

News Release

2018年8月9日

「ヘルシオ」初、調理中に過熱水蒸気量の手動コントロールが可能<AX-XS500>

ウォーターオープン「ヘルシオ」2機種を発売

シャープは、ウォーターオープン「ヘルシオ」で初めて調理中の過熱水蒸気量のコントロールを可能とし、好評の「まかせて調理」機能も搭載した「ヘルシオ」<AX-XS500>など2機種を発売します。

<AX-XS500>は、手動の「ウォーターオープン」調理においてこれまでの火加減(温度)や時間に加え、調理中に過熱水蒸気量をコントロールすることも可能としました。過熱水蒸気量は3段階で調節できるので、調理の前半はたっぷりの過熱水蒸気で食材の内部までより早く熱を通し、後半は過熱水蒸気量を減らして乾燥を防ぎながら表面を中心に焼き上げるなど、自分好みの仕上がりに調節できます。また、当社従来機に比べ約1.3倍^{※1}の過熱水蒸気を使用した手動での「ウォーターオープン」調理が可能となり、火加減と水蒸気量の調整が難しく家庭での手作りが難しいとされるフランスパンも、表面はカリッとさせる一方、中はしっとりと焼き上げることができます。

さらに、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^{※2}する便利な「まかせて調理」機能も搭載。上段で「まかせて調理」をしながら、下段でお惣菜などのあたためを同時に行うことも可能です^{※3}。

コンパクトモデル(18L)<AX-CA450>も併せて発売し、「ヘルシオ」シリーズはさまざまなラインアップ展開で、今後も健康的な食生活をサポートしてまいります。

品名	ウォーターオープン	
愛称	 ヘルシオ	
形名	AX-XS500 レッド系/ホワイト系	AX-CA450 ホワイト系
総庫内容量	30L(2段調理)	18L(1段調理)
希望小売価格	オープン	
発売日	2018年8月30日	
月産台数	8,000台	

■ 主な特長

1. 「ヘルシオ」初、調理中に過熱水蒸気量の手動コントロールが可能<AX-XS500>
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」機能を搭載<AX-XS500>
3. 過熱水蒸気による「水」のチカラで、栄養素とおいしさをキープ

※1 当社従来機(AX-XW400、2017年8月発売)との比較。手動の「ウォーターオープン」調理(オープン温度230℃、加熱時間30分、<AX-XS500>は過熱水蒸気量3で設定)において、加熱に使用された水量(AX-XS500:128.0ml、AX-XW400:97ml)を比較。

※2 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。

※3 本機能は、「冷凍なし」で、上段調理が「網焼き・揚げる」「焼く」「炒める」の場合のみお使いいただくことができます。また、下段は市販の揚げ物惣菜のあたために対応しています。

● 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。

【お問い合わせ先】

お客様 : お客様相談窓口 ☎ 0120-078-178

■ 特 長

1. 「ヘルシオ」初、調理中に過熱水蒸気量の手動コントロールが可能<AX-XS500>

2004年の発売以来、ウォーターオーブン「ヘルシオ」は、「水」（過熱水蒸気）で焼くことにより健康でおいしい調理ができる機器として展開してまいりました。「ヘルシオ」の熱源である「過熱水蒸気」は、通常の熱風オーブンと比較し約8倍※4の熱量を持ち、食材の中心までより早く火を通したり、適度な水分を与えたりしながら焼き上げることで食材のおいしさを引き出し、余分な油分や塩分を落とす健康的な調理を行うことができます。

今回、「ヘルシオ」の過熱水蒸気調理を、もっと自分好みに使いこなして料理を楽しみたいとのご要望に応え、手動のウォーターオーブン／ウォーターグリル調理において、過熱水蒸気量を加熱前と調理中に3段階で調節できる機能を新たに搭載しました。これにより、調理の前半はたっぷりの過熱水蒸気で食材の内部までより早く熱を通し、後半は過熱水蒸気量を減らして乾燥を防ぎながら表面を中心に焼き上げるなど、自分好みの仕上がりに調節できるようになりました。

※4 オープン230℃調理時の1m³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/m³。ヒーター加熱：比熱(気体)×温度差(20℃→230℃)×密度=35kcal/m³。



フランスパンは、加熱スタート時に
たっぷり蒸気でパリッと！



シュークリームは、初めに蒸気を与えて
ふっくらとした仕上がりに



焼き豚などのかたまり肉のメニューや冷凍食品などは、最初に過熱水蒸気量を多くすると、食材内部の温度をより早く上げることができます。



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」機能を搭載<AX-XS500>

「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。<AX-XS500>は、この「まかせて調理」機能も搭載し、平日の忙しいときも便利にお使いいただくことができます。食材それぞれの分量が多くても少なくても、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つの調理法から選ぶだけで自動で調理します※5。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。

※5 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。

■上段で「まかせて調理」、下段でお惣菜のあたためが同時に可能

昨今増えているお惣菜の利用に対応し、2段調理タイプの<AX-XS500>では、上段の「まかせて調理」で手作りのおかずを調理すると同時に、下段でお惣菜のあたためができるようになりました※6。これにより、忙しい時にもう1品お惣菜を追加したいときにも、同時にあたためることができ、より便利にお使いいただけます。

