

【特長】

1. 業界初*1ダブルアンテナ採用の「ねらって加熱システム」を搭載

業界最速*1 フライパン並みの速さを実現した「両面グリル」調理
2品を同時に、食べごろにあたため「いっしょにチン」*2


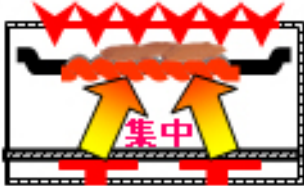


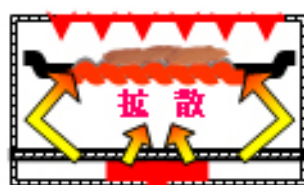

電子レンジ*は、マグネトロンから出るマイクロ波を「アンテナ」で攪拌しながら庫内に放出し、食品をあたためます。本製品では、この「アンテナ」を2つ（従来品*4は1つ）装着し、回転や停止のタイミング、そして停止角度をコントロールすることにより、60もの加熱パターン（従来*4は1パターン）を実現しました。 *庫内底面フラットタイプの場合

業界最速*1 フライパン並みの速さを実現した「両面グリル」調理

当社の「両面グリル」調理は、マイクロ波吸収体を底面に貼付したグリル皿を使用します。マイクロ波を吸収することで、グリル皿自体が発熱し、更に上ヒーターからの輻射熱と合わせて食品の両面を焼き上げます。そのため、従来のオープンや過熱水蒸気のための加熱に比べ、短時間で、ヘルシーな調理ができます。

本製品は、「ねらって加熱システム」により短時間で効率よくグリル皿を高温にすることができ、「鶏の照り焼き」や「焼き魚」などの焼き物調理が、業界最速*1 フライパン並みのスピードで、しかも、裏返す手間なく、まかせっきりでできます。

【ねらって加熱システムとグリル皿の温度上昇】

新製品			
	NE-W300		
従来品			
	NE-SV20HA		
	アンテナ	加熱イメージ	グリル皿の温度*

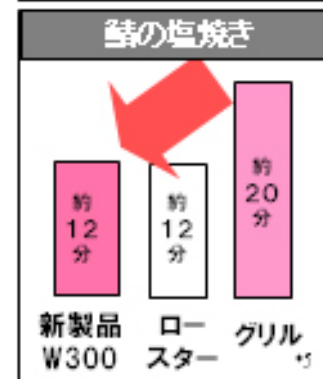
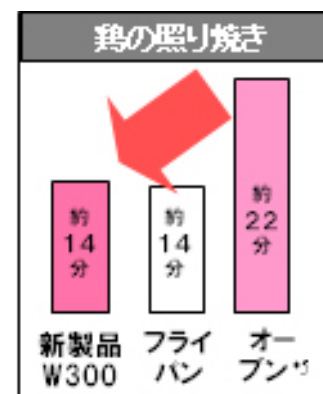
*自動：「焼き魚（切身）」で皿のみ加熱した場合の温度

【一般的な電子レンジの構成】



マイクロ波 →

【調理時間比較】



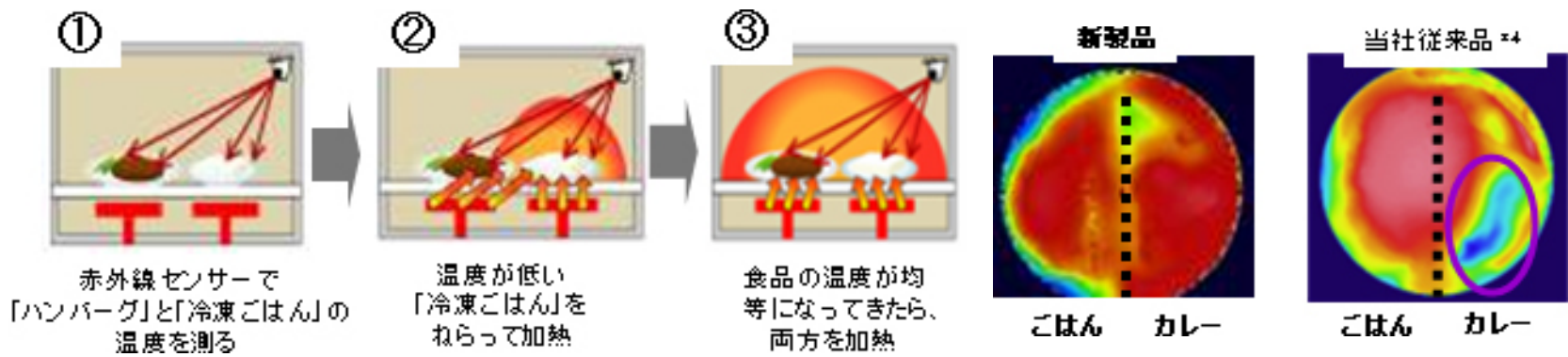
*5 当社9年前買替対象品 98年度 NE-J1

2品を同時に食べごろにあたため「いっしょにチン」*2

「ねらって加熱システム」と食品温度を検知する「赤外線センサー」により、食品の温度が低いと判断した方向にマイクロ波を強く作用させることができます。例えば、冷凍ごはんや冷蔵のハンバーグなど開始温度が違う食品や、カレーライスのように、温まり方に差がある食品も、自動で同時に食べごろに仕上げることができます。

