

「ヘルシオ」の過熱水蒸気により、お惣菜やパンを常温や冷凍状態から手軽においしく加熱  
ウォーターオーブン専用機「ヘルシオ グリエ」を発売

シャープは、健康とおいしさを両立する「ヘルシオ」と同じ過熱水蒸気を用い、コンパクトかつ短時間で手軽に揚げ物・焼き物の加熱や調理<sup>※1</sup>ができ、日常的に使えるウォーターオーブン専用機「ヘルシオ グリエ」<AX-H1>を発売します。

本機は、過熱水蒸気のパワーと時間を設定するだけで、手軽に加熱や調理が行えます。例えば朝食なら、異なる食材の同時調理機能によりトーストとベーコン・目玉焼きなどを合わせた「モーニングセット」が作れるほか、食パンだけ焼いても極上の味わいが得られます。また、夕食では、共働きや少人数世帯の増加で需要が高まる「中食」の冷凍惣菜を加熱する際も、余分な油を落とし(脱油)、作りたてのようなおいしさに復元できます。さらに、油を使わないノンフライ調理や、焼ききのこなど旬の素材の味を生かした調理も可能です。

なお、「ヘルシオ」シリーズのグローバル展開に向け、本商品より「ヘルシオ」ロゴをリニューアルします。当社は、健康とおいしさの両立を目指す「ヘルシオ」シリーズをさらに普及させてまいります。

品名	ウォーターオーブン専用機
愛称	
形名	AX-H1(レッド系)
希望小売価格	オープン
発売日	10月11日
月産台数	5,000台

#### ■ 主な特長

1. 過熱水蒸気でお惣菜やパンを常温・冷凍状態から手軽においしく加熱
2. 過熱水蒸気による脱油ならびにノンフライ・セットメニュー調理
3. 過熱水蒸気パワー(3段階)と時間のみの簡単設定

※1 「ヘルシオ」の調理のうち、「焼く」「揚げる」に相当する調理が可能。「蒸す・ゆでる」の機能はありません。

● ヘルシオロゴおよびヘルシオ、HEALSIO、ヘルシオグリエおよびヘルシオグリエロゴは、シャープ株式会社の商標です。

#### 【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

## ■ 主な特長

### 1. 過熱水蒸気でお惣菜やパンを常温・冷凍状態から手軽においしく加熱

健康とおいしさを両立する、「ヘルシオ」と同じ過熱水蒸気エンジンを搭載しています。コンパクトながらも、1回あたり20cc以上<sup>※2</sup>、水をたっぷり使った過熱水蒸気による加熱を実現。過熱水蒸気は、水を使わないオーブン加熱に比べて約8倍<sup>※3</sup>の熱量を持ち、「水のチカラ」を生かした加熱を、さまざまな食事シーンで日常的に活用できます。

共働きや少人数世帯の増加により「中食」市場が拡大する中、天ぷらやから揚げ、春巻きなどの惣菜を、まるで作りたてのようなおいしさに加熱できます。近年増加してきた冷凍状態の惣菜（冷凍惣菜）も、中はアツアツ、表面はサクサクに仕上げます。



＜惣菜の加熱＞  
冷凍であっても作りたてのようなおいしさに

- ※2 ヘルシオAX-AP300、AX-MP300、AX-CA300(すべて2016年製)と同じ過熱水蒸気エンジンを採用。加熱時間が短い(約2分以下)時は、水使用量が20cc以下になる場合があります。
- ※3 オーブン230℃調理時の1m<sup>3</sup>あたりの熱量と比較  
過熱水蒸気1m<sup>3</sup>あたりの熱量(230℃)：[比熱(液体)×温度差(20℃→100℃)+蒸発熱+比熱(気体)×温度差(100℃→230℃)]×密度=298kcal/m<sup>3</sup>  
熱風1m<sup>3</sup>あたりの熱量(230℃)：比熱(気体)×温度差(20℃→230℃)×密度=35kcal/m<sup>3</sup>

