

■ 開発の背景

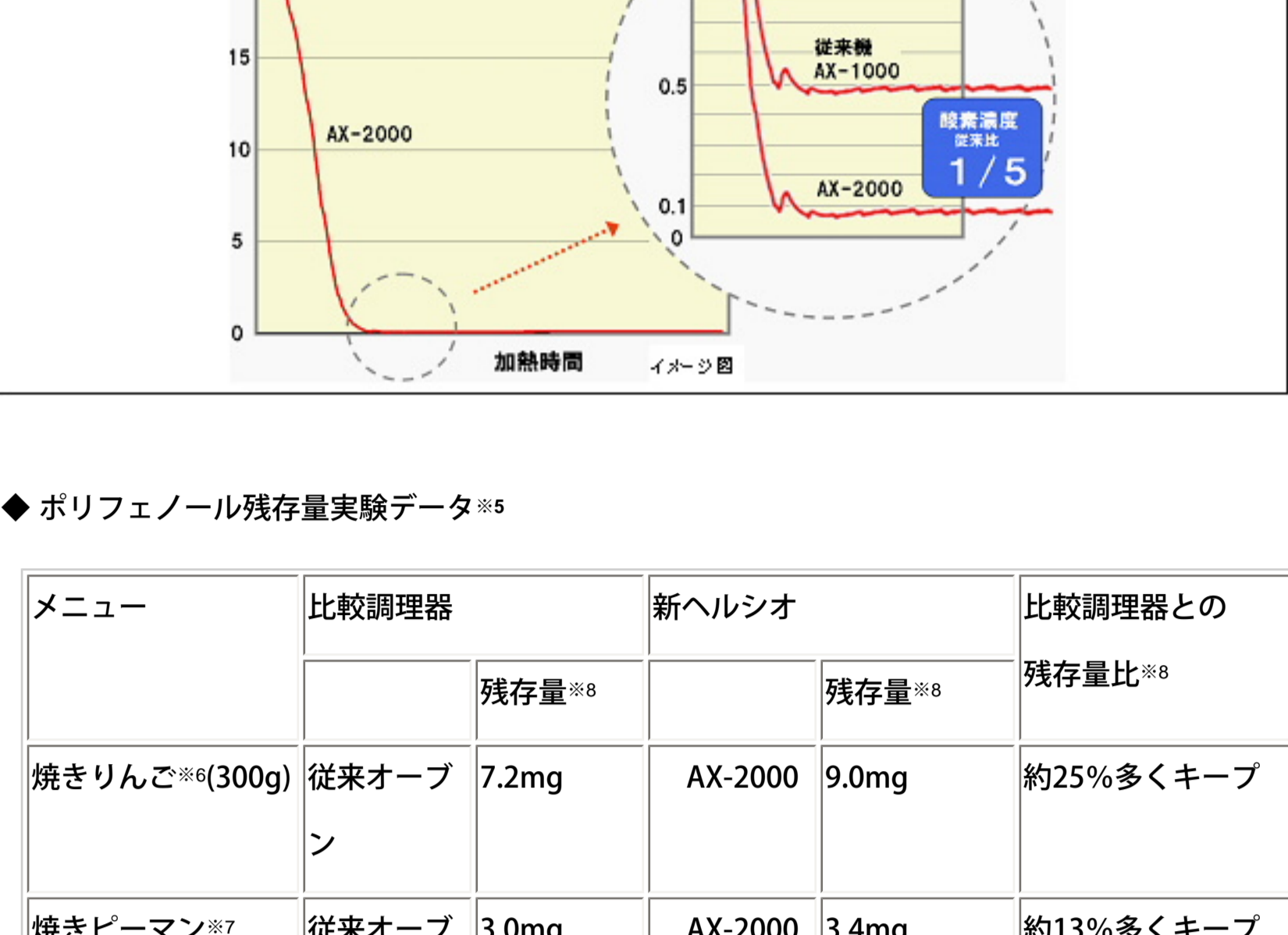
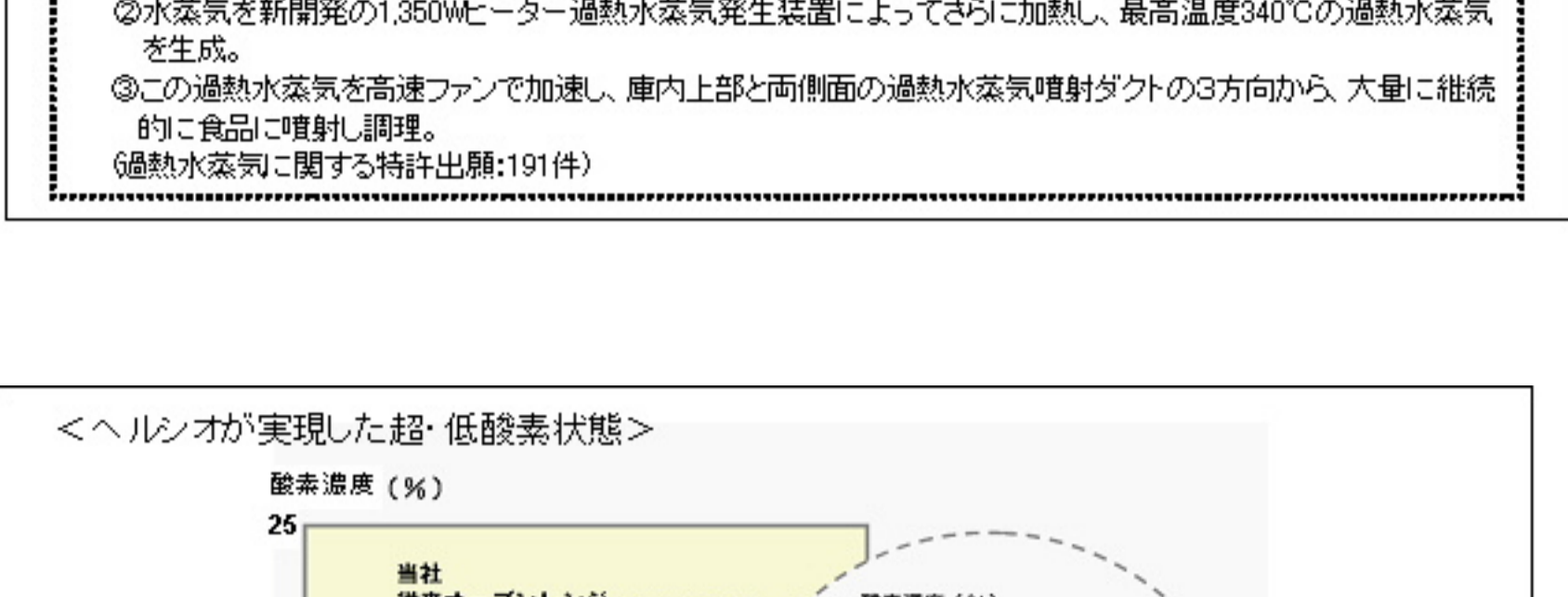
当社は2004年9月に業界で初めて水で焼く調理器「ヘルシオ」を発売して以来、「健康」と「おいしさ」を両軸とした商品開発を行ってきました。健康への意識が高まるなか、家族みんなが健康的な食生活を毎日送りたい、と願う幅広い年代のお客様に支持されてきました。

