

たっぷりの「過熱水蒸気」で、話題の生食パンを“焼きたて窯出し”のおいしさに
ウォーターオーブン専用機「ヘルシオ グリエ」を発売



HEALSIO
ヘルシオ グリエ

左より <AX-GR1-R(レッド系)/-B(ブラック系)>

シャープは、たっぷりの水を使った過熱水蒸気(100℃以上)が生食パンを包み込んであたため、
“焼きたて窯出し”のようにふんわりとおいしく再現できるウォーターオーブン専用機「ヘルシオ
グリエ」を発売します。

ここ数年、生食パン専門店が増加しており、中までふわふわで、焼きたてをそのままおいしく
食べられることで人気です。本機は、たっぷりの過熱水蒸気がパンを包み込み、絶妙に温度コント
ロールをしながらパンの内部にも適度な水分を与えるので、家庭でもまるで焼きたてのようなふん
わりとした食感に戻すことができます。

本機は、話題の生食パンを焼き目をつけずにふわふわにあたためる新搭載のふわふわモード
(弱モード)、中もっちり、外こんがりの極上トーストが焼けるトーストモードや、惣菜の揚げ物を
余分な油を落としてヘルシーにあたためるサクリモード(強モード)など、お好みの仕上がりを
実現し、ご家庭の豊かな食生活を応援します。

品名	愛称	形名	希望 小売価格	発売日	月産台数
ウォーターオーブン 専用機	ヘルシオ グリエ	AX-GR1 レッド系/ブラック系	オープン	2019年 11月28日	4,000台

■ 主な特長

1. たっぷりの過熱水蒸気で生食パンを窯出しのおいしさにあたためる新搭載「ふわふわモード(弱モード)」
2. 通常の食パンを中はもっちり、外はこんがり焼き上げる「トーストモード」
3. 専用トレイの使用で天ぷらやフライをヘルシーに作りたてのようなおいしさに

● ヘルシオロゴおよびヘルシオ、HEALSIO、ヘルシオ グリエロゴ、ヘルシオ グリエ は、シャープ株式会社の商標です。

【 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
【 お客様お問い合わせ先 】 お客様ご相談窓口 ☎ 0120-078-178

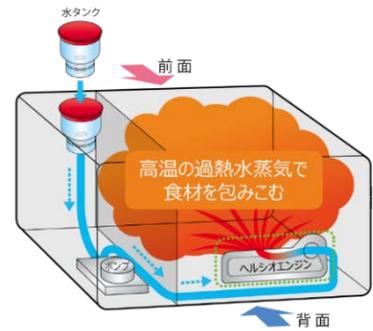
■ 主な特長

1. たっぷりの過熱水蒸気で生食パンを窯出しのおいしさにあたためる新搭載「ふわふわモード(弱モード)」

