

I. 概要

電子レンジの2007年度国内出荷台数は、約360万台（前年比100%）と堅調な需要が見込まれています。この内オープンレンジは約270万台（前年比100%）を占めます（当社推定）。近年は、スチーム機能を搭載した高付加価値商品の需要が伸びており、オープンレンジ市場の約半数の構成比に迫る勢いです。このスチーム機能により、従来のあたため・解凍・オープン・グリル・発酵といった調理ができ、また、蒸し料理も行うことができるようになり、料理の幅が広がりました。本商品は、料理の幅を広げるとともに、料理の質（おいしさ）を追求いたしました。おいしさの基本となる火力に着目し、業務用の分野で培った技術を活かした高火力のスチーム機能オープンレンジを開発いたしました。

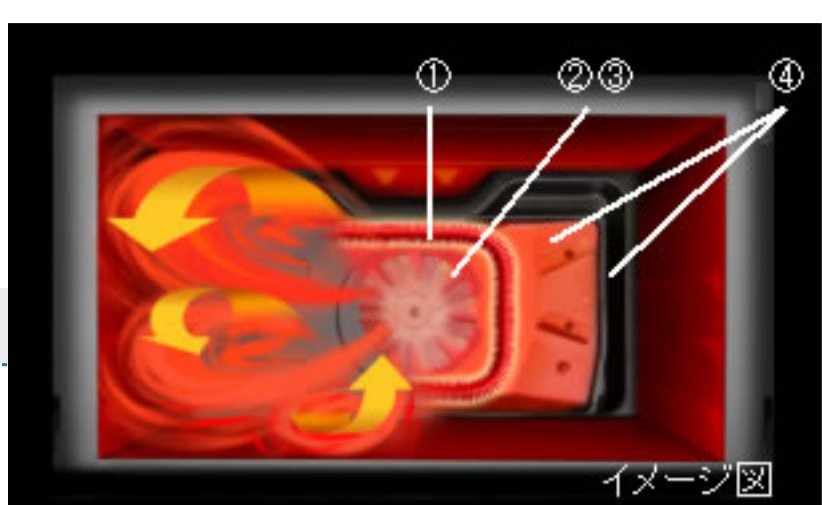
II. 特長

1. 「ジェットヒートエンジン」と「Wジェットターボスチーム」で"高火力"を実現

「ジェットヒートエンジン」が、業界最高※1の350°Cでの高温加熱を可能に

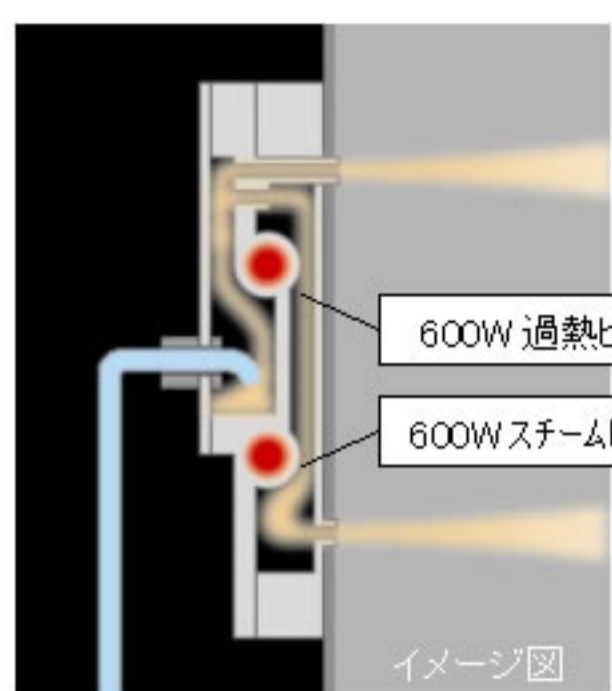
今回新開発の、発生した熱を効率よく庫内に送り込むユニット「ジェットヒートエンジン」により、業界最高※1の高火力350°Cオープンを実現しました。高火力で一気に調理するため、調理物本来のおいしさを引き出すことができ、料理の仕上がりが変わります。ローストキンの場合、弊社従来品※4と比較し、同じ調理時間でも焼き色をしっかりと付けることができます。外はこんがり中はジューシーにおいしく仕上がります。

