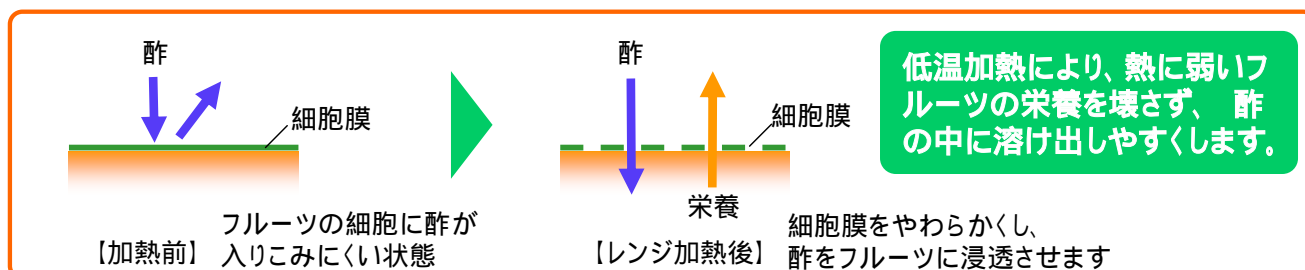


新製品の主な特長

1. 新ヘルシーメニュー「フルーツ de 酢」

オートメニューとして、ビタミン豊富な「果物」と「お酢」を使った果実酢メニュー「フルーツ de 酢」を新搭載しました。果物の栄養素を損なわない温度で加熱制御することで、果物の中にお酢がしみこみやすくなり、調理の翌日から果実酢を楽しめます。（調理後、1週間程度で味が整います。）



< 「フルーツ de 酢」で果実酢ができる原理（イメージ） >

2. マルチスチーム機能搭載（E R - E 8）

短時間でスチームを発生できるため、メニューにあわせて適切なタイミングで適量のスチームを利用できます。前面にある給水カセットは、出し入れしやすく、給水パイプの排水も、簡単なボタン操作で空にできるので、いつも清潔に保つことができます。

1) 手軽に「蒸し調理」

「肉まん」「茶わん蒸し」「シューマイ」といった定番の蒸し料理メニューは、面倒な蒸し器の出し入れや後片付けの必要がなく簡単に調理できます。

2) ラップなしで「スチームあたたため」

スチームで水分を補いながらレンジであたためるので、ラップを使わずに調理できます。

3) オートメニューのスチームオープン

オートメニューの「フランスパン」「シュークリーム」「スポンジケーキ」は、スチームで焼き上げると、膨らみが大きく、しっとり焼き上がります。スチーム発生のタイミングと量も自動調整です。

E R - E 7 は、角皿にお湯を注いでスチームを発生させる「石窯スチーム」機能です。



蒸し料理 スチームあたたため 石窯スチーム
< E R - E 8 マルチスチームの調理（イメージ） >

< E R - E 8 マルチスチームの機構(イメージ) >

3. 「外せて洗えるフラット皿 兼用 遠赤石焼きプレート」(ER-E8)

オープン用角皿に、遠赤セラミックを採用し、調理時には「遠赤石焼きプレート」として使用し、「あたため」時、「蒸し調理」時には、庫内フラット皿として使用できます。簡単に取り出して水洗い可能です。



<水洗いイメージ>

4. その他の機能

- ・ **ソフトあたため**：赤外線センサーで検知した食品温度に応じてインバーターの出力を制御し、急激な加熱による食品のいたみを抑えて、食品を美味しくあたためます。
- ・ **野菜スープメニュー**：野菜の栄養を逃がさず、食べやすくした野菜スープをオートメニューに搭載しています。
- ・ **手作り豆腐**：豆乳とにがりを用いて、簡単に手づくり豆腐ができます。
- ・ **ゆで野菜**：短時間で調理できるレンジ加熱のため、他の通常調理法と比べビタミンの低下を抑えられます。
- ・ **カラッとあたため**：最後にスチームをかけることで、油分を水分と一緒に蒸発させ、カラッと仕上げます。(ER-E7は、ヒーター加熱のみの調理となります)
- ・ **ローカロリーフライ**：少ない油で揚げものができます。
- ・ **「から揚げ」「春巻き」**：食材の持つ脂だけで作るヘルシーな揚げ物のメニューです。(オートメニュー)
- ・ **らくらくベーカリー**：発酵から約1時間でパンが焼きあがります。(オートメニュー)