

レンジ機能がついてこれ1台で毎日の食生活がますます便利に。2in1でキッチンもスッキリ  
**ウォーターオープンレンジ「ヘルシオ グリエレンジ」を発売**

シャープは、ウォーターオープン専用機「ヘルシオ グリエ」にレンジ機能を加えた、ウォーターオープンレンジ「ヘルシオ グリエレンジ」<AX-HR2>を発売します。

「ヘルシオ グリエ」は、共働きや少人数世帯の増加で需要が高まっているお惣菜、冷凍食品、パンなどの「中食」を、過熱水蒸気で作りたてのようにおいしく加熱できるだけでなく、余分な油を落としたり(脱油)、油を使わないノンフライ調理もできることから、おいしさと健康を兼ね備えた調理機器としてご好評をいただいています。

<AX-HR2>は、「ヘルシオ グリエ」に新たにレンジ機能を追加し、過熱水蒸気では難しかったごはんなどのあたためや解凍を可能にしました。惣菜市場で販売シェアが一番高いコンビニ惣菜<sup>※1</sup>についても、たとえば、お弁当はレンジ機能で、から揚げやぎょうざは過熱水蒸気とそれぞれのあたためが「これ1台」でできます。また、トースターとレンジを個別に置くよりもキッチンスペースを有効に使い、庫内容量も「ヘルシオ グリエ」から約1.7倍<sup>※2</sup>に広げたことにより、お皿<sup>※3</sup>に入れたシチューやマグカップに入れた牛乳などのあたためも可能になりました。

また、食材のこびりつきが少なくお手入れが簡単なシリコンコーティングのトレイを新たに標準装備するなど、庫内の清掃性を高めた「ヘルシオ グリエ」<AX-H2>も同時に発売します。

| 品名     | ウォーターオープンレンジ                      | ウォーターオープン専用機                    |
|--------|-----------------------------------|---------------------------------|
| 愛称     | <b>HEALSIO</b><br>ヘルシオグリエレンジ      | <b>HEALSIO</b><br>ヘルシオグリエ       |
| 形名     | AX-HR2-R(レッド系)<br>AX-HR2-W(ホワイト系) | AX-H2-R(レッド系)<br>AX-H2-W(ホワイト系) |
| 希望小売価格 | オープン                              |                                 |
| 発売日    | 12月中旬                             | 11月30日                          |
| 月産台数   | 8,000台                            | 5,000台                          |

■ 主な特長

1. 過熱水蒸気による「中食」の加熱に加え、レンジ機能によるコンビニ弁当やごはん、牛乳のあたためまで「これ1台」で可能<AX-HR2>
2. 過熱水蒸気でお惣菜やパンを常温・冷凍状態から作りたてのようにおいしく加熱
3. 過熱水蒸気で脱油ならびにノンフライ調理も可能

※1 一般社団法人日本惣菜協会「惣菜白書」。2016年市場規模：コンビニ31,134億円、食品スーパー25,417億円、専門店29,024億円。

※2 庫内容量：<AX-HR2>は8L、<AX-H2>は4.5L。ともに庫内有効寸法として測定。

※3 お皿のサイズは直径24cm未満まで可能。庫内有効寸法(幅×奥行×高さ)：<AX-HR2>は26.5×24.0×13.0cm。

● ヘルシオ及びヘルシオロゴ、HEALSIO、ヘルシオグリエ及びヘルシオグリエロゴ、ヘルシオグリエレンジ及びヘルシオグリエレンジロゴは、シャープ株式会社の商標です。

【お問い合わせ先】

お客様：お客様ご相談窓口 ☎ 0120-078-178

## ■ 主な特長

### 1. 過熱水蒸気による「中食」の加熱に加え、レンジ機能によるコンビニ弁当やごはん、牛乳のあたためまで「これ1台」で可能<AX-HR2>

共働きや少人数世帯の増加で需要が高まるお惣菜、冷凍食品、パンなどの「中食」を、常温や冷凍状態から過熱水蒸気でおいしく加熱する「ヘルシオ グリエ」に、レンジ機能を追加しました。本機1台で、過熱水蒸気の熱源では難しかったごはんや牛乳のあたため、お肉などの解凍もできるので、トースターとレンジを個別に置くよりもキッチンスペースを有効に使えます。庫内容量も「ヘルシオ グリエ」に比べて約1.7倍の大きさで、コンビニ弁当はもちろん、直径24cm未満のお皿や高さ13cm未満のマグカップも入れることができます。

また、過熱水蒸気とレンジ機能の両方に使えるこびり付きの少ない「セラミックトレイ」を採用。例えば、お惣菜のから揚げを作りたてのようにおいしく食べたい時は「過熱水蒸気」、時間が無いので素早くあたためたい時は「レンジ機能」と、日によって手軽に使い分けができます。

◆ 裏面の焼き色をしっかり付けるメニューは、ホーロー焼き網を活用してください。なお、ホーロー焼き網は、レンジ機能では、ご使用しないでください。



直径24cm未満のお皿



高さ13cm未満のマグカップ



日によって手軽に使い分け

「過熱水蒸気」「レンジ機能」の両方に使えるセラミックトレイ

### 2. 過熱水蒸気でお惣菜やパンを常温・冷凍状態から作りたてのようにおいしく加熱

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<sup>※4</sup>を搭載しています。コンパクトながらも、1回あたり20mL以上<sup>※5</sup>の水を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>※6</sup>の熱量を持っており、この「水のチカラ」を使うと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お惣菜も、中はアツアツ、表面はサクサクに仕上がります。