一方、2005年に日本肥満学会などの関係学会より「メタボリックシンドローム」の基準が発表され、生活習慣病に対する関心が急速に高まりました。その要因の一つである偏りがちな食生活の見直しを図るため、望ましい食事の摂り方や量を示した「食事バランスガイド」が同年に農林水産省などから発表されるなど、国レベルでの取り組みが広がっています。このような背景のもと、当社は健康調理のリーディングカンパニーとして「ヘルシオ」をさらに進化させ、限りなく無酸素状態に近い0.1%の酸素濃度での調理により、健康機能を充実させました。また、食材の組み合わせや栄養バランスに配慮した新規メニューを開発し、ご家庭の毎日の生活の中で、より健康に配慮した食生活を送ることができる調理器を提供いたします。

■ 特長

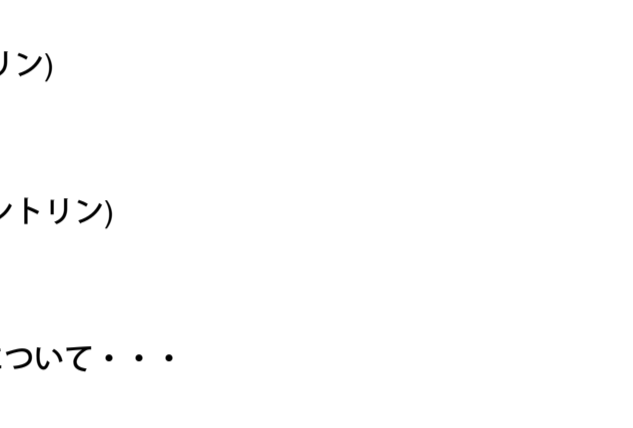
1.業界初、酸素濃度0.1%の「超・低酸素調理」により、新たに抗酸化物質「ポリフェノール」のキープを実現