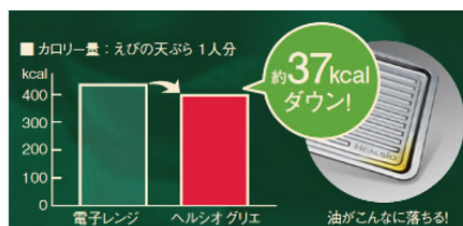
### 2. 過熱水蒸気による脱油ならびにノンフライ・セットメニュー調理

熱量の多い過熱水蒸気のみで加熱することで、おいしさに加え、余分な脂を落とす脱油や、油を使わないノンフライ調理、異なる食材の同時加熱によるセットメニュー調理ができます。

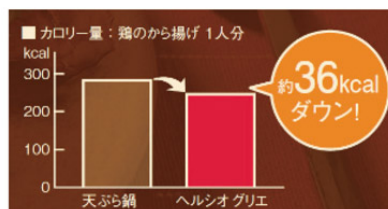
天ぷらなどの惣菜を加熱すると、本機では余分な油を落とすため、加熱によるおいしさだけでなく、電子レンジと比べて油分の摂取量を抑えられます。冷凍の惣菜でもしっかり脱油し、おいしくヘルシーに仕上げます。

鶏のから揚げは、天ぷら鍋に比べてカロリー量を抑えたノンフライ調理が可能です。また、パン、卵、ベーコン、野菜など好みの食材と一緒に載せて焼くだけで、おいしい「モーニングセット」を同時に調理することができます。食パンのみを焼くトースターとしても極上の味わいが得られますし、ピザもカリッとおいしく焼けます。さらに、うなぎの白焼きや焼きがきなど、「家飲み」の酒の肴向けの、旬の素材の味を生かした簡単な調理にも使えます。

＜惣菜の脱油<sup>※4</sup>＞



＜ノンフライ調理<sup>※5</sup>＞



<モーニングセット>  
異なる食材も一緒に調理



- ※4 カロリー〔えびの天ぷら〕《当社RE-SS10Cレンジ加熱》434kcal 《ヘルシオ グリエ AX-H1》397kcal  
【分析依頼先】(一財)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】H28.7.28 第16076829001-0101号他 結果より当社にてカロリーを算出。
- ※5 カロリー〔鶏のから揚げ〕《天ぷら鍋》282kcal 《ヘルシオ グリエ AX-H1》246kcal  
【分析依頼先】(一財)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】H28.6.27 第16062100001-0101号他 結果より当社にてカロリーを算出。

### 3. 過熱水蒸気パワー(3段階)と時間のみの簡単設定

水タンクに水を入れてセットし、過熱水蒸気のパワーを、弱(△)、中(△△)、強(△△△)の3段階から「過熱切替」ボタンを押して選びます。時間は、タイマーのダイヤルを回転させて設定し、加熱途中で時間を延長することができます。

#### ■ 仕 様

形 名	AX-H1
加 熱 方 式	過熱水蒸気 パワー3段階(弱・中・強)
タ イ マ ー	15分
電 源	AC100V 50-60Hz 共用
定 格 消 費 電 力	1,410W
本 体 質 量	約6.3kg
外 形 寸 法 幅 × 奥 行 × 高 さ	412 × 315 × 218mm <sup>※6</sup>
庫 内 寸 法 幅 × 奥 行 × 高 さ	259 × 230 × 76mm <sup>※7</sup>
付 属 品	焼き網 1枚、トレイ 1枚、メニュー集、取扱説明書
色 調	レッド系

※6 奥行には、ドア取っ手を含みません。高さには、水タンクのフタを含みません。

※7 焼き網をセットした場合の庫内寸法です。



シャープ ウォーターオープン専用機 ヘルシオ グリエ  
AX-H1-R(レッド系)