

ファミリー世帯向け2.4Lで初めて「ホワイト色」を追加し、多様なキッチンインテリアに対応
水なし自動調理鍋「ヘルシオ ホットクック」3機種を発売



左より <KN-HW24E-R(レッド系)、-W(ホワイト系)>

品 名	愛 称	形 名	定格 容量	COCORO KITCHEN	希 望 小売価格	発 売 日	月産台数
水なし 自動調理鍋	ヘルシオ ホットクック	KN-HW24E レッド系／ホワイト系	2.4L	○	オープン	2019年 8月22日	シリーズ 計7,500台
		KN-HW16E レッド系／ホワイト系	1.6L			2019年 7月18日	
		KN-HT16E レッド系	1.6L	—			

シャープは、お客様のニーズが高いホワイト色を追加し、火加減やまぜかたを選べる「好みの設定加熱」とふたをあけたまま加熱できる「煮詰め」機能を新搭載した水なし自動調理鍋「ヘルシオ ホットクック」ファミリー世帯向け2.4L(2-6人用)タイプなど、3機種を発売します。<KN-HW24E／HW16E>は、AIoTクラウドサービス「COCORO KITCHEN」により、調理の材料や手順をアシストするとともに、本体画面に表示されるQRコードで、料理キット「ヘルシオデリ」を発注できます。

■ 主な特長

1. 多様なキッチンインテリアにマッチするホワイト色を2.4Lタイプに採用<KN-HW24E>
2. 使い慣れた鍋のように火加減やまぜかたを選べる「好みの設定加熱」と人気の「煮詰め」機能を2.4Lタイプに新搭載<KN-HW24E>
3. 本体画面のQRコードで簡単に「ヘルシオデリ」を発注できる<KN-HW24E／HW16E>

- 「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接続及び無線LANアクセスポイント機器が必要です。
- COCORO+(ココロプラス)ブランドマークおよびCOCORO KITCHENはシャープ株式会社の登録商標です。
- 本製品の音声合成ソフトウェアには、HOYA株式会社 MD部門 HOYA SPEECHの「VoiceText」を使用しています。「VoiceText」は、Voiceware社の登録商標です。

【 ホームページ 】 <https://corporate.jp.sharp/> (画像ダウンロード <https://corporate.jp.sharp/press/>)
 【 本 社 】 〒590-8522 大阪府堺市堺区匠町1番地
 【 お客様からのお問い合わせ 】 お客様ご相談窓口 ☎ 0120-078-178

■ 開発の背景

当社は、共働き世帯などの増加に伴い、家事の時短ニーズが高まる中、材料をセットするだけで健康的な調理を実現する、水なし自動調理鍋「ヘルシオ ホットクック」を2015年11月に発売し、新しい市場を創造してまいりました。今回、ファミリー世帯向け2.4Lタイプにニーズの高いホワイト色を採用し、使いなれた鍋のように使用できる機能を追加することで、幅広いご家庭での新・必需品化を更に図ってまいります。

■ 主な特長

1. 多様なキッチンインテリアにマッチするホワイト色を2.4Lタイプに採用<KN-HW24E>

小家族向け1.6Lタイプ(2-4人用)で人気の高いホワイト色をお客様のご要望にお応えして、2.4Lタイプ(2-6人用)に初めて採用しました。光沢感のあるパールホワイトが、ナチュラルなインテリアはもちろん、多様なキッチンシーンを演出します。



(写真はイメージです)

2. 使い慣れた鍋のように火加減やまぜかたを選べる「好みの設定加熱」と人気の「煮詰め」機能を2.4Lタイプに新搭載<KN-HW24E>

- ・ホットクックは、使用するにつれ手動調理の使用頻度が増えるため、もっと自分流に設定して使いたいという声を多くいただいています。今回、「強火」「中火」「弱火」の3種類の火加減と、「まぜない」「たまにまぜる」「よくまぜる」「高速でまぜる」の4種類からまぜかたを選択し、時間も設定できる「好みの設定加熱」機能を新たに追加しました。この機能により、自動調理メニューだけでなく、コンロで鍋を使う感覚で、火を使わず安心・安全な調理が可能です。



