

News Release

2015年9月17日

水を使わず^{※1}、火を使わず、健康的な「無水調理」が手軽に業界初^{※2} 電気無水鍋「ヘルシオ ホットクック」を発売

シャープは、業界で初めて、水を使わず、火を使わず、健康的な「無水調理」が手軽にできる電気無水鍋「ヘルシオ ホットクック」<KN-HT99A>を発売します。

「無水調理」とは、水を使わず、野菜などの食材に含まれる水分を活用した調理方法です。食材の持つビタミンCや葉酸など抗酸化作用のある栄養素やミネラルを多く残すとともに、食材本来のおいしさを味わうことができます。

本機は、食材本来のおいしさを活かした健康的な「無水調理」を実現します。ふたの内側に施した円錐の突起「旨みドリップ加工」が食材から出た蒸気を水滴にして鍋の中を循環させるので、旨みを活かした調理が可能です。

また、手間がかかるかき混ぜや火加減を自動でコントロールします。メニューに合わせて最適なタイミングで具材をかき混ぜる「まぜ技ユニット」を搭載したことに加え、センサーが温度や蒸気を検知して火加減を調整します。煮物など85種類のメニューから料理を選び食材をセットしておくだけで、分量や加熱状態を見極め自動で仕上げるため、調理の際にそばにいる必要がありません。味のしみ込み加減が難しい煮こみ料理や、こまめにかき混ぜないと焦がしがちなカレーやシチューも手軽に作れます。

さらに、「食べごろ予約調理」の搭載^{※3}により、事前に食材をセットしておけば食べたい時間(設定時間^{※4})にできあがります。設定時間になるまで衛生面に配慮して鍋の中の温度を自動調節するので、おいしく食べられます。

当社は、健康とおいしさの両立を目指す調理機器“ヘルシオ”シリーズの新たなラインアップに、「煮る」調理機器を加え、健康をサポートしてまいります。

品名	電気無水鍋
愛称	HEALSIO ヘルシオ ホットクック
形名	KN-HT99A-R レッド系
希望小売価格	オープン
発売日	11月5日
月産台数	4,000台

■ 主な特長

1. 食材本来のおいしさを活かした健康的な「無水調理」ができる電気無水鍋
2. 「まぜ技ユニット」や温度センサー、蒸気センサーを搭載し、かき混ぜや火加減を自動でコントロール
3. 設定時間においしく食べられる「食べごろ予約調理」を搭載

※1 無水調理には少量の水や調味料を使うメニューがあります。
 ※2 国内家庭用電気鍋において。2015年11月5日発売予定。当社調べ。
 ※3 対象メニュー 16メニュー。
 ※4 最長12時間まで設定可能。

* ヘルシオ ホットクックロゴおよびヘルシオ ホットクック、HEALSIOホットクックは、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

1. 食材本来のおいしさを活かした健康的な「無水調理」ができる電気無水鍋

野菜など食材に多く含まれる水分を鍋の中に閉じ込める「無水調理」を実現することで、ビタミンCや葉酸など抗酸化作用のある栄養素やミネラルを多く残すとともに、食材本来のおいしさを味わうことができます。本機で無水調理した場合と通常の鍋で調理した場合を比べると、大根のビタミンCは約1.5倍^{※5}、ほうれん草の葉酸は約1.8倍^{※6}、ミネラル(マグネシウム)は約1.6倍^{※7}多く残ります。また、ふたの内側に施した円錐の突起「旨みドリップ加工」が、食材から出た蒸気を水滴にして鍋の中を循環させるので、味付けなど必要最低限の調味料で、旨みを活かした調理が可能です。



旨みドリップサイクル(イメージ)



旨みドリップ加工



※5 大根のビタミンC 【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】<大根>H27.7.29 第15075484004-0101号他 結果より当社にて残存率を算出。

※6 ほうれん草の葉酸 【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】<ほうれん草>H27.7.30 第15075505004-0101号他 結果より当社にて残存率を算出。

※7 ほうれん草のミネラル(マグネシウム) 【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】<ほうれん草>H27.7.30 第15075505004-0101号他 結果より当社にて残存率を算出。

