

スマートスピーカーで献立相談が可能^{*1}。冷凍食材も入れるだけの「まかせて調理」で栄養キープ
ウォーターオープン「ヘルシオ」3機種を発売

シャープは、スマートスピーカーで献立相談ができ^{*1}、好評の「まかせて調理」機能も充実させた「ヘルシオ」3機種を発売します。

<AX-XW500/AW500>は、AIoTクラウドサービス「COCORO KITCHEN」に対応。本体やスマートスピーカーで音声対話^{*2}による操作や献立相談が可能です。また、スマートスピーカーを使えば、ハンズフリーでのメニュー設定や、キッチンから離れた場所での献立相談もできます。

「まかせて調理」は、食材の温度帯(冷凍、冷蔵、常温)や分量に関係なく、火加減や調理時間を自動で調節する^{*3}便利な機能です。今回発売する2018年度モデルでは、搭載機種を3機種に増やしました。冷凍食材はレンジ解凍してからフライパンで調理する場合に比べ、栄養素の流出量を約15%^{*4}抑えることができます。また、<AX-XW500>は、上段で「まかせて調理」、下段でお惣菜などのあたためが同時にできるようになりました。

<AX-XW500>には、高温と低温を組み合わせた新しい調理方法「あぶり豊潤焼き」を追加。大きさによって火の通り方が異なるかたまり肉を、通常の熱風オープン加熱の約8倍^{*5}の熱量を持つ過熱水蒸気で、一気にあぶって表面を焼き固め旨みを閉じ込めます。その後、密閉性の高い庫内を蒸気で満たして温度を下げ、肉の内部を低温でじっくり加熱します。そのため、かたまり肉も表面はこんがり香ばしく、中は肉の旨みを残したまましっとりやわらかく仕上がります。

品名	ウォーターオープン		
愛称			
形名	AX-XW500 レッド系/ホワイト系	AX-AW500 レッド系/ホワイト系	AX-AS500 レッド系/ホワイト系
総庫内容量	30L	26L	26L
希望小売価格	オープン		
発売日	6月14日		
月産台数	5,000台	4,000台	3,000台

■ 主な特長

1. AIoTクラウドサービス「COCORO KITCHEN」がさらに便利に。嗜好や調理履歴を学習し成長する献立相談機能が、本体だけでなくスマートスピーカーからも可能に<AX-XW500/AW500>
2. 食材の温度帯、分量に関係なく火加減や調理時間を自動で調節する「まかせて調理」。冷凍食材は解凍の手間がらず栄養素もキープ。<AX-XW500>は同時にお惣菜のあたためも可能
3. 高温と低温を絶妙に組み合わせた新たな調理方法「あぶり豊潤焼き」。かたまり肉も「あぶり焼き」で表面は香ばしく「低温調理」で中はしっとりやわらかに<AX-XW500>

- ※1 新製品<AX-XW500/AW500>および従来品<AX-XW300/AX-XW400/AX-AW400>で可能。スマートスピーカーは、Amazon Alexa搭載、Google アシスタント搭載のものが使用可能です。Google、Google Home は、Google LLC の商標です。また、スマートスピーカーとヘルシオを連携してご利用いただくには、シャープの会員サイト「COCORO MEMBERS」への登録が必要です。
- ※2 本製品の音声合成ソフトウェアには、HOYA株式会社 MD部門 HOYA SPEECHの「VoiceText」を使用しています。「VoiceText」は、Voiceware社の登録商標です。
- ※3 食材の種類や形状によって、仕上がりが変わります。食材の総重量は約1kgまでが目安となります。
- ※4 当社換算値。〔豚ロース肉〕生の状態に対してのビタミンB1残存量の比較《従来調理(RE-SS10D レンジ解凍後、フライパン調理)》478 μg、《AX-XW500》549 μg 【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター<豚ロース肉>H30.4.17 第18036455001-0101号他。結果より当社にてビタミンB1残存量を算出。なお、分析値は食材の差により異なります。
- ※5 オープン230℃調理時の1㎡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/㎡。ヒーター加熱：比熱(気体)×温度差(20℃→230℃)×密度=35kcal/㎡。

- 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。
- 「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、人に寄り添う存在に変えていくビジョンです。「AIoT」はシャープ株式会社の登録商標です。
- クラウドサービス「COCORO KITCHEN」や音声対話機能のご利用には、無線LAN接続、および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。
- ヘルシオの発話内容は説明用のものであり、実際とは異なる場合があります。

【お問い合わせ先】

お客様ご相談窓口 ☎ 0120-078-178

■ 特 長

1. AIoTクラウドサービス「COCORO KITCHEN」がさらに便利に。嗜好や調理履歴を学習し成長する献立相談機能が、本体だけでなくスマートスピーカーからも可能に<AX-XW500/AW500>



ヘルシオは、2016年発売の<AX-XW300>より、「COCORO KITCHEN」による音声対話機能を標準搭載。「COCORO KITCHEN」は、本体と無線LAN接続することにより、自分が設定したい調理メニューを話しかけるだけで設定してくれる音声操作や、食材やその日の気分などを伝えるとおすすめのメニューを提案してくれる献立相談を、ご利用いただけます。