ヘルシオエンジン部分にハイパワーヒーター(1,350W)を搭載。食品に吹きつける過熱水蒸気の噴射温度を340℃にアップさせることで過熱水蒸気の体積が増え、庫内がすばやく過熱水蒸気で満たされます。さらに部品レベルにまでこだわった密閉度の高い新構造の開発により、無酸素に近い0.1%の超・低酸素濃度での調理を実現しました。これにより、加熱に伴う食品の酸化を抑え、野菜などに含まれる、酸化によってかわれやすいポリフェノールのキープを可能にしました。また、ビタミンCの保存効果も、従来より向上しました。



◆ポリフェノール残存量実験データ※

| メニュー | 比較調理器 | 新ヘルシオ | | 比較調理器との残存量比※ |
|---------------|--------|-------|---------------|--------------|
| | | 従来機種 | 残存量※ | |
| 焼きりんご※6(300g) | 従来オープン | 7.2mg | AX-2000 9.0mg | 約25%多くキープ |
| 焼きピーマン※7(75g) | 従来オープン | 3.0mg | AX-2000 3.4mg | 約13%多くキープ |



※5 (協力) 神戸大学大学院 金沢和樹 教授

※6 ケルセチン配糖体(ハイペリン)

※7 ケルセチン配糖体(クエルシトリン)

※8 ポリフェノールの残存量について・・・

[分析依頼] (財)日本食品分析センター

[分析試験成績書発行日および番号] <焼きりんご>H19.7.3 第207060815号<焼きピーマン>H19.6.25 第207060703号

結果より当社にて換算し、ポリフェノール残存量を算出。

【その他】ポリフェノール残存量は、食材の差、素材の差、調理方法などによって異なります。

◆ビタミンC残存率実験データ

| メニュー | 比較調理器 | 従来機種 | | 新ヘルシオ | | 比較調理器との残存率比※9 |
|-------------|--------|-------|---------------|---------------|-------|---------------|
| | | 残存率※9 | 残存率※9 | 残存率※9 | 残存率※9 | |
| 焼きかぼちゃ(75g) | 従来オープン | 50.9% | AX-1000 95.1% | AX-2000 95.6% | 約2倍 | |

※9 ビタミンCの残存率について・・・

[分析依頼] (財)日本食品分析センター

[分析試験成績書発行日および番号] <焼きかぼちゃ>H19.6.22 第207060614号

結果および当社AX-HC1、AX-HC2、AX-1000のデータより当社にて換算し、ビタミンC残存率を算出。

【その他】ビタミンC残存率は、食材の差、素材の差、調理方法などによって異なります。

2.最高噴射温度340℃の過熱水蒸気で「脱油」「減塩」効果が向上※2

340℃の高温過熱水蒸気を直接食品に噴射することにより、食品に多量の熱を与え、食品内部の脂をすばやく溶かして流出させる脱油効果や、余分な塩分を減らす減塩効果がさらに高まりました。

◆脱油実験データ

| メニュー | 比較調理器 | 従来機種 | | 新ヘルシオ | | 比較調理器とのカロリー差※10 |
|---------------|-------|----------|-----------------|-----------------|------------|-----------------|
| | | 総カロリー※10 | 総カロリー※10 | 総カロリー※10 | 総カロリー※10 | |
| とりのから揚げ(125g) | 天ぷら鍋 | 261kcal | AX-1000 208kcal | AX-2000 203kcal | 約58kcalカット | |
| えびの天ぷら(130g) | レンジ | 456kcal | AX-1000 370kcal | AX-2000 360kcal | 約96kcalカット | |

◆減塩実験データ

| メニュー | 比較調理器 | 従来機種 | | 新ヘルシオ | | 比較調理器との減塩率比※11 |
|-------------|-------|--------|---------------|---------------|--------|----------------|
| | | 減塩率※11 | 減塩率※11 | 減塩率※11 | 減塩率※11 | |
| 塩ざけ(80g) | 焼き網 | 6.5% | AX-1000 27.1% | AX-2000 30.8% | 約4.7倍 | |
| あじの開き(100g) | 焼き網 | 2.4% | AX-1000 19.1% | AX-2000 19.3% | 約8.0倍 | |