● ビタミンC、葉酸、およびミネラルの残存率は、食材の差、食材の量、調理方法などによって異なります。

2. 「まぜ技ユニット」や温度センサー、蒸気センサーを搭載し、かき混ぜや火加減を自動でコントロール

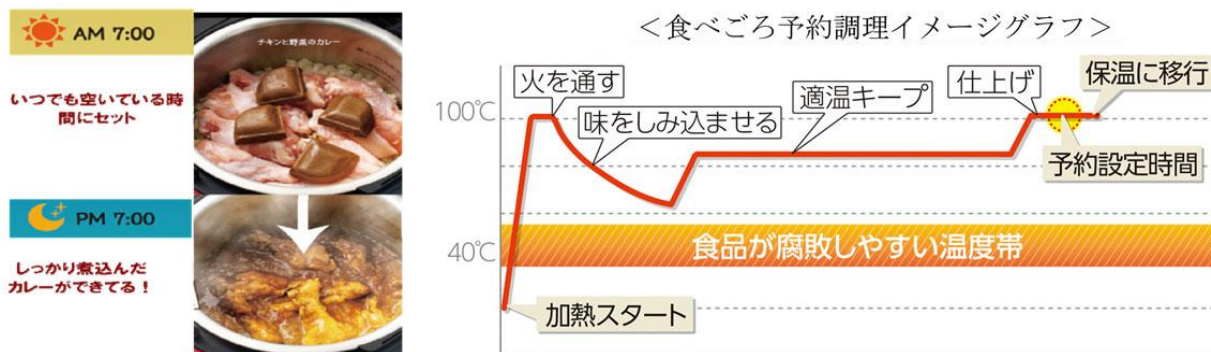
メニューに合わせて最適なタイミングで具材をかき混ぜる「まぜ技ユニット」を搭載したことに加え、センサーが温度や蒸気を検知して火加減を調整します。煮物など85種類のメニューから料理を選び食材をセットしておくだけで、食材の分量や加熱の経過に伴う食材の状況を自動で見極め上手に仕上げるので、料理の苦手な方でも簡単に作れます。味のしみ込み加減が難しい煮こみ料理やこまめにかき混ぜないと焦がしがちなカレーやシチューも料理の際にそばにいる必要がないので、家事の負担を減らすことができます。



3. 設定時間においしく食べられる「食べごろ予約調理」を搭載

空いた時間に食材をセットしておけば、設定時間に合わせて仕上げてくれる「食べごろ予約調理」を搭載しました。たとえば有職主婦が、朝食の調理と合わせて夕食の仕込みをしておけば、帰宅してから家族を待たせず、できたての料理を振る舞えます。もちろん肉などの生鮮食品を使うメニューも、設定時間になるまで衛生面に配慮して鍋の中の温度を自動調節しながら仕上げるので、おいしく食べられます。

「食べごろ予約調理」を活用すると、忙しい毎日の中でご家族と過ごす時間にもゆとりが生まれます。



4. ワンキー操作で「あたため直し」が可能

ワンキー操作で、一旦冷めた料理も作りたてのような「あたため直し」ができます。また、調理した料理が残った場合には、食品の乾燥を抑えるための「保存専用ふた」をして内鍋ごと冷蔵庫に保存が可能です。「保存専用ふた」の持ち手部分を平らに設計したことから密閉容器などの小物を上に重ねることができるので、冷蔵庫の中にスッキリ収納できます。さらに、別売^{※8}の内鍋を使用すると、料理に応じて使い分けることも可能です。

また、「内ふた」や「まぜ技ユニット」などは取り外して洗えるので、お手入れも簡単にできます。



内鍋と「保存専用ふた」



冷蔵庫の中にスッキリ収納



「あたため直し」はワンキー操作

※8 別売品：内鍋、形名：TJ-KN1、発売日：11月5日、希望小売価格：オープン。別売品には「保存専用ふた」は同梱しておりません。

※事情により発売日を、2015年12月4日に延期させていただきます。(2015年11月4日)

5. 健康的なごちそう料理が手軽にできる！

日常の和風総菜や家族が喜ぶごちそうメニューがおまかせでできます。また、最近、1～2品は手作りしたいという人が増えているおせちメニューも、上手にできます。さらに、女性を中心に話題となっている「菌活」^{※9}で人気の発酵メニューも豊富で、初めての人にも手軽に作れます。

<料理例>



野菜とチキンのカレー

さばのみそ煮

ブイヤベース

黒豆

クリームチーズ

ヨーグルト

※9 発酵食品やきのこなどから、身体に良い菌を積極的に摂取する活動。

■ 仕 様

形 名	KN-HT99A-R
電 源	交流100V 50 - 60Hz 共用
定 格 消 費 電 力	600W
定 格 容 量	1.6L
設 定 温 度 (発 酵)	35～65℃
最 大 予 約 調 理 時 間	12時間
外 形 寸 法	幅364mm × 奥行280mm × 高さ224mm
質 量	約5.2kg
電 源 コードの長さ	約1.8m(マグネットプラグ方式)
メニュー集掲載メニュー数	100(自動メニュー85/手動メニュー15)
付 属 品	蒸し板、保存専用ふた、メニュー集、 メニューガイド、取扱説明書



シャープ 電気無水鍋「ヘルシオ ホットクック」
<KN-HT99A-R>