■嗜好や調理履歴を学習し成長する音声アシスト／献立相談

使う人の調理履歴やヘルシオの習熟度に合わせて、音声アシストや献立相談の内容も変化します。初めは、ヘルシオを自然に使いこなせるように、機能の紹介や食品の並べ方などをアシスト。お使いいただくうちに、献立相談の内容や調理履歴を学習し、まだ使われていない献立相談のしかたや新メニューを紹介します。

■スマートスピーカーに対応^{※1}。キッチンから離れた場所でも「献立相談」が可能に

急速に普及が進むスマートスピーカーに対応。これにより、ハンズフリーで調理メニューの設定ができたり、献立相談など今までヘルシオ本体に話しかけることでしか利用できなかった音声対話機能が、リビングやダイニングなど、キッチン以外の場所でもご利用いただけます。また、スマートスピーカーによる音声対話は、従来のモデル<AX-XW300><AX-XW400><AX-AW400>でもご利用いただけます。

■専用のスマホアプリ「COCORO KITCHEN」^{※6}でさらに便利に
専用のスマホアプリ「COCORO KITCHEN」を使えば、本機やスマートスピーカーから選択したメニューの詳しい情報（材料や作り方など）が、自動でスマートフォンに送信されます。買い物をするとき材料を確認したり、キッチンで作り方を手元で確認しながら下ごしらえができるなど、さらに便利にお使いいただくことができます。



※6 ご利用には専用のスマートフォンアプリ(無料)が必要です。

2. 食材の温度帯、分量に関係なく火加減や調理時間を自動で調節する「まかせて調理」。冷凍食材は解凍の手間がいらず栄養素もキープ。<AX-XW500>は同時にお惣菜のあたためも可能

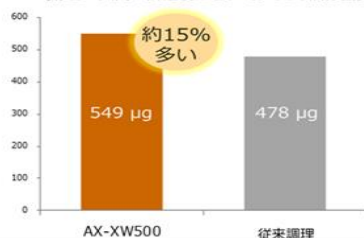
「まかせて調理」は、低温の食材へより多くの熱を与える過熱水蒸気の特徴を活かし、冷凍、冷蔵、常温と温度帯が異なる食材が混在しても、火加減や調理時間を自動で調節する便利な機能です。搭載機種を従来の2機種から2018年度モデルでは3機種に増やしました。それぞれの分量が多くても少なくても、さらにレシピ通りの食材でなくても、好きな食材を、好きな分量だけ角皿にのせて、「網焼き・揚げる」「焼く」「炒める」「蒸す・ゆでる」の4つの調理法を選ぶだけで自動で調理します^{※7}。また、冷凍食材も事前解凍が不要なので、下ごしらえの手間や時間を節約できます。

※7 <AX-AS500>は、調理法の選択に加えて、冷凍食材の有無を手動選択する必要があります。

■冷凍状態からそのまま調理することで、栄養素の流出量を約15%抑えて、栄養素をキープ

「まかせて調理」は、冷凍の食材も解凍不要で、そのまま調理できるので、レンジ解凍してからフライパンで調理する一般的な調理よりも、栄養素(ビタミンB1)の流出量を約15%抑えることができます。

【豚ロース肉 調理後のビタミンB1の残存量】



●当社換算値。〔豚ロース肉〕生の状態に対してのビタミンB1残存量の比較《従来調理(RE-SS10Dレンジ解凍後、フライパン調理)》478 µg、《AX-XW500》549 µg 【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター<豚ロース肉>H30.4.17第18036455001-0101号他 結果より当社にてビタミンB1残存量を算出。なお、分析値は食材の差により異なります。

■上段で「まかせて調理」が、下段でお惣菜のあたためが、同時に調理可能<AX-XW500>

昨今増えているお惣菜の利用に関して、主婦の利用実態を調査したところ、手作りのおかずに加えてあと1品が欲しい場合や、育ち盛りのお子様用に揚げ物を追加したい場合に多く利用されていることが分かりました。そこで、2段タイプの<AX-XW500>は、上段で「まかせて調理」でおかず作りをしながら、同時に、下段でお惣菜のあたため*8ができるようになりました。