【ねらって加熱イメージ図】

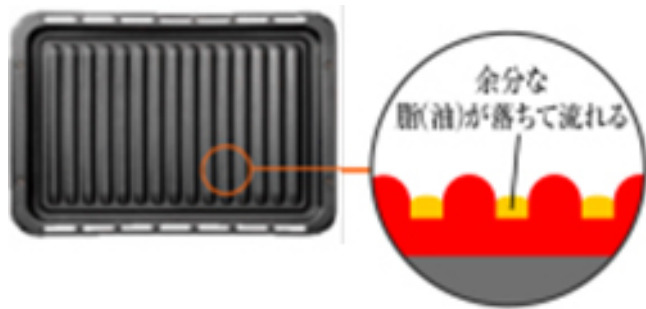
【カレーライスの温度比較】



2. 溝の深さ約1.5倍*4で、さらに脂切れが良い 新「大火力ビストログリル皿」& 選べる「ヘルシーコース」でヘルシーニーズに対応

「ねらって加熱システム」による火力と調理スピードのアップに加え、皿の溝の深さを約1.5倍*4したことで、さらに脂切れが良くなった「大火力 ビストログリル皿」を新たに採用します。脂や塩分をカットする好評の「ヘルシーコース」と併用することで、ヘルシーに調理できます。また、「大火力ビストログリル皿」は従来品*4に比べ30%軽量化し扱いやすくするとともに、フッ素の量を2.5倍にし、耐摩耗性をアップしました。

< 大火力 ビストログリル皿 >



< 減脂・減塩率 コース比較 >



*当社換算値（加熱前と比較）【分析依頼先】(財)日本食品分析センター
【分析試験成績発行日および番号】2007年3月9日 第207022172号

3. 毎日の献立に役立つ「辻調グループ校プロデュース100レシピ」を含む、豊富なビストロ300レシピ

大阪あべの辻調理師専門学校をはじめとする「辻調グループ校」がプロデュースした「ヘルシーでおいしい100レシピ」を含む「毎日役立つ300レシピ」を、自動メニューや付属の料理本に掲載しています。例えば、「鶏のから揚げ」も、中国料理の先生監修により、ワンランク上の味や仕上がりが実現しました。従来オープンレンジでは難しかった「野菜炒め」「チキンライス」など、プロならではの工夫を活かしたレシピが満載で、毎日の食事作りはもちろん、おもてなしの一品まで、ご家庭で手軽にプロの味を楽しめます。



4. 使いやすさ

基本操作は1つのダイヤルでできて、
家族誰でも簡単に使える「ワンダイヤル操作」
しゃべってお知らせ「音声ガイド」
明るく見やすい「大型ホワイト液晶」

【その他の特長】

業界最高*1 320 高火力オープンと370 過熱水蒸気の合わせ技
左右後ろも壁にピッタリ！コンパクトに置ける「ピッタリ設置」
庫内の側面と、グリル皿は汚れが落ちやすい「フッ素加工」
オープンは熱風循環式2段調理タイプ

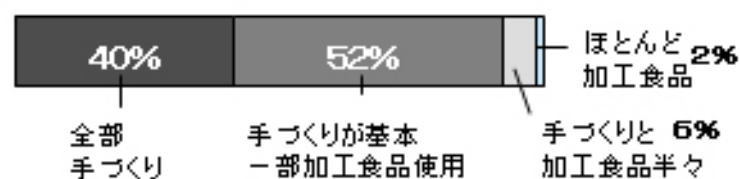


23Lタイプの「NE-W230」（希望小売価格（税込み）オープン価格）も同時発売します。

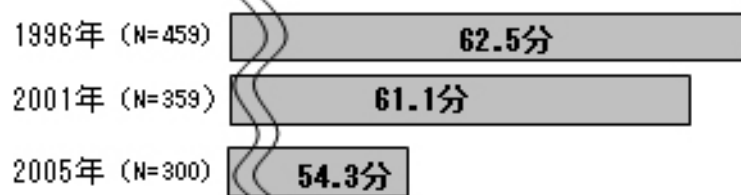
本製品は松下ネットワークマーケティング(株)が運営するショッピングサイト「PanaSense パナセンス」(<http://www.sense.panasonic.co.jp/>)で90台限定のモニター販売を2007年3月29日17時から4月12日13時まで行います。

【参考資料】

<夕食の手作り度>2007年 当社調べ N=162



<夕食調理時間推移> 当社調べ



【電子レンジ需要動向】

2006年度の電子レンジ国内出荷に占めるオープンレンジの割合は、およそ8割の見通し。

(当社調べ)

2004年度実績	2005年度実績	2006年度見通し	2007年度予測
348万台	361万台	360万台	360万台

【仕様】

品番		NE-W300	NE-W230
電源		100V (50 / 60Hz)	100V (50 / 60Hz)
レンジ	消費電力	1.45kW	1.45kW
	高周波出力	1000・800～150W相当	1000・700～150W相当
スチーム	スチームヒーター出力	1.0kW (0.3kW+0.7kW)	1.0kW (0.3kW+0.7kW)
グリル	消費電力・ヒーター出力	1.38kW/1.31kW	1.35kW/1.30kW
オープン	消費電力・ヒーター出力	1.43kW/1.36kW	1.41kW/1.36kW
	温度調節範囲	100～320 (5分* ⁶) 発酵30～45	100～250 (5分* ⁷) 発酵35・40
外形寸法 (幅×奥行×高さ)		約509×465×414mm	約499×453×354mm
庫内寸法 (幅×奥行×高さ)		約394×309×234mm	約304×335×206mm
庫内容量/質量		約30L/約22.5kg	約23L/約17.0kg
色		-W (クリスタルホワイト) -T (ノーブルブラウン)	-W (クリスタルホワイト)

*6 このオープンレンジの320 運転時間は5分です。その後250 に切り替わります。

*7 このオープンレンジの250 運転時間は5分です。その後210 に切り替わります。