- ・ふたを開けたままの加熱ができる「煮詰め」機能を搭載しました。「タンドリーチキン」の仕上げに少し煮飛ばしたいときや、「ぶり大根」で照りを出したいときなどにご利用いただけます。

「煮詰め」機能は、18年度発売モデルに新搭載され、一番よく使われている手動メニューです。

(<KN-HW16D>発売から3カ月間のデータ)



3. 本体画面のQRコードで簡単に「ヘルシオデリ」を発注できる<KN-HW24E/ HW16E>

本体画面のヘルシオデリメニューに表示されるQRコードをスマートフォンで撮影すると、下ごしらえ済みの料理キット「ヘルシオデリ」を簡単に発注できます。「ヘルシオデリ」は、人気シェフや料理研究家が監修した「シェフコース」や日常使いの「デイリーコース」が選べる、「ヘルシオホットクック」と「ウォーターオープン ヘルシオ」向けの料理キットです。



4. 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※1」

野菜などの食材に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を味わえます。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較すると、大根のビタミンCは約1.6倍※2、ほうれん草の葉酸は約1.6倍※3多く残り、にんじんは約1.3倍※4甘く仕上がります。

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鍋の中に戻します。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となります。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※5、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スイッチを入れるだけで、おいしい料理ができ上がります。



- ※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 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>H30.8.17 第18087750001-0101号他 結果より当社にて残存率を算出。
- ※3 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>H30.8.22 第18087759001-0101号他 結果より当社にて残存率を算出。
- ※4 にんじんの糖度(Brix) 【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】<にんじん>H30.5.8 第18044240001-0101号他 結果より当社にて糖度を算出。
- 検証に用いた機種が発売年:<KN-HW16D>(2018年)、<KN-HT99B>(2018年)
<KN-HW16D>(2018年)、<KN-HT99B>(2018年)は、<KN-HW16E>、<KN-HT16E>と同等の加熱性能を持つ機種です。
- ビタミンC、葉酸の残存率、糖度は、機種、容量、食材の差、食材の量、調理方法などによって異なります。
- ※5 すべてのメニューが対象ではありません。

■ その他

搭載メニュー数が増えた1.6Lタイプ(2～4人用)のベーシックモデル<KN-HT16E>(無線LAN非対応)も発売します。

■ 主な仕様

形 名	KN-HW24E-R/-W	KN-HW16E-R/-W	KN-HT16E-R
無線LAN対応	○ (COCORO KITCHEN連携)	○ (COCORO KITCHEN連携)	—
電 源	交流100V 50 - 60Hz共用	交流100V 50 - 60Hz共用	交流100V 50 - 60Hz共用
定 格 消 費 電 力	800W	600W	600W
定 格 容 量	2.4L	1.6L	1.6L
設定温度(発酵)	35～90℃	35～90℃	35～90℃
最大予約設定時間	15時間	15時間	15時間
画 面	3インチ メニュー名表示	3インチ メニュー名表示	2.2インチ メニュー番号表示
外 形 寸 法	幅395mm×奥行305mm ×高さ249mm	幅364mm×奥行283mm ×高さ232mm	幅364mm×奥行283mm ×高さ232mm
質 量	約6.5kg	約5.5kg	約5.3kg
電源コードの長さ	約1.4m (マグネットプラグ方式)	約1.4m (マグネットプラグ方式)	約1.4m (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130／手動25)	145 (自動126／手動19)	138 (自動121／手動17)
付 属 品	蒸し板、保存専用ふた、 メニュー集、取扱説明書	蒸し板、保存専用ふた、 メニュー集、取扱説明書	蒸し板、メニューガイド、 メニュー集、取扱説明書

本製品に関する情報は、以下のウェブサイトでもご覧いただけます。
<https://jp.sharp/hotcook/>