

ラクポジ  
Style

ノンフライ調理

油を使わず揚げ物が  
手軽にヘルシーに楽しめる。



ワイド&フラット庫内

大皿料理の出し入れも  
お手入れもラクラク。

\*有効寸法とは異なります。



(W) ホワイト

🌱 目標年度2008年度 | 省エネ基準達成率100% | 年間消費電力量73.4kWh/年

## オーブンレンジ

総庫内容量

18L

オープン  
1段

オーブン調理もできるフラット庫内モデル

ER-40A

オープン価格\*



(K) ブラック

900W※6  
パワフル出力

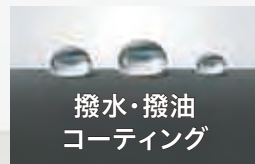
お弁当や食品を  
すばやく加熱。



庫内よごれプロテクト\*

よごれがつきにくく、  
お手入れ簡単。

\*天井、扉部、底面を除く。



🌱 目標年度2008年度 | 省エネ基準達成率100% | 年間消費電力量73.4kWh/年

## オーブンレンジ

総庫内容量

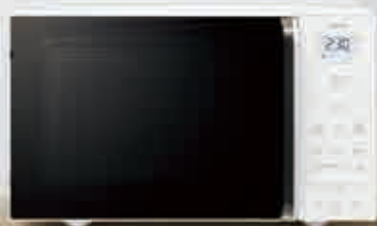
16L

オープン  
1段

コンパクトなフラット庫内モデル

ER-20B

オープン価格\*



(W) ホワイト

フラット庫内

出し入れやお手入れが  
ラクラク。

\*有効寸法とは異なります。



庫内よごれプロテクト\*

よごれがつきにくく、  
お手入れ簡単。

\*天井、扉部、底面を除く。



🌱 目標年度2008年度 | 省エネ基準達成率100% | 年間消費電力量73.4kWh/年

オープン レンジ 機能比較	庫内構造 (総庫内容量)	オープン		トースト(裏返し必要)		スチーム 方式	レンジ			メニュー・レシピ数		便利機能		
		最高温度	予熱 200℃	トースト (2枚の焼き時間)	冷凍		最高出力	ワンタッチ あたため	解凍	自動 メニュー数	総レシピ数	表示	庫内 コーティング	外せて洗える ワイド水受け
ER-60B	ワイド& フラット (23L)	250℃※2	約9分	● (約7分40秒)	●	角皿式※1	1000W※5	● (常温・ 冷蔵のみ)	● (グラム 合わせ)	71※9	83※11	バックライト 液晶表示 (ホワイト)	庫内よごれ プロテクト※12	●
ER-40A	フラット (18L)	250℃※3	約15分	● (約4分40秒)	—	—	900W※6	● (常温・ 冷蔵のみ)	● (グラム 合わせ)	28※9	20	バックライト 液晶表示 (ホワイト)	庫内よごれ プロテクト※12	—
ER-20B	フラット (16L)	200℃※4	約13分	● (約7分10秒)	—	—	850W※7	● (常温・ 冷蔵のみ)	● (グラム 合わせ)	8※10	3	バックライト 液晶表示 (ホワイト)	庫内よごれ プロテクト※12	—
ER-RB10B	ワイド& フラット (20L)	—	—	●(1枚) (約6分)	—	—	900W※8	● (モード 選択必要)	●	21※10	—	バックライト 液晶表示 (ホワイト)	庫内よごれ プロテクト※13	●

※1.角皿にお湯や水を注いで水蒸気発生させる調理法。 ※2.250℃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。 ※3.250℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に210℃に切り換わります。 ※4.190℃以上での運転時間は約8分です。その後は自動的に180℃に切り換わります。 ※5.※6.※7.※8.高周波出力1000W(※5)、900W(※8)は、最大3分(※5・※8)、900W(※6)・850W(※7)は、最大2分(※6・※7)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。 ※9.取扱説明書[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)。 ※10.自動あたためのみ。 ※11.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。 ※12.天井、扉部、底面を除く。