※10 カロリーについて・・・

[分析依頼] (財)日本食品分析センター

[分析試験成績書発行日および番号] <とりのから揚げ>H19.7.12 第207070018号<えびの天ぷら>H19.6.21 第207060309号

結果および当社AX-HC1、AX-HC2、AX-1000のデータより当社にて換算し、エネルギー、1人前あたりのカロリー量を算出。

※11 塩分について・・・

[分析依頼] (財)日本食品分析センター

[分析試験成績書発行日および番号] <塩ざけ>H19.6.26 第207060765号<あじの開き>H19.6.26 第207060767号

結果および当社AX-HC1、AX-HC2、AX-1000のデータより当社にて換算し、減塩率を算出。

【その他】カロリー量、減塩率は、食材の差、素材の差、調理方法などによって異なります。

3.たっぶりの蒸気により野菜の細胞状態を守り、本来のおいしさを保持することを実現

これまで、「ヘルシオで調理した野菜は甘みがあっておいしい」「にんじん嫌いの子供が喜んで食べるようになった」との評価をいただいていたのですが、今回、にんじんの加熱において従来調理器と比較した結果、オープンレンジより約2.4倍の甘み成分があることを検証しました。またたっぶりの蒸気で食材を包み込んで蒸し上げるため、野菜の中心部まで均一に柔らかくなり、ジューシーな甘みが口に広がります。また、組織の細胞破壊を防いで加熱するため、野菜の風味がしっかりと残ります。野菜本来がおいしく仕上がることで、毎日の献立にも野菜を採り入れやすくなり、バランスのとれた健康的な食生活を自然と実現することができます。



<実験結果>

| 調理器 | 甘み成分量※12 |
|------|----------|
| ヘルシオ | 0.65mg |
| レンジ | 0.27mg |

※12 甘み成分量：(エキス中の糖濃度×エキス量)にて評価

* エキス中の糖濃度は(独)農業・食品産業技術総合研究機構

野菜茶業研究所にて測定

4.毎日の食事バランスを考えた「4つの健康セットメニュー」を搭載※4

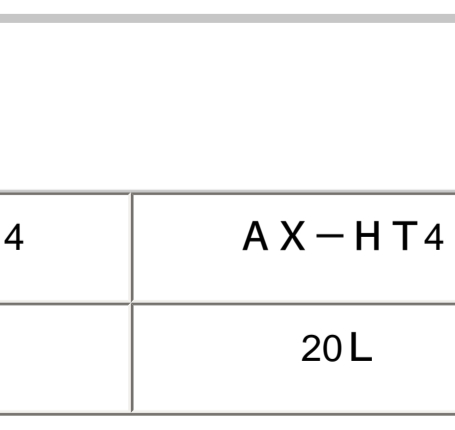
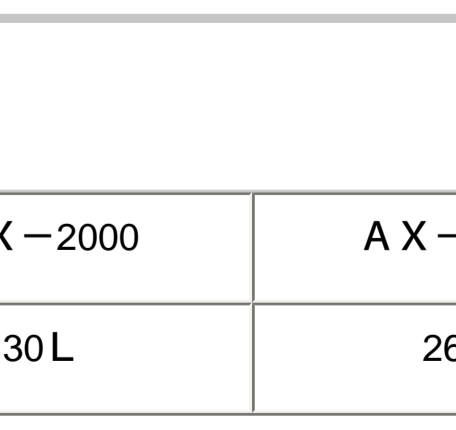
1)一食で200g以上の野菜が摂れる新メニュー「野菜たっぶりセット」<AX-2000,HC4>

(自動8セットメニュー)



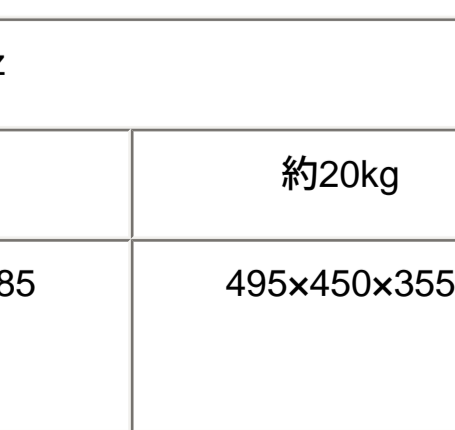
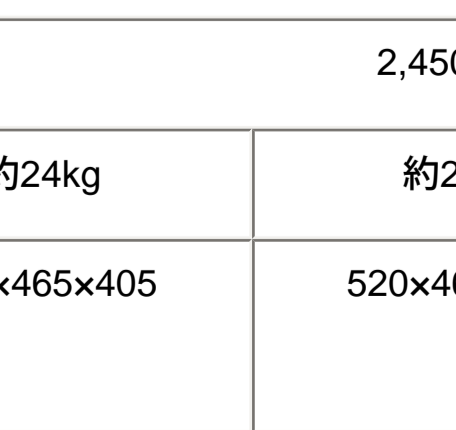
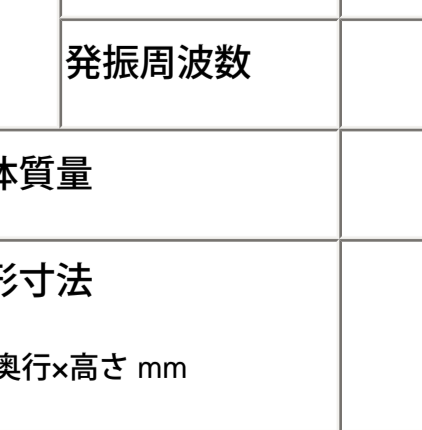
2)業界初の「2段階調理」によるヘルシー「蒸し物セット」<AX-2000>

