

News Release

2014年7月29日



業界で初めて※1、焼き料理と蒸し料理を同時に調理 プレミアムモデル登場

ウォーターオープン「ヘルシオ」＜AX-XP100＞を発売

シャープは、「上段集中加熱」や「2段均一加熱」に加えて、「上下2段別加熱」ができる新開発の「3ドライブハイパワーエンジン」を搭載し、業界で初めて※1、焼き料理(過熱水蒸気加熱)と蒸し料理(パワースチーム加熱)の同時調理を可能にした「ヘルシオ」＜AX-XP100＞を発売します。最初から最後まで過熱水蒸気で調理する「ヘルシオ」だけのウォーターヒート技術がさらに進化、ヘルシオ史上最高峰のプレミアムモデルとして提案します。

＜AX-XP100＞は、新開発の「3ドライブハイパワーエンジン」を搭載し、過熱水蒸気やスチームなどをきめ細かく制御することで、上段は焼き料理、下段は蒸し料理を同時に調理することができます。短い時間で複数の料理を作ることができるとともに、焼き料理と蒸し料理を組み合わせることで栄養バランスの良い食事※2をとることができます。加えて、複数の料理が同じタイミングで完成するので、出来立ての料理を同時に食卓に並べることができます。

また、本機は幅41cm※3(当社従来機※4より5cm拡大)のワイドな庫内を確保しながら、30Lクラスでは奥行が最も短い※5 43cm、設置面積は当社従来機比※4 22%削減の省スペース設置を実現しました。さらに、株式会社ファンデリー※6の管理栄養士と共同開発した「ヘルシー食セット」メニューを搭載しました。糖尿病や高血圧の方など食事制限されている方も、おいしい料理を自宅で作りながら、生活習慣病の改善に取り組むことができます。

＜AX-XP100＞に加え、子育てファミリー向けの＜AX-GA100＞、「4.3型カラータッチパネル液晶」 「ココロエンジン」搭載で使いやすさにこだわったアクティブシニア向けの＜AX-SA100＞、シングル層や夫婦二人世帯向けの＜AX-CA100＞も合わせて発売します。

品名	ウォーターオープン			
愛称	HEALSIO ヘルシオ			
形名	AX-XP100 レッド系/ホワイト系	AX-GA100 レッド系/ホワイト系	AX-SA100 レッド系/ホワイト系 /ブラウン系	AX-CA100 レッド系/ホワイト系 /ピンク系
総庫内容量	30L	30L	26L	18L
希望小売価格	オープン			
発売日	9月25日		8月8日	
月産台数	6,000台	3,000台	6,000台	10,000台

■ 主な特長

1. 業界で初めて※1、上下2段で焼き料理と蒸し料理の同時調理を実現＜AX-XP100＞
2. 30Lクラスで最も短い※5 奥行き43cm、設置面積は当社従来機比※4 22%削減の省スペース設置＜AX-XP100＞
3. 株式会社ファンデリー※6の管理栄養士と共同開発した「ヘルシー食セット」メニューを全機種に搭載

※1 AX-XP100。国内家庭用100Vオープンレンジにおいて、2014年7月29日現在。

※2 たとえば、焼き料理の「から揚げ」に蒸し料理の「えびのタルタルソースがけ」を加えた場合、「から揚げ」のみでは不足していたビタミンE、ビタミンB2、ビタミンCを1食に必要な量を摂取できます。また、「から揚げ」だけではほとんど摂取できないカルシウム、鉄分も摂取できます。

※3 庫内突起部は除く。

※4 AX-SP1(当社13年度機種)比。

※5 総庫内容量30L以上の国内家庭用100Vオープンレンジにおいて、2014年7月29日現在—

総庫内容量30L以上の国内家庭用100Vオープンレンジ(熱風循環加熱方式)において、2014年7月29日現在。

*事情により変更させていただきます。(2014年8月6日)