## リベイクオーブンレンジ

総庫内容量 **20L**

オープン1段

**ER-RB10B**

オープン価格\*

揚げ物惣菜などをカラッとまるでできたてに。  
東芝初のリベイクオーブンレンジ

レンジ最高出力 **900W**<sup>※8</sup>

専用付属品 角皿/焼網/取扱説明書

**マイクロ波+熱風**

中はアツアツ、外はカラッと  
おいしくあため。



**多彩な「あたたためモード」**

「赤外線センサー」や「温度センサー」で食品に合わせた自動あたたため。

自動あたたため、のみもの、解凍、パン、揚げ物、市販冷凍食品

●外形寸法:幅440×奥行379×高さ333mm  
○本体奥行にハンドルは含みません。  
●庫内有効寸法:幅352×奥行310×高さ166mm  
●設置寸法:左右3cm以上、上方10cm以上あげてください。  
●質量(本体のみ):約15kg  
●定格消費電力:レンジ機能 1380W/オープン機能 1130W

背面ピッタリ<sup>※17</sup>

**Derich** デリッチ Delica rich taste

**GOOD DESIGN**

公益財団法人 日本デザイン振興会主催 (2025年度)ER-RB10B



(W) ミルキーホワイト

## 単機能レンジ

総庫内容量 **23L**

東芝単機能レンジのプレミアムモデル

**ER-S10A**

オープン価格\*

レンジ最高出力 **1000W**<sup>※14</sup>

専用付属品 取扱説明書 兼料理集

**ワイド&フラット庫内**

大皿料理の出し入れもお手入れもラクラク。  
\*有効寸法とは異なります。



**ワイド赤外線センサー(8眼)**

広範囲に食品の位置や分量を検知して  
おいしくすばやくあため。

●外形寸法:幅468×奥行386×高さ338mm  
○本体奥行にハンドルは含みません。  
●庫内有効寸法:  
幅368×奥行310×高さ198mm  
●設置寸法:上方は10cm以上あげてください。  
●質量(本体のみ):約14kg

左右背面 ピッタリ設置<sup>※17</sup>

時間が設定しやすい  
ダイヤル式  
600Wはダイヤルを回して、  
スタートを押すだけ!

**GOOD DESIGN**

公益財団法人 日本デザイン振興会主催 (2024年度)ER-S10A



(W)ミルキーホワイト (K)ブラック

## 単機能レンジ

総庫内容量 **17L**

ワンタッチであたためできる  
フラット庫内モデル

**ER-S6B**

オープン価格\*

レンジ最高出力 **900W**<sup>※15</sup>

専用付属品 取扱説明書

●外形寸法:幅458×奥行354×高さ281mm  
○本体奥行にハンドルは含みません。  
●庫内有効寸法:幅273×奥行315×高さ181mm  
●設置寸法:左10cm以上、右4.5cm以上、後方10cm以上、上方は15cm以上あげてください。  
上後左右いずれか一面を必ず開放してください。  
●質量(本体のみ):約10kg

**GOOD DESIGN**

公益財団法人 日本デザイン振興会主催 (2024年度)ER-S6B



(W)ホワイト

目標年度2008年度 省エネ基準達成率100% 年間消費電力量59.9kWh/年  
レンジ機能59.9kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:A

## 単機能レンジ

総庫内容量 **17L**

文字が光って見やすい  
ダイヤル式フラット庫内モデル

**ER-M5B**

オープン価格\*

レンジ最高出力 **50Hz:520W**<sup>※16</sup>  
**60Hz:650W**<sup>※16</sup>

専用付属品 取扱説明書

●外形寸法:幅458×奥行349×高さ281mm  
○本体奥行にハンドルは含みません。  
●庫内有効寸法:幅273×奥行323×高さ181mm  
●設置寸法:左右5cm以上、後方10cm以上、上方は15cm以上あげてください。上後左右いずれか一面を必ず開放してください。  
●質量(本体のみ):約12kg

**GOOD DESIGN**

公益財団法人 日本デザイン振興会主催 (2024年度)ER-M5B



(W)ホワイト

目標年度2008年度 省エネ基準達成率101% 年間消費電力量59.5kWh/年  
レンジ機能59.5kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:A

