

AIoTクラウドサービス「COCORO KITCHEN」対応で「無水調理^{※1}」がさらに楽しく簡単に
水なし自動調理鍋「ヘルシオ ホットクック」<KN-HW24C>を発売

シャープは、無線LANを新たに搭載し、AI(人工知能)が調理準備のアシストやおすすめメニューを提案するなど、健康的な「無水調理^{※1}」がさらに楽しく簡単にできる水なし自動調理鍋「ヘルシオ ホットクック」<KN-HW24C>を発売します。

近年、家庭で作る料理、いわゆる「肉食」において、下ごしらえの済んだ食材宅配サービスや、味付けが簡単な合わせ調味料の利用が進んでいます。また、肉食志向の人の中でもできるだけ簡単に料理をしたいと思う人の割合が8割以上を占めています^{※2}。こうした中、「ヘルシオ ホットクック」は2015年11月の発売以来、食材本来のおいしさを生かした健康的な調理方法や、食材と調味料を入れるだけの自動調理の手軽さなどが肉食志向にマッチして、幅広い年代の方々からご好評をいただいています。

本機は、無線LAN機能を搭載しており、AIoTクラウドサービス「COCORO KITCHEN」に接続すれば、AI(人工知能)が調理の手順や必要な食材と調味料を画面と音声でお知らせ^{※3}したり、好みやライフスタイルにあったメニューを提案します。また、新しいメニューをクラウド上からダウンロードして追加することができ、メニュー検索機能も「カテゴリー別検索」「食材別検索」など充実しています。メニュー集を見なくても簡単に料理の準備ができ^{※3}、献立選びの悩みも減り、選べるメニュー数が豊富になるなど、使い勝手を高めました。

さらに、操作画面サイズを当社従来機の約1.4倍^{※4}に拡大するとともに、自動メニューを番号表示から文字表示に変更し、より便利に使いやすくしました。

本機は、「COCORO KITCHEN」に対応することにより、ご家庭で本格料理が楽しく簡単に作れるようになりました。当社は、今後も素材本来のおいしさを生かした「無水調理」を実現する「ヘルシオ ホットクック」の機能強化を図ってまいります。

品名	水なし自動調理鍋
愛称	 ヘルシオ ホットクック
形名	KN-HW24C-R(レッド系)
希望小売価格	オープン
発売日	10月26日
月産台数	2,500台

■ 主な特長

1. 調理準備のアシストや献立提案をするAIoTクラウドサービス「COCORO KITCHEN」新メニューが追加でき、検索も簡単
2. 見やすい文字表示画面で操作が簡単
3. 食材と調味料を入れるだけの簡単調理。独自の「まぜ技^{※5}」機能で、ほったらかしにしても自動で料理ができる健康的でおいしい「無水調理」

※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。全てのメニューが対象ではありません。
 ※2 ライオン株式会社「家庭料理」に関する意識・実態調査(2016年4月25日)かんたんに料理がしたいと答えた人、81.7%。
 ※3 無線LANに接続すると、ホットクック本体の画面で材料や作り方が確認できます。(一部のメニューは発売時には対応していませんが、発売後に順次対応させていく予定です。)
 ※4 画面サイズは、当社2016年製<KN-HT24B>の2.2インチに対し、本機は3インチ。
 ※5 全てのメニューが対象ではありません。かきまぜるメニューは、「自動調理メニュー」130種類のうち、82種類です。

●「AIoT」は、AI(人工知能)とIoT(モノのインターネット化)を組み合わせ、あらゆるものをクラウドの人工知能とつなぎ、家電を人に寄り添う存在に変えていくビジョンです。「AIoT」および「COCORO KITCHEN」はシャープ株式会社の登録商標です。
 ●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。
 ●クラウドサービス「COCORO KITCHEN」や音声発話機能のご利用には、無線LAN接続が必要です。また、プッシュボタン方式の無線LANアクセスポイント機器が必要です。
 ●ホットクックの発話内容や画面は説明用のものであり、実際とは異なる場合があります。
 ●本製品の音声合成ソフトウェアには、HOYA株式会社 MD部門の「VoiceText」を使用しています。「VoiceText」は、Voiceware社の登録商標です。

【お問い合わせ先】

お客様：お客様ご相談窓口フリーダイヤル ☎ 0120-078-178

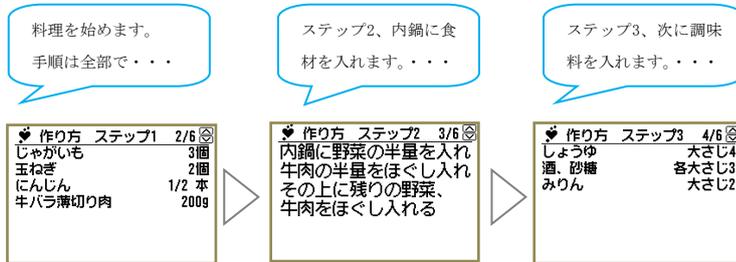
1. 調理準備のアシストや献立提案をするAIoTクラウドサービス「COCORO KITCHEN」

新メニューが追加でき、検索も簡単



■本体を無線LANに接続すると、必要な食材や調味料から下準備の手順まで本体画面に表示して、音声でも案内するので、同梱のメニュー集を見なくても簡単に調理の準備をすることができます。