※6 管理栄養士・栄養士による生活習慣病の方向けの健康食宅配サービス(ミールタイム)を運営するヘルスケア企業。

* ヘルシオロゴおよびヘルシオ、HEALSIO は、シャープ株式会社の商標です。

* ココロエンジンマークおよびココロエンジンはシャープ株式会社の登録商標です。

【お問い合わせ先】

お客様：お客様相談センターフリーダイヤル ☎ 0120-078-178

■ 特 長

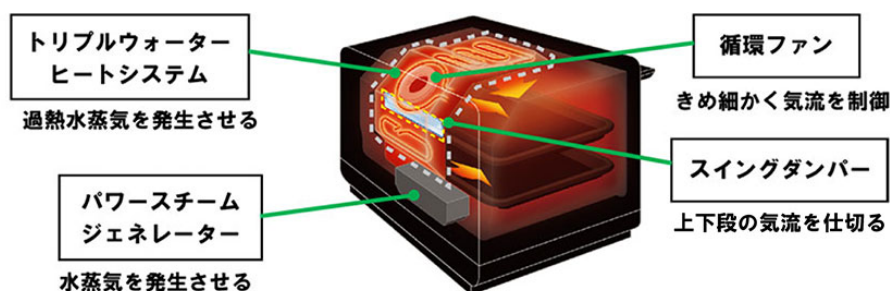
1. 業界で初めて※1、上下2段で焼き料理と蒸し料理の同時調理を実現<AX-XP100>

<AX-XP100>は、「上段集中加熱」、「2段均一加熱」に加え、「上下2段別加熱」ができる新開発の「3ドライブハイパワーエンジン」を搭載し、業界で初めて上段で焼き料理(過熱水蒸気加熱)、下段で蒸し料理(パワースチーム加熱)の同時調理を実現しました。

(1)新開発の「3ドライブハイパワーエンジン」

「パワースチームジェネレーター」で発生させた大量の水蒸気を、「トリプルウォーターヒートシステム」の天面と背面にある3つのヒーター制御により、効率よく過熱水蒸気にします。また、「循環ファン」の回転数や回転方向をきめ細かく制御することで、庫内全体にまんべんなく過熱水蒸気やスチームを送り込む他、「スイングダンパー」で上下段を仕切ることが可能です。

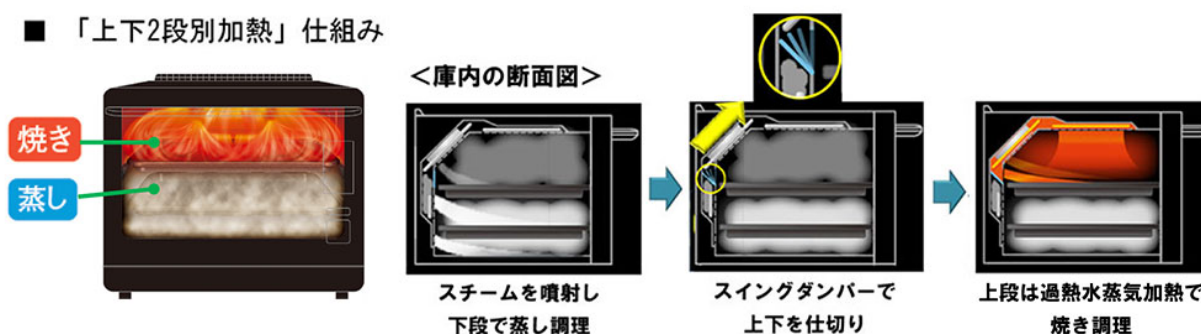
■ 「3ドライブハイパワーエンジン」



(2)焼き料理と蒸し料理が同時にできる「上下2段別加熱」

「スイングダンパー」で上段と下段の気流を仕切ること、下段にスチームを充満させて蒸し調理を行い、上段は過熱水蒸気を噴射して焼き調理を行います。

■ 「上下2段別加熱」仕組み



上段で焼き料理、下段で蒸し料理を同時に調理できるので、短い時間で本格的な料理ができます。たとえば、和食メニューの「さばの塩焼き」と「茶わん蒸し」2人分の場合、別々に調理すると約42分かかりますが、「上下2段別加熱」では約23分で出来上がります。また、複数の料理が同じタイミングで完成するので、出来立ての料理を同時に食卓に並べることができます。「さばの塩焼き」は、塩だけ、さんまの塩焼き、あじの開き、さわらの塩焼きなどお馴染みの焼き魚に置き換え可能。また、「茶わん蒸し」は、洋風アレンジしたものをはじめ、おこわや、煮物に対応できるので、メニューの幅が広がります。

■ 「上下2段別加熱」メニュー例

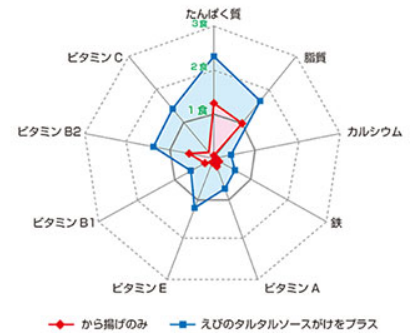


また、焼き料理と蒸し料理を組み合わせることで栄養バランスの良い料理を作ることができます。たとえば、上段で焼き料理の「から揚げ」と下段で蒸し料理の「えびのタルタルソースがけ」を作る場合、油を使わないノンフライ調理の「から揚げ」でカロリーダウンできるだけでなく、「えびのタルタルソースがけ」を一緒に食べることで、「から揚げ」のみでは1食分の充足率で不足していたビタミンE、ビタミンB2、ビタミンCを満たすことができます。また、「から揚げ」だけではほとんど摂取できないカルシウム、鉄分も摂取できます。