単機能レンジ機能比較	庫内構造(総庫内容量)	レンジ					基本仕様・性能			お手入れ 庫内コーティング <sup>※13</sup> 庫内よごれプロテクト
		センサー	ワンタッチあたたため	解凍	その他自動あたたため	お好み温度	定格消費電力(W)	高周波出力(W)	レンジ出力(W)	
ER-S10A	ワイド&フラット(23L)	ワイド赤外線(8眼)	●	●自動	牛乳	●(-10~85℃)	1400	1000 <sup>※14</sup>	1000 <sup>※14</sup> / 600・500連続/ 200相当	●
ER-S6B	フラット(17L)	絶対湿度センサー	●(常温・冷蔵のみ)	●手動	冷凍ごはん・冷凍おかずのみもの/お弁当	—	1350	900 <sup>※15</sup>	900 <sup>※15</sup> / 600・500連続/ 200相当	—
ER-M5B	フラット(17L)	—	—	●手動	—	—	50Hz:950 60Hz:1300	50Hz:520 <sup>※16</sup> 60Hz:650 <sup>※16</sup>	強(50Hz:520 <sup>※16</sup> 60Hz:650 <sup>※16</sup> )/ 500相当/200相当	—

※13.扉部、底面を除く。 ※14.※15.高周波出力1000W(※14)・900W(※15)は、最大2分(※14)・最大1分30秒(※15)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。 ※16.高周波出力520W/650Wは最大8分であり、その後は自動的に350Wへ切り換わります。定格連続高周波出力は350Wです。 ※17.詳しくはP.18※18をご確認ください。  
■商品画像の点灯部はイメージです。 ■画像はイメージです。 ★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。

レンジ機能

オープン調理

おまかせ調理

お手入れ/使いやすさ







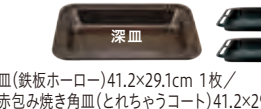
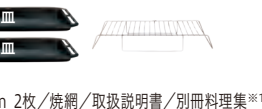
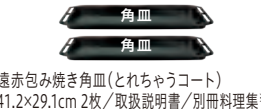
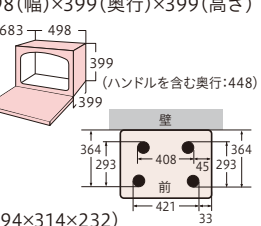
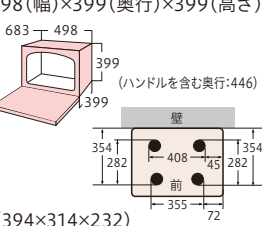
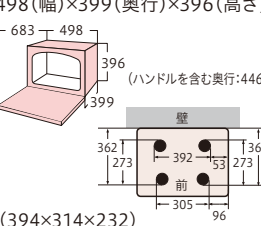
製品の選び方