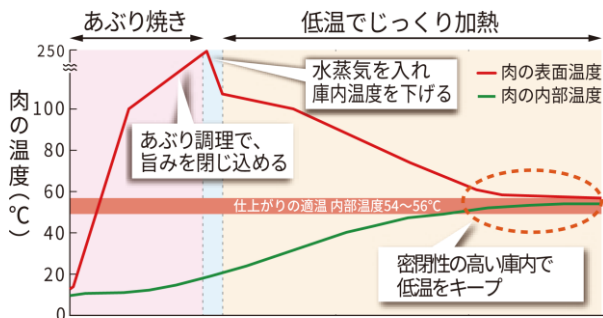


*8 上段調理が「網焼き・揚げる」「焼く」「炒める」の場合は、下段は市販の揚げ物惣菜のあたため、上段調理が「蒸す・ゆでる」の場合は、下段は市販の蒸し物惣菜のあたために対応しています。

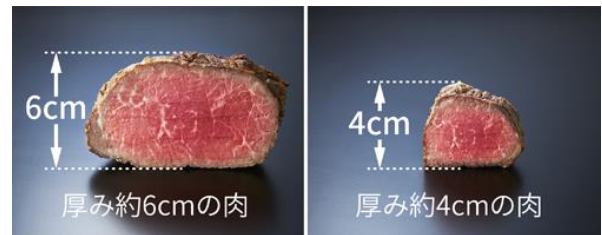
3. 高温と低温を絶妙に組み合わせた新たな調理方法「あぶり豊潤焼き」。かたまり肉も「あぶり焼き」で表面は香ばしく「低温調理」で中はしっとりやわらかに<AX-XW500>

「あぶり豊潤焼き」は、大きさによって火の通り方が異なるかたまり肉を、まず通常の熱風オーブン加熱の約8倍の熱量を持つ過熱水蒸気で一気にあぶって表面を焼き固め旨みを閉じ込めます。その後、密閉性の高い庫内を蒸気で満たして温度を下げ、肉が硬くならないように低温でじっくり加熱します。この新たな焼き方により、大きさの異なる350~800gまでのかたまり肉を、自動で上手に調理することができます。

【あぶり豊潤焼きの温度チャート(ローストビーフの場合)】



【ローストビーフ 調理後の断面図】



大きなかたまり肉でも(左)、小さなかたまり肉でも(右)、自動でちょうどよい仕上がりに

「あぶり豊潤焼き」の対応メニューは、本体内蔵メニュー(2メニュー)に加えて、クラウド上からのダウンロードにより追加が可能です。

「あぶり豊潤焼き」対応メニュー



ダウンロードにより追加可能(以下4メニュー(発売時))



■ 仕様

形名	AX-XW500	AX-AW500	AX-AS500	
総庫内容量	30L(2段調理)	26L(1段調理)	26L(1段調理)	
こだわり火加減メニュー (あぶり豊潤焼きを含む)	●	—	—	
無線LAN機能	●	●	—	
スマートスピーカー対応	●	●	—	
まかせて調理	●	●	● ^{※9}	
定格消費電力	レンジ	1,460W		
	オープン	1,410W	1,430W	1,430W
	グリル	1,410W	1,430W	1,430W
レンジ定格高周波出力	1,000W ^{※10} ・600W・500W・200W相当(出力切替)			
オープン温度調節範囲	オープン100~250・300℃ ^{※11} 発酵(30・35・40・45℃) 蒸し物(100℃) ソフト蒸し(70~95℃)	オープン100~250℃ 発酵(35・40・45℃) 蒸し物(100℃) ソフト蒸し(70~95℃)	オープン100~250℃ 発酵(35・40・45℃) 蒸し物(100℃) ソフト蒸し(70~95℃)	
本体質量	約25kg	約21kg	約21kg	
外形寸法 幅×奥行×高さ	490×430×420mm	490×435×385mm	490×435×385mm	
加熱室有効寸法 幅×奥行×高さ	395×305×240mm	390×325×190mm	395×325×190mm	
液晶画面	4.3型カラー タッチパネル液晶		3.5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	466メニュー (自動メニュー431)	264メニュー (自動メニュー227)	182メニュー (自動メニュー144)	
健康サポート メニュー数	80メニュー	50メニュー	29メニュー	
付属品	ワイド角皿2枚、 調理網(フッ素加工)2枚、 ミトン(1組)、 取扱説明書、クックブック	ワイド角皿1枚、 調理網(フッ素加工)2枚、 ミトン(1組)、 取扱説明書、クックブック	ワイド角皿1枚、 調理網1枚、 取扱説明書、クックブック	
色調	レッド系 ホワイト系			

※9 冷凍食材のあり・なしの選択が必要です。

※10 1,000Wでの連続運転時間は最大3分です。

※11 300℃での運転時間は約10分間です。その後自動的に250℃に切り換わります。



シャープ ウォーターオープン ヘルシオ

上段 左から <AX-XW500-R(レッド系)><AX-XW500-W(ホワイト系)><AX-AW500-R(レッド系)><AX-AW500-W(ホワイト系)>
下段 左から <AX-AS500-R(レッド系)><AX-AS500-W(ホワイト系)>