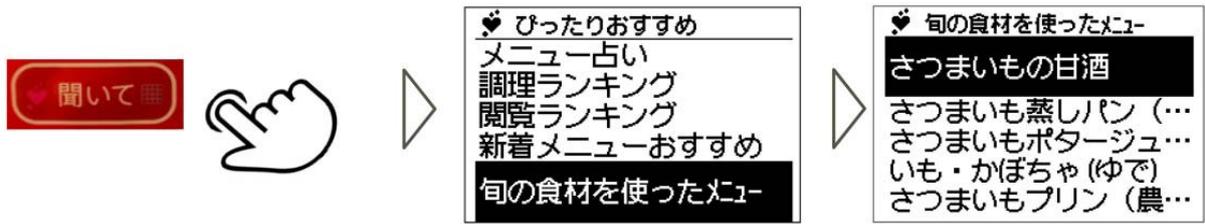
【メニュー集の内容を本体画面と音声で表示】



【メニュー集掲載内容】



■本体の「聞いて」キーを押すと、お住まいの地域や出身地、好きな旅行先や味の嗜好、お好みの食材を使った新しいメニューなど、それぞれの生活に合ったメニューを提案します。また、季節の食材を使ったメニューやイベントに合わせたメニュー、話題のメニューなど、時節や旬な情報を元にメニューを提案したり、健康を気遣ったメニューを提案します。



【ご当地メニューからおすすめ】



クープリチー(沖縄県)



治部煮(石川県)



トムヤムクン(タイ)



チリコンカン(アメリカ)



グリーンカレー



キャベツカレー

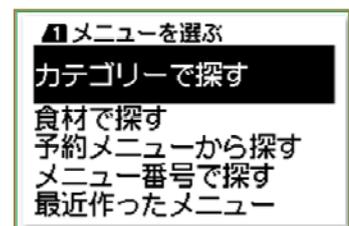
【海外メニューからおすすめ】

【無水カレーのバリエーション】

■本体に内蔵されている130の自動調理メニューに加え、もっとメニューが欲しいというお客様の声にお応えし、新しいメニューをAIoTクラウドサービス「COCORO KITCHEN」からダウンロードして追加できるようにしました。また、メニュー検索機能も「カテゴリで探す」「食材で探す」「予約メニューから探す」「メニュー番号で探す」「最近作ったメニュー」など充実。メニューが増えても簡単に検索できます。

(「COCORO KITCHEN」内メニューは、本体内蔵の自動メニューを含め発売時約250メニューを予定しています。)

【自動メニュー検索画面】



2. 見やすい文字表示画面で操作が簡単

操作画面サイズを当社従来機の約1.4倍に拡大するとともに、従来機ではメニューを番号で表示していましたが、本機では文字表示を採用し、表示内容が分かりやすくなり操作性が高まりました。

【従来機操作画面】



【新操作画面】



3. 食材と調味料を入れるだけの簡単調理。独自の「まぜ技」機能で、ほったらかしにしても自動で料理ができる健康的でおいしい「無水調理」

野菜などの食材に多く含まれる水分のみを使用する「無水調理」は、ビタミンCや葉酸など抗酸化作用のある栄養素を多く残すとともに、食材本来のおいしさが味わえます。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1.7倍^{※6}、ほうれん草の葉酸は約2.2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」は、食材から出た旨みを含む蒸気を水滴にして内鍋に戻します。これにより、必要最低限の調味料で、旨みを生かした調理が可能です。それぞれのメニューに合わせて「まぜ技ユニット」が最適なタイミングで具材をかきまぜ、センサーが温度や蒸気を検知して加熱状態を自動で調整するので、食材と調味料をセットしておくだけで、料理ができて上がります。



- ※6 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>H28.9.12 第1608958001-0101号他 結果より当社にて残存率を算出。
- ※7 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>H28.9.9 第16089580010-0101号他 結果より当社にて残存率を算出。
- ビタミンC、葉酸の残存率は、食材の差、食材の量、調理方法などによって異なります。

4. その他の特長

- 新たに内鍋の汚れを落としやすくする自動の「お手入れ」メニューを搭載し、お手入れが簡単になりました。
- 予約調理可能時間は、当社従来機の12時間を15時間にのびました。例えば朝6時に予約し夜8時にでき上がるように設定することが可能になりました。
- スマートフォンやタブレットの専用アプリ「COCORO KITCHEN」を活用すれば、外出先からでもメニューをダウンロードしたり、予約時間の変更ができます。

■ 仕 様

形 名	KN-HW24C-R
電 源	交流100V 50 - 60Hz 共用
定 格 消 費 電 力	800W
定 格 容 量	2.4L
設 定 温 度 (発 酵)	35~90℃
最 大 予 約 設 定 時 間	15時間
外 形 寸 法	幅395mm × 奥行305mm × 高さ249mm
質 量	約6.5kg
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	155(自動メニュー130/手動メニュー25)
付 属 品	蒸し板、保存専用ふた、メニュー集、取扱説明書



シャープ 水なし自動調理鍋「ヘルシオ ホットクック」
 <KN-HW24C-R>