オーブンレンジ

角皿式スチーム

オープンレンジ

リベイクオーブンレンジ

タイプ		過熱水蒸気 オープンレンジ			角皿式スチーム オープンレンジ	
形名	ER-D7000C	ER-D5000C	ER-D3000B	ER-D100B		
本体色 ○掲載商品の価格はすべてオープン価格*です。	<b>New</b> 2026年6月発売予定  ■(K)ブラック □(W)ルナホワイト	<b>New</b> 2026年6月発売予定  ■(K)ブラック □(W)ルナホワイト	 □(W)グランホワイト ■(K)グランブラック	 ■(H)アッシュグレイジュ □(W)ミルキーホワイト		
総庫内容量*1	30L(ワイド&フラット庫内)					
オープン・グリル	加熱方式	2段調理  石窯ドームオープン(熱風コンベクション式) ④ドームヒーター 庫内まるごと遠赤(扉部を除く)		特許技術  石窯ドームオープン(上下ヒーター式) ④ドームヒーター 庫内まるごと遠赤(扉部を除く)		
	オープン温度*2	100~300°C・350°C*3		100~250°C・300°C*4		
	深皿調理	●		—		
	過熱水蒸気調理/ハイブリッド調理	100~250°C・300°C*4/100~250°C・300°C*4		100~250°C*5/自動メニューのみ		
レンジ	グリル調理	大火力石窯ドームグリル				
	発酵	発酵(30・35・40・45°C)/スチーム発酵(30・35・40・45°C)		発酵(30・35・40・45°C)/スチーム発酵(40°C)		
	発酵	発酵(30・35・40・45°C)		発酵(30・35・40・45°C)		
スチーム	レンジ出力(W)	1000:最大5分(600)*9/600・500・200・100連続		1000:最大5分(600)*9/600・500連続/200・100相当		
	シームレスインバーター	●		—		
	センサー	ファインeyeセンサー/温度センサー		ワイド赤外線(8眼)/温度センサー		
	あたため機能(抜粋)	すごうあたため(ごはん・おかず・食品)/お急ぎモード/お好み温度/のみもの/ゆで野菜/仕上げアシスト		すごうあたため(ごはん・おかず・食品)/お急ぎモード/お好み温度/のみもの/ゆで野菜		
解凍	すばらく解凍(少量50gから*10)/すごうま解凍(少量50gから*10)/さしみ・半解凍		お急ぎ解凍(少量50gから*10)/スチーム全解凍(少量50gから*10)/さしみ・半解凍		解凍/さしみ	
	スチーム方式	給水カセット式		角皿式*11		
スチーム調理	お手軽蒸し(100°C)/低温蒸し(35~95°C)/スチームレンジ		蒸し(茶わん蒸し・プリン用低温蒸し)/スチームレンジ		角皿スチーム調理*11	
総レシピ数(自動メニュー数)	516*12(496*13)		324*12(136*13)		200*12(119*13)	
自動メニュー(抜粋)	石窯おまかせ焼き	肉/魚/野菜/深皿煮込み/グラタン/2段(肉・魚・野菜)		肉/魚/野菜/グラタン		
	石窯おまかせピザ	焼成(冷凍・チルド)/あたため		—		
	おまかせレンジ調理	パスタ/カレー/中華/煮物		—		
	便利なあたため機能	ふっくらパン(パンあたため)/カラッとあたため(揚げ物のあたため)*15/スチームあたため		ふっくらパン/カラッとあたため*15		
	時短・お手軽メニュー(抜粋)	おつまみ1分/3分・5分・7分メニュー		簡単ポウルパスタ・カレーplus/おつまみ1分/3分・5分・7分メニュー		
	トースト	トースト/冷凍トースト/スチームトースト(裏返し必要)		トースト/冷凍トースト(裏返し必要)		
お手入れ	庫内コーティング	とれちゃうコート(セラミックコート)(扉部、底面を除く)		庫内よごれプロテクト(扉部、底面を除く)		
	庫内形状	フラットな丸い天井/丸い四隅		フラットな丸い天井		
	お手入れコース	手間なしお手入れ(3・5・10分)/庫内乾燥(5・15・25分)/脱臭		手間なしお手入れ(5・10・15分)/庫内乾燥(5・15・25分)/脱臭		
使いやすさ	IoT機能	スマートフォン連携(アプリ対応)		—		
	表示・形	ラクボジStyle/5インチ*16カラータッチ液晶表示		ラクボジStyle/バックライト大型液晶表示(ブラック)		
付属品						
	深皿(鉄板ホーロー)41.2×29.1cm 1枚/遠赤包み焼き角皿(とれちゃうコート)41.2×29.1cm 2枚/焼網/取扱説明書/別冊料理集*17		遠赤包み焼き角皿(とれちゃうコート)(41.2×29.1cm 2枚/取扱説明書/別冊料理集*17)		角皿(鉄板ホーロー)41.1×29.7cm 1枚/取扱説明書/別冊料理集	
外形寸法(mm)	498(幅)×399(奥行)×399(高さ) 		498(幅)×399(奥行)×399(高さ) 		498(幅)×399(奥行)×396(高さ) 	
	○本体奥行にハンドルは含まれません。 外形寸法は左右・背面・上面の突起等を含む寸法です。 (庫内有効寸法 幅×奥行×高さ(mm)) (394×314×232)		○ハンドルを含む奥行:448 (394×314×232)		○ハンドルを含む奥行:446 (394×314×232)	
設置寸法	左右背面 <b>ピッタリ設置</b> *18 ○上方は9cm以上あけてください。		左右背面 <b>ピッタリ設置</b> *18 ○上方は10cm以上あけてください。		<b>背面ピッタリ</b> *18 ○左右は2cm以上、上方は10cm以上あけてください。	
	質量(本体のみ)	約23kg		約20kg		
基本仕様	オープン・グリル機能消費電力(W)/ヒーター出力(W)	1460/オープン1410・グリル1100		1430/オープン1410・グリル1100		
	レンジ機能消費電力(W)/高周波出力(W)	1430/1000:最大5分(600)*9		1430/1000:最大3分(600)*9		
年間消費電力量*19	72.0kWh/年(レンジ機能59.0kWh/年・オープン機能13.0kWh/年・待機時0.0*20kWh/年 ●区分:F)		73.5kWh/年(レンジ機能59.5kWh/年・オープン機能14.0kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:F)		76.3kWh/年(レンジ機能58.3kWh/年・オープン機能18.0kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:E)	