<お惣菜の加熱>

冷凍であっても作りたてのようなおいしさに

※4 ヘルシオ<AX-AW400><AX-AS400><AX-CA400>(すべて2017年製)と同じ過熱水蒸気エンジンを採用。

※5 加熱時間が短い(約2分以下)時は、水使用量が20mL以下になる場合があります。

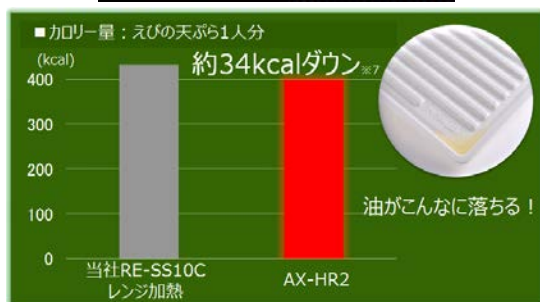
※6 オーブン230℃調理時の1m<sup>3</sup>あたりの熱量と比較した場合。

過熱水蒸気：[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>。  
オーブン加熱：比熱(気体)×温度差(20℃→230℃)×密度=35kcal/m<sup>3</sup>。

### 3. 過熱水蒸気で脱油ならびにノンフライ調理も可能

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、余分な油を落とす脱油や、油を使わないノンフライ調理ができます。天ぷらなどのお惣菜を加熱すると、余分な油を落とせるので、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。鶏のから揚げも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、冷凍のお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。

＜お惣菜の脱油※7＞



＜ノンフライ調理※8＞



◆ 数値は、＜AX-HR2＞の値を記載しています。また各種分析値は、食材の量、素材の差、調理方法によって異なります。

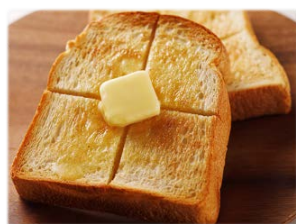
※7 カロリー〔えびの天ぷら〕《当社RE-SS10Cレンジ加熱》433kcal、＜AX-HR2＞399kcal。【分析依頼先】（一財）日本食品分析センター【分析試験成績書発行日および番号】H29.9.27 第17105094001-0101号他 結果より当社にてカロリーを算出。

※8 カロリー〔鶏のから揚げ〕《天ぷら鍋》282kcal、＜AX-HR2＞214kcal。【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】H29.9.27 第17105088001-0101号他 結果より当社にてカロリーを算出。

### 4. その他の特長

- ・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るほか、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牡蠣など、「家飲み」の酒の肴として、旬の素材の味を活かした簡単な調理にも活用できます。

トーストも極上の味わい



ピザもカリッとおいしく



旬の素材の味を活かした「家飲み」の酒の肴として



（うなぎの白焼き）



（焼き牡蠣）

- ・異なる食材の同時加熱によるセットメニュー調理が可能です※9。たとえば、パン、卵、ウインナー、野菜などお好みの食材を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。

モーニングセット



異なる食材も一緒に調理

※9 同時加熱調理は調理前の食材温度が常温、冷蔵のものに限ります。

- ・過熱水蒸気による調理は、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た後、弱(△)、中(△△)、強(△△△)の3段階から切替ボタンで過熱水蒸気パワーの選択と、タイマーのダイヤルを回転させて時間を設定するだけで調理が可能です。加熱途中で時間を延長することもできます。

- ・<AX-H2>は、シリコンコーティングのトレイを搭載。冷凍ぎょうぎやタレのついた焼き鳥などを加熱しても、トレイへのこびりつきが少ないためお手入れが簡単です。
- ・<AX-HR2>は、庫内にステンレス材を使用。さらに、底面がフラットなのでパンくずなどが落ちても拭き取りやすいなど、清掃性にも配慮した構造となっています。また、<AX-H2>も、扉の内側がガラス面も含めてフラットなためパンくずなどが溜まりにくいほか、庫内ラックの開口部も広いので底面のお手入れが簡単です。

## ■ 仕 様

| 形 名                        | AX-HR2  | AX-H2                            |
|----------------------------|---|----------------------------------|
| 電 源                        | AC100V 50-60Hz 共用                                 |                                  |
| 過 熱 水 蒸 気<br>( グ リ ル )     | 定格消費電力  | 1,430W                           |
|                            |   | 過熱水蒸気 パワー3段階(弱・中・強)              |
| レ ン ジ                      | 定格消費電力  | 1,100W                           |
|                            | 出 力   | 600W・500W・解凍200W相当               |
| タ イ マ ー                    | 15分   |                                  |
| セ ン サ ー                    | 絶対湿度、温度   | 温度                               |
| 外 形 寸 法<br>幅 × 奥行 × 高さ     | 470 × 405 × 280mm <sup>※10</sup>                  | 412 × 315 × 218mm <sup>※10</sup> |
| 庫 内 有 効 寸 法<br>幅 × 奥行 × 高さ | 265 × 240 × 130mm <sup>※11</sup>                  | 259 × 230 × 76mm <sup>※12</sup>  |
| 本 体 質 量                    | 約13kg   | 約6.4kg                           |
| 電 源 コ ー ド の 長 さ            | 約1.4m   | 約1.4m                            |
| 付 属 品                      | 水タンク、ホーロー焼き網 1枚、セラミックトレイ 1枚、つゆ・パンくず受け、メニュー集、取扱説明書 | 水タンク、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、ホワイト系  | レッド系、ホワイト系                       |

※10 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。

※11 セラミックトレイをセットした場合の庫内寸法です。

※12 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レンジ ヘルシオ グリエレンジ、ウォーターオープン専用機 ヘルシオ グリエ  
左から ヘルシオ グリエレンジ<AX-HR2-R(レッド系)><AX-HR2-W(ホワイト系)>  
ヘルシオ グリエ<AX-H2-R(レッド系)><AX-H2-W(ホワイト系)>