※6 本機能は、「冷凍なし」で、上段調理が「網焼き・揚げる」「焼く」「炒める」の場合のみお使いいただくことができます。また、下段は市販の揚げ物惣菜のあたために対応しています。

3. 過熱水蒸気による「水」のチカラで、栄養素とおいしさをキープ

「ヘルシオ」は、熱風オーブンの約8倍の熱量を持つ過熱水蒸気で最初から最後まで調理することで、余分な油や塩分を落とすほか、食材の栄養素をキープする健康的な調理が可能です。

◆ ヘルシオ調理<AX-XS500>と従来調理の健康効果・おいしさ比較

健康効果 ・ おいしさ	メニュー	従来調理器具との比較効果	従来調理器具		ヘルシオ AX-XS500
				数値	数値
脱油	鶏の照り焼き	カロリー量 72kcalダウン	フライパン	258kcal ^{※7}	186kcal ^{※7}
	から揚げ(ノンフライ)	カロリー量 95kcalダウン	天ぷら鍋	282kcal ^{※7}	187kcal ^{※7}
減塩	塩ざけ	減塩率 約8倍	焼き網	3.9%減 ^{※8}	34.3%減 ^{※8}
ビタミンC 保存	かぼちゃ	ビタミンCが約1.4倍多い	オーブン加熱 ^{※9}	57.1% ^{※8}	80.3% ^{※8}
葉酸 ^{※10} 保存	ブロッコリー	葉酸含有量が約1.4倍多い	なべ	83 μ g ^{※8}	124 μ g ^{※8}
おいしさ	にんじん(1片当たり)	口に広がる甘み成分量が約1.2倍多い	レンジ加熱 ^{※9}	68.0mg ^{※8}	82.0mg ^{※8}
	アスパラガス (中央部1cm当たり)	口に広がる旨み成分量が約1.4倍多い	レンジ加熱 ^{※9}	44.0 μ g ^{※8}	64.0 μ g ^{※8}
	鶏むね肉	蒸し器と比べ約18%柔らかい	蒸し器	43.0N ^{※8,11}	35.4N ^{※8,11}

※7 (一財)日本食品分析センターへの依頼結果(第18062791001-0101号 H30.6.19他)、当社実験結果および、文部科学省「日本食品標準成分表」に基づき、大阪府立大学(協力:矢澤彩香准教授)にて監修した1人分の目安カロリーです。

※8 当社換算値。

●減塩・・・

【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター<塩ざけ>H30.6.19 第18063024002-0101号他 結果より当社にて減塩率を算出。

●ビタミンC・・・

【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター<かぼちゃ>H30.6.26 第18063006001-0101号他 結果より当社にてビタミンC残存率を算出。

●葉酸・・・

【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター<ブロッコリー>H30.6.25 第18062813001-01号他 結果より当社にて葉酸を算出。

●甘み成分量(糖)・・・

当社調べ。

●旨み成分量(グルタミン酸)・・・

【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター<アスパラガス>H30.6.26 第1806300001-01号他 結果およびエキス量より当社にて旨み成分量を算出。

※9 当社従来オーブンレンジRE-SS10Dにて調理。

※10 貧血を予防すると言われている成分。

※11 N(ニュートン)は破断荷重をあらわす単位。

【その他】カロリー量、減塩率、ビタミンC残存率、葉酸含有量、甘み成分量、旨み成分量、破断荷重は、食材の量、素材の差、調理方法などによって異なります。

■ 仕 様

形 名		AX-XS500	AX-CA450
総 庫 内 容 量		30L (2段調理)	18L (1段調理)
ま か せ て 調 理		●※12	—
カ ン タ ン 焼 き ・ 蒸 し		—	●
過 熱 水 蒸 気 量 調 節※13		●	—
定 格 消 費 電 力	レ ン ジ	1,460W	
	オーブン	1,410W	1,430W
	グリル	1,410W	1,430W
レ ン ジ 定 格 高 周 波 出 力		1,000W※14・600W・500W・200W相当(出力切替)	
オ ー ブ ン 温 度 調 節 範 囲		オープン100～250・300℃※15 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℃)
本 体 質 量		約24kg	約17kg
外 形 寸 法			
幅 × 奥 行 × 高 さ		490×450×420mm	490×400×345mm
加 熱 室 有 効 寸 法			
幅 × 奥 行 × 高 さ		395×315×240mm	300×320×185mm
液 晶 画 面		大型ホワイトバックライト液晶	ホワイトバックライト液晶
同 梱 ク ッ ク ブ ッ ク 掲 載 数		175メニュー (自動メニュー87)	160メニュー (自動メニュー115)
健 康 サ ポ ー ト 数		21メニュー	26メニュー
付 属 品		ワイド角皿2枚、 調理網1枚、 取扱説明書、クックブック	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	ホワイト系

※12 冷凍食材のあり・なしの選択が必要です。

※13 過熱水蒸気量の調節機能は、手動のウォーターオープン/ウォーターグリル調理において使用可能。

※14 1,000Wでの連続運転時間は最大3分です。

※15 240、250、300℃での運転時間は約5分間です。その後自動的に230℃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-XS500-R(レッド系)> <AX-XS500-W(ホワイト系)>
 下段 <AX-CA450-W(ホワイト系)>