「ジェットヒートエンジン」は、(1)弊社従来品※4の8倍の表面積で熱を効率良く放出する高放熱フィン付ヒーター、(2)弊社従来品※4の2倍となる16枚の羽根で細かい風を送るバックファン大型ウイング、(3)予熱時は低回転、通常時は高回転を行う回転制御、(4)コンパクトな空間で熱を溜め、庫内への放熱を抑えるW反射板、この4つの工夫により、発生した熱を効率良く庫内に送り込みます。



・ジェットヒートエンジンが「Wジェットターボスチーム」を再加熱。業界最高※1の400°C過熱水蒸気※2に

スチーム量が弊社従来品※3の約2倍噴出する「Wジェットターボスチーム」を開発しました。この庫内のスチームを「ジェットヒートエンジン」で再加熱し、業界最高※1の高火力400°C過熱水蒸気※2で加熱します。高火力のスチームを、グリル・オープン・あたため・解凍・発酵・スチーム調理に使うことにより、料理の質"おいしさ"を高めることができます。



Wジェットターボスチームユニット



Wジェットターボスチーム

弊社従来品※3では600Wのヒーターで100°Cのスチームを発生させていましたが、本品では1200Wヒーターを採用しました。まず600Wスチームヒーターで100°Cのスチームを発生、さらに600W過熱ヒーターで130°Cのスチーム（過熱水蒸気）を発生させ、上下2段・計6個のノズルで庫内へ効率良くスチームを送り込みます。

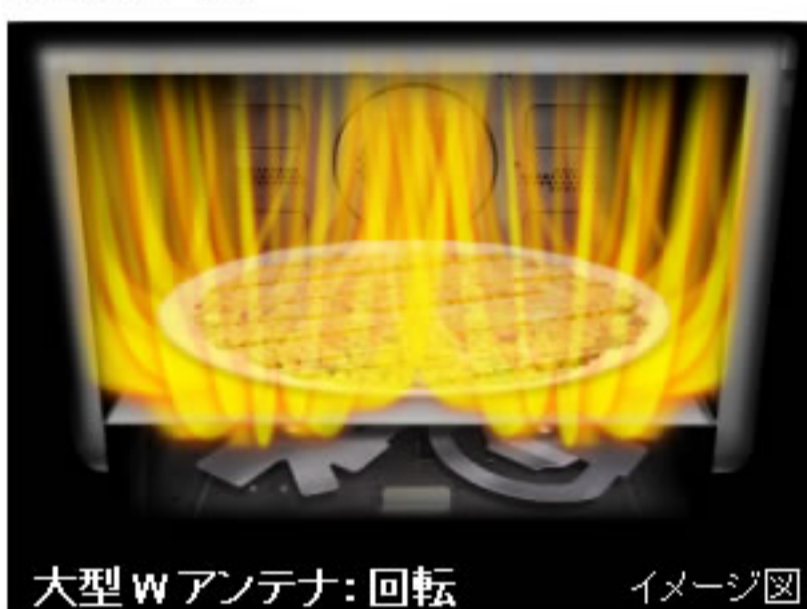
またグリルでは、標準コースと、ヘルシーコースを設けました。標準コースはスチームを使わず、高温でおいしく焼き上げます。ヘルシーコースはスチームを使い、余分な脂や塩分を落とします。鶏の照り焼きの場合、ヘルシーコースは標準コースに比べ約2.5倍※5の脂を落とし、塩鮭の場合、ヘルシーコースは標準コースの約3倍※6の塩分を落とします。毎日の健康が気になる方にお薦めの機能です。