\*1.総庫内容量とは、JISの規定に基づいて算出された容量です。 \*2.温度は庫内が空の状態での中心部を熱電温度計法により測定しています(JISの測定方法による)。庫内に食品や付属品を入れて温度を測定すると、温度が合わないことがあります。 \*3.350°Cでの運転時間は約5分です。その後は自動的に230°Cに切り換わります。温度を260°C以上に設定したときも自動的に230°Cに切り換わります。また、設定温度が350°Cのときは予熱温度は300°Cになります。350°Cは一般社団法人日本電機工業会(JEMA)「表示に関する自主基準(平成19年6月19日制定)」に準ずる。 \*4.300°Cでの運転時間は約5分です。その後は自動的に230°Cに切り換わります。温度を240°C以上に設定したときも自動的に230°Cに切り換わります。また、設定温度が300°Cのときは予熱温度は270°Cになります。 \*5.250°Cでの運転時間は約5分です。その後は自動的に200°Cに切り換わります。温度を210°C以上に設定したときも自動的に200°Cに切り換わります。また、設定温度が210°C以上のときは予熱温度は200°Cになります。ER-D90B/D70Bは190°C以上に設定したときは60分以降は180°Cになります。 \*6.300°Cでの運転時間は約5分です。その後は自動的に210°Cに切り換わります。温度を220°C以上に設定したときも自動的に210°Cに切り換わります。また、設定温度が300°Cのときは予熱温度は270°Cになります。過熱水蒸気/ハイブリッドで設定できる温度は250°Cまでです。 \*7.250°Cでの運転時間は約5分です。その後は自動的に210°Cに切り換わります。温度を220°C以上に設定したときも自動的に210°Cに切り換わります。 \*8.190°C以上の運転時間は約8分です。その後は自動的に180°Cに切り換わります。また、140°C以上の運転時間は約60分です。その後は自動的に130°Cに切り換わります。 \*9.最高出力の継続時間は機種によって異なり、その後自動的に( )内の出力に切り換わります。 \*10.ER-D7000C/D5000C/D3000Bのみ。その他の機種は100gから。 \*11.角皿にお湯や水を注いで水蒸気を発生させる調理法。 \*12.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。 \*13.専用料理集または取扱説明書[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)。 \*14.自動あたためのみ。 \*15.グリルの使用は、ER-D7000C/D5000C/D4000B/D3000Bのみ。ER-D100B/D70B/60Bのスチームは角皿に



つくりたい!が、見つかる。  
**石窯ドーム  
オリジナルレシピ**

- 検索しやすい
  - ✓ フリーワード
  - ✓ 機能から
  - ✓ 食材から
- 動画レシピも



■ 機種専用レシピも検索 (Web料理集)  
(ER-D7000C/D5000C/D4000B/D3000B)  
ER-D7000C/D4000Bは液晶画面の二次元コードから  
ER-D5000C/D3000Bは本体上面に貼付されている  
二次元コードからもアクセスできます。



石窯ドームをさらに使いこなすコツや  
オリジナルレシピを公開中!

石窯ドーム レシピ



<https://www.toshiba-lifestyle.com/jp/microwaves/recipes>



石窯ドーム × ABC Cooking Studio

スタジオ導入&  
製品発売から**17年**。

石窯ドーム  
フラッグシップモデルをフル活用した  
アンバサダーオリジナルメニュー公開中!

随時更新!



ISHIGAMA DOME'S AMBASSADOR  
**石窯ドーム  
アンバサダー**

Blog

ABCの  
人気講師による  
石窯ドーム  
アンバサダーブログ

月2回  
更新!