■ 「上下2段別加熱」メニュー例



■ 1日あたりの栄養の充足率※7



※7 厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2015年版)の概要」から30～49歳の女性の食事摂取基準指標より。

(3) 8～10分で作れるスピードメニューを実現した「上段集中加熱」

「上段集中加熱」は、「スイングダンパー」により、下段への過熱水蒸気やスチームの流れを仕切り、上段だけを集中加熱します。67種類ある「焼き料理」「蒸し料理」のスピードメニューが8～10分で作れるので、忙しい時でも手早く調理が可能です。

■ 「上段集中加熱」調理例



(4) 温度ムラを抑えた「2段均一加熱」

「循環ファン」の回転数や回転方向をきめ細かく制御することで、庫内の左右・上下段の温度ムラを抑えます。ロールパンなら、「ワイド角皿」で一度に24個をきれいに焼き上げます。

■ 「2段均一加熱」調理例



2. 30Lクラスで最も短い※⁵奥行き43cm、設置面積は当社従来機比※⁴22%削減の省スペース設置 <AX-XP100>

庫内幅は41cm※³(当社従来機※⁴より5cm拡大)と、お菓子やパンも一度にたっぷり調理できます。また、調理網は2枚に分かれているので用途にあわせて使い分けられ、お手入れも簡単です。

■省スペース設置とワイドな庫内



3. 株式会社ファンデリー※⁶の管理栄養士と共同開発した「ヘルシー食セット」メニューを全機種に搭載

糖尿病や高血圧など生活習慣病の方にお勧めする、手軽においしく作れる疾病別メニューを全機種に搭載しました。食事制限をされている方も、おいしい料理を自宅で作りながら、生活習慣病の改善に取り組むことができます。

■ヘルシー食セットメニュー（例）



4. 大きく見やすい「でかボタン」表示と「ココロエンジン」で、使いやすさが進化 <AX-XP100/SA100>

<AX-XP100/SA100>は、「4.3型カラータッチパネル液晶」を採用。トップ画面は、大きく見やすく押しやすい「でかボタン」表示に切り替えることが可能です。また、使用状況にあわせて「ココロエンジン」が音声メッセージとともにおすすめメニューを提案してくれます。

■トップ画面表示



■ココロエンジン(例)



◆ ヘルシオ調理と従来調理の健康効果・おいしさ比較

健康効果 ・ おいしさ	メニュー	従来調理器との比較効果	従来調理器		ヘルシオ XP100
				数値	数値
脱油	チキンステーキ1人分	カロリー量：24kcalダウン	フライパン	315kcal ^{※7}	291kcal ^{※7}
減塩	塩ざけ	減塩率 約13倍	焼き網	1.4%減 ^{※8}	18.8%減 ^{※8}
ビタミンC保存	焼きかぼちゃ	ビタミンCが約4.1倍多く残る	オープン加熱 ^{※9}	17.4% ^{※8}	72.1% ^{※8}
おいしさ	にんじん (1片当たり)	口に広がる甘み成分量が 約1.7倍多い	レンジ加熱 ^{※9}	11.6mg ^{※8}	19.9mg ^{※8}
	アスパラガス (中央部1cm当たり)	口に広がる旨み成分量が 約1.5倍多い	レンジ加熱 ^{※9}	72.5μg ^{※8}	112.8μg ^{※8}
	鶏むね肉 (10g当たり)	口に広がる旨み成分量が 約1.9倍多い	蒸し器	139.2μg ^{※8}	264.9μg ^{※8}
	鶏むね肉	蒸し器と比べ約23%柔らかい	蒸し器	36.8N ^{※10}	28.3N ^{※10}
イミダゾール ジペプチド ^{※11}	鶏むね肉	イミダゾールジペプチドが 約16%多く残る	蒸し器	75.5% ^{※8}	88.0% ^{※8}
タウリン ^{※12}	いか	タウリンが 約18%多く残る	蒸し器	72.5% ^{※8}	85.8% ^{※8}
骨まで柔らか	さんま	魚の骨まで丸ごと食べられる 柔らかさに	調理前(生)	194.8N ^{※10}	23.0N ^{※10}
AGE ^{※13} 抑制	豚ロース肉 (130g当たり)	フライパンと比べ AGEの生成を約42%抑制	フライパン	26μg ^{※8}	15μg ^{※8}