2. 大型Wアンテナで電波を制御する「スクランブル加熱」システム採用

庫内がフラットなオープンレンジは加熱ムラを抑えるため、底面でアンテナが回転し電波を拡散しています。従って、アンテナの大きさが、加熱ムラ改善の重要なポイントになります。そこで今回、横長の庫内に適するよう大型アンテナを2つ配置した「スクランブル加熱」システムを開発しました。

通常は拡散モードで、大型Wアンテナを回転させ電波を拡散させ、庫内の隅々まで電波を行き渡らせ加熱ムラを抑えておいしく調理します。集中モード（スピードコース）では、大型Wアンテナを停止し、電波を庫内中央の高出力エリアに集めます。ご飯一膳なら、わずか約25秒※7であたためることができます。

< 拡散モード >



大型Wアンテナ: 回転

< 集中モード >



大型Wアンテナ: 停止

3. 新たなレシピでレパートリーが加わる「藤井恵先生プロデュース"おもてなしメニュー30品"」

その素敵なたたずまいから生活スタイルまで人気の料理研究家、藤井恵先生がプロデュースした"おもてなしメニュー30品"のオリジナルレシピを料理本として付属します。肉・魚・野菜などの素材に適したレシピや、オープン・グリル・あたため・スチームなどの機能別の加熱方法をバランスよく掲載し、人気料理研究家ならではのセンスあるレシピです。「デリスタ」の性能を活かしたおいしい料理で、ご家族そろった楽しい食事を提案します。

藤井恵先生
料理研究家、管理栄養士。幼いころからの料理好き。学生時代より、料理家のアシスタントを務める。独立後、TV番組のフードコーディネーターを経て、料理研究家として雑誌、TV、書籍などで活躍。キッチンツールなどの商品開発も手がける。わかりやすい指導と、明るい人柄、何よりも料理を楽しむ姿に人気が高い。夫、2人の娘との4人家族。
<http://www.fujiimegumi.jp/>



4. その他の特長

- 毎日手軽に野菜を摂取できる「7色野菜メニュー」
- 自動メニューの目安のカロリーを、液晶でお知らせする「カロリー表示」
- 選択したコースの自動メニューは光って選びやすい「ライトメニュー表示」
- 表示部は大きくて見やすい「ホワイト液晶」
- 2段オープンでも、上段・下段それぞれ照らして仕上がり状態が見やすい「W庫内ランプ」
- 左右奥面フックリ設置できる「かべピタ」
- 庫内で食器類・哺乳瓶などを清潔にする「スチーム除菌コース」

※1 2007年7月19日現在 国内家庭用卓上100Vオープンレンジにおいて
熱風吹出口付近の温度
※2 当社従来品 スチーム機能オープンレンジ EMO-FS200との比較
※3 当社従来品 熱風コンベクション機能オープンレンジ EMO-1000Sとの比較
※4 当社従来品 熱風コンベクション機能オープンレンジ EMO-1000Sとの比較
※5 フライパン調理を100%とした場合のカット率 分析依頼先: 日本食品分析センター 第207061380号
※6 加熱前を100%とした場合のカット率 分析依頼先: 日本食品分析センター 第207061380号
※7 20°Cのごはん150gを中心温度75°Cにあたためる時間

III. 仕様

品番	EMO-XS33
庫内容量	33L
庫内寸法	幅404×奥行325×高さ242mm
外形寸法	幅510×奥行460×高さ403mm
質量	25kg
レンジ消費電力	1450W
レンジ高周波出力	1000W※8・700W・600W・500W・200W相当・100W相当
グリル消費電力	1350W
グリルヒーター出力	300°C
オープン消費電力	1430W
オープンヒーター出力	1360W
オープン温度調節範囲	30・35・40・45°C（発酵） 100～350°C※9
色	マテリアルシルバー(S) プレミアムホワイト(W)

※8 スタート時の最大約8分間。その後は自動的に700Wに切り換わります。
※9 260～350°Cの温度での運転時間は5分です。その後は自動的に250°Cに切り換わります。