Instagram

レシピのアイデアがいっぱい!  
石窯ドームのインスタ  
@ishigamadome\_ambassador



●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。
- 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。
- アースを確実に取り付けてください。故障や漏電のときに感電するおそれがあります。アースの取り付けは販売店にご相談ください。
- 本来の用途 (加熱調理) 以外に使用しないでください。

**J-Moss対応**

東芝製品は、電気・電子機器に含まれる化学物質の表示に関するJIS規格 (J-Moss) に、対応しています。

J-Moss (日本産業規格JIS C0950 電気・電子機器の特定の化学物質の含有表示方法)  
<https://www.toshiba-lifestyle.com/jp/corporate/csr/j-moss>

■電子レンジのインバーター  
電子レンジのインバーターとは、家庭で使用されている電源を高周波化、制御することで出力をコントロールできる技術です。また、軽量、小型化と共に運転時の磁気音低減などに効果があります。

愛情点検

★長年ご使用の電子レンジは点検を!



このような  
症状は、  
ありませんか

- 電源コードやプラグが異常に熱くなる。
- スタートスイッチを入れても食品が加熱されない。
- 自動的に切れないときがある。
- 使用中に異常な音やにおいが出ることもある。
- 庫内のカバーや壁面がよごれ、スパーク (火花) または煙が出ることもある。
- その他の異常や故障がある。

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外して、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご依頼ください (サービスエンジニア以外の方は絶対キャビネットを外さないでください)。

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、また保証書記載の製造番号と一致しているかご確認ください。  
●電子レンジの補修用性能部品の最低保有期間は製造打ち切り後8年です。

**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。

お買い上げは親切とサービスをお届けする当店で

S210905

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**

受付時間 月~土 9:00~18:00  
日・祝日 9:00~17:00  
\*当社指定休業日を除く

携帯電話からのご利用は


**0570-0570-33** ○FAX **022-224-6801**

●お客様からご提供いただいた個人情報は、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へ、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3月現在のものです。

過熱水蒸気 オープンレンジ		角皿式スチーム オープンレンジ		オープンレンジ	
ER-D4000B	ER-D90B	ER-D70B	ER-60B	ER-40A	ER-20B
 ■(K)ブラック	 ■(K)ブラック □(W)ホワイト	 ■(K)ブラック □(W)ホワイト	 □(W)ホワイト	 ■(K)ブラック	 □(W)ホワイト
26L(ワイド&フラット庫内)			23L(ワイド&フラット庫内)	18L(フラット庫内)	16L(フラット庫内)
 2段調理 石窯ドームオープン(熱風コンベクション式)①ドームヒーター 庫内まるごと遠赤(扉部を除く)		 石窯ドームオープン(上下ヒーター式)②ドームヒーター 庫内まるごと遠赤(扉部を除く)		 ヒーター加熱(上下ヒーター式)③ガラス管ヒーター	
100~250°C・300°C※6		100~250°C※5		100~250°C※7	100~200°C※8
100~250°C※6/100~250°C※6		100~250°C※5/なし		—	
発酵(30・35・40・45°C)/スチーム発酵(40°C)		発酵(30・35・40・45°C)		発酵(35・40°C)	
連続/200・100相当		—		900:最大2分(600)※9/600:500連続/200相当 850:最大2分(600)※9/600:500連続/200相当	
ごはん/おかず/お急ぎモード/お好み温度/のみもの/ゆで野菜		ごはん/おかず/お好み温度/のみもの/ゆで野菜		絶対湿度センサー/温度センサー	
お急ぎ解凍/スチーム全解凍/さしみ・半解凍		解凍/さしみ		あたため/冷凍ごはん/冷凍おかず/牛乳/お酒/ゆで野菜/お弁当	
給水カセット式		角皿式※11		あたため/冷凍ごはん/冷凍おかず/牛乳/お酒/ゆで野菜/お弁当	
蒸し(茶わん蒸し・プリン用 低温蒸し)/スチームレンジ		角皿スチーム調理※11		あたため/冷凍ごはん/冷凍おかず/牛乳/ゆで野菜/お弁当	
196※12(210※13)		126※12(87※13)		83※12(71※13)	20(28※13)
肉(鶏肉のみ)/野菜		—		3(8※14)	
ふっくらパン/カラッとあたたため※15/スチームあたたため※15		ふっくらパン/カラッとあたたため※15		—	
おつまみ1分/3分・5分・7分メニュー		—		—	
トースト/冷凍トースト/スチームトースト(裏返し必要)		トースト/冷凍トースト(裏返し必要)		トースト(裏返し必要)	
—		庫内よごれプロテクト(天井、扉部、底面を除く)		—	
手間なしお手入れ(3・5・10分)/庫内乾燥(5分・15分・25分)/脱臭		手間なしお手入れ(10分)/庫内乾燥(10分)/脱臭		脱臭	
ラクボジStyle/5インチ※16カラータッチ液晶表示		ラクボジStyle/バックライト液晶表示(K:ブラック・W:ホワイト)		ラクボジStyle/バックライト液晶表示(ホワイト)	
 角皿(鉄板ホーロー)39.4×28.8cm 2枚/ 取扱説明書/別冊料理集※17		 ヘルシーフラット角皿(鉄板ホーロー・溝付き)39.5×30.5cm 1枚/ 取扱説明書 兼 料理集		 角皿(鉄板ホーロー)38.4×30cm 1枚/ 取扱説明書 兼 料理集	
 493(幅)×399(奥行)×357(高さ) (ハンドルを含む奥行:449) (384×308×215)		 480(幅)×390(奥行)×350(高さ) (ハンドルを含む奥行:443) (384×323×215)		 468(幅)×384(奥行)×338(高さ) (ハンドルを含む奥行:431) (374×310×180)	
 485(幅)×376(奥行)×302(高さ) (ハンドルを含む奥行:410) (283×321×189)		 461(幅)×335(奥行)×293(高さ) (ハンドルを含む奥行:366) (267×286×190)		—	
左右背面 ピッタリ設置※18 ○上方は10cm以上あけてください。		背面ピッタリ※18 ○左右3cm以上、上方は10cm以上あけてください。		後方10cm※18 ○左右10cm以上、後方10cm以上、上方は15cm以上あけてください。左右どちらか一方を開放してください。	
約21kg		約17kg		約12kg	
1430/オープン1410・グリル1100		1350/オープン1350・グリル1100		1380/オープン1350・グリル800	
—		—		1050/オープン1000・グリル750	
71.0kWh/年(レンジ機能56.0kWh/年・オープン機能15.0kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:F)		70.4kWh/年(レンジ機能56.0kWh/年・オープン機能14.4kWh/年・待機時0.0kWh/年 ●区分:D)		1400/1000:最大3分(600)※9	
—		—		1400/900:最大2分(600)※9	
—		—		1400/850:最大2分(600)※9	

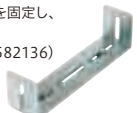
水を注いで水蒸気を発生させる調理方法。ER-40Aはオープンからの加熱。 ※16.61.63×109.65mm(5.0インチサイズ)。 ※17.付属の別冊料理集には一部のレシピのみ掲載、Web料理集に全レシピを掲載。Web料理集は無料でお使いいただけます。利用の際の通信料金はお客様負担となります。 ※18.熱に弱い壁・家電製品・家具・コンセントがある場合は記載寸法以上にすき間をあけてください。また、コンセントが排気口の近くにあって、よごれが気になるときも、排気が直接当たらないように記載寸法以上にすき間をあけてください。後方がガラスの場合、温度差で割れる恐れがあるので、20cm以上あけてください。 ※19.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)。A:単機能レンジ、B:オープンレンジ(ヒーターの露出があるもので、30L未満のもの)、D:オープンレンジ(ヒーターの露出があるもので、30L未満のもの)、E:オープンレンジ(ヒーターの露出があるもので、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) ※20.無線LAN接続をONにしている場合は、通信待機状態のため、表示部が消灯していても、消費電力は0[W]になりません。約4[W]となります。■商品画像の点灯部はイメージです。■本カタログに掲載の料理は、付属の専用料理集または東芝電子レンジのホームページでご覧いただけます。★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。

**【省エネ性マーク】** 

このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にして下さい。「省エネ基準達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

**〈別売品〉**  
**電子レンジ転倒防止金具**

電子レンジ本体と壁を固定し、転倒を防止します。  
(補修部品コード32582136)  
希望小売価格  
1,430円(税込)



「電子レンジ転倒防止金具」は17cm~26cmの範囲で調整できます。