※7 (一財)日本食品分析センターへの依頼結果(第208061050-01号 H20.6.24他)、当社実験結果および、文部科学省「日本食品標準成分表」に基づき、大阪府立大学(協力：吉田幸恵教授・矢澤彩香准教授)にて監修した1人分の目安カロリーです。

※8 当社換算値。

- 塩分・・・【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター<塩ざけ>H26.4.23 第14022019001-01号他 結果より当社にて減塩率を算出。
- ビタミンC・・・【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター<焼きかぼちゃ>H26.4.8第14021326001-01号他 結果より当社にてビタミンC残存率を算出。
- 甘み成分量(糖)・・・【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター<にんじん>H26.3.25第14021301001-01号他 結果およびエキス量より当社にて甘み成分量を算出。
- 旨み成分量(グルタミン酸)・・・【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター<アスパラガス>H26.3.27 第14021304001-01号他 <鶏むね肉>H26.4.9 第14021332001-01号他 結果およびエキス量より当社にて旨み成分量を算出。
- イミダゾールジペプチド・・・【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター<鶏むね肉>H26.3.21 第14021275002-01号他 結果より当社にてイミダゾールジペプチド(アンセリンとカルノシンの合計値)残存率を算出。
- タウリン・・・【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター<いか>H26.5.2 第14021358001-01号他 結果より当社にてタウリン残存率を算出。
- AGE・・・【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター<豚ロース肉>H26.4.11 第14021307001-02号他 結果より当社にてAGE(カルボキシメチルリジン)含有量を算出。

※9 当社従来オープンレンジRE-SF10Aにて調理。

※10 当社調べ。N(ニュートン)は破断荷重をあらわす単位。

※11 運動性の疲労状態を抑制すると言われている成分。

※12 疲労回復に効果があると言われている成分。

※13 AGEとは、Advanced Glycation End Products の略称。老化を促進すると言われている成分。

【その他】カロリー量、減塩率、ビタミンC残存率、甘み成分量、旨み成分量、破断荷重、イミダゾールジペプチド残存率、タウリン残存率、骨の柔らかさ、AGE含有量は、食材の差、素材の差、調理方法などによって異なります。

■ 仕 様

形 名	AX-XP100	AX-GA100	AX-SA100	AX-CA100
総 庫 内 容 量	30 L (2段調理)		26 L (1段調理)	18 L (1段調理)
定格消費電力	レンジ	1,460W		
	オーブン	1,410W	1,430W	
	グリル	1,410W	1,430W	
レンジ定格高周波出力	1,000W ^{※14} ・600W・500W・200W相当(出力切替)			
オーブン温度調節範囲	発酵(30・35・40・45℃) オーブン100~250℃		発酵(35・40・45℃) オーブン100~250℃	
本 体 質 量	約25kg	約24kg	約20kg	約17kg
外 形 寸 法 幅×奥行×高さ	490×430×420mm	525×460×435mm	520×450×400mm	490×400×345mm
加 熱 室 有 効 寸 法 幅×奥行×高さ	395×305×240mm	345×330×240mm	320×340×225mm	300×320×185mm
液 晶 画 面	4.3型ASVカラー液晶 タッチパネル	3.5型ホワイト バックライト液晶	4.3型ASVカラー液晶 タッチパネル	2.6型ホワイト バックライト液晶
同梱クックブック掲載 メニュー数	446メニュー (自動メニュー403)	307メニュー (自動メニュー209)	213メニュー (自動メニュー156)	165メニュー (自動メニュー102)
健 康 サ ポ ー ト メニュー数	122メニュー	62メニュー	45メニュー	22メニュー
付 属 品	角皿2枚、 調理網2枚、 ミトン(1組)、 取扱説明書兼 クックブック、 別冊クックブック	角皿2枚、調理網、 ミトン(1組)、 取扱説明書兼 クックブック	角皿1枚、調理網、 取扱説明書兼クックブック	
色 調	レッド系 ホワイト系	レッド系 ホワイト系	レッド系 ホワイト系 ブラウン系	レッド系 ホワイト系 ピンク系

※14 庫内灯消灯時。1,000Wでの連続運転時間は最大3分です。



シャープ ウォーターオーブン ヘルシオ

上段 左から <AX-XP100-R(レッド系)><AX-XP100-W(ホワイト系)>

下段 左から <AX-GA100-R(レッド系)><AX-SA100-T(ブラウン系)><AX-CA100-P(ピンク系)>