(自動10セットメニュー)



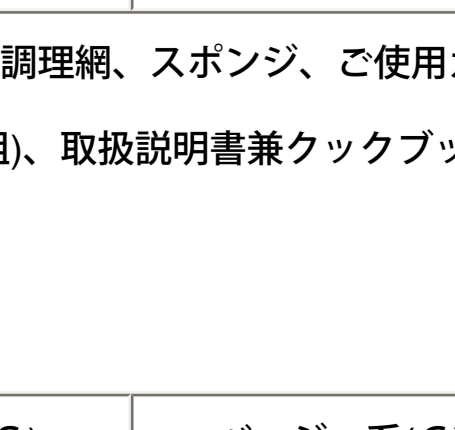
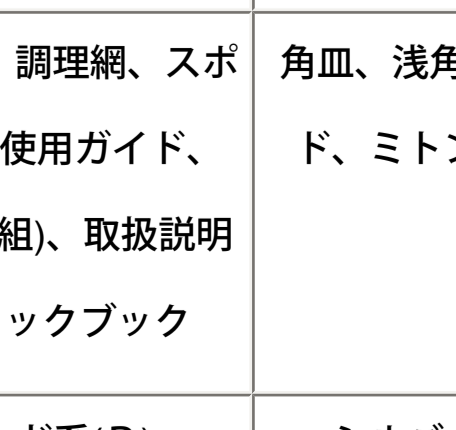
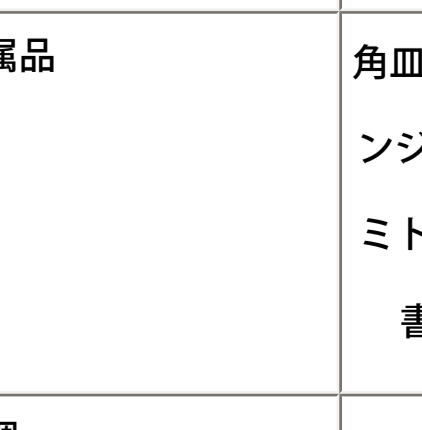
3)カロリーを抑え、食物繊維をたっぷり摂れる「低カロリーセット」<AX-2000,HC4>

(自動13セットメニュー※13)



4)塩分を控え栄養バランスに配慮した「低塩バランスセット」<AX-2000,HC4>

(自動9セットメニュー※14)



※13 AX-HC4 5セットメニュー

※14 AX-2000のみ

※15 AX-HC4 4セットメニュー

■ 仕様

| 形名 | AX-2000 | AX-HC4 | AX-HT4 |
|-----------------------|---|---|-------------|
| 容量 | 30L | 26L | 20L |
| 定格消費電力 | 1,460W | | |
| オープン | 温度調節範囲 発酵(30・35・40・45℃)/オープン100~250℃ | | |
| レンジ | 定格高周波出力 1,000W・600W・500W・200W相当 | | |
| | 発振周波数 2,450MHz | | |
| 本体質量 | 約24kg | 約22kg | 約20kg |
| 外形寸法 幅×奥行×高さ mm | 525×465×405 | 520×460×385 | 495×450×355 |
| 加熱室有効寸法 幅×奥行×高さ mm | 340×305×275 | 305×310×255 | 280×295×225 |
| クックブック掲載メニュー数 | 354 | 257 | 203 |
| 付属品 | 角皿2枚、調理網、スポンジ、ご使用ガイド、ミトン(1組)、取扱説明書兼クックブック | 角皿、浅角皿、調理網、スポンジ、ご使用ガイド、ミトン(1組)、取扱説明書兼クックブック | |
| 色調 | レッド系(R) ブラック系(B) | シルバー系(S) レッド系(R) | ベージュ系(C) |

ヘルシオサイトはこちら URL: <http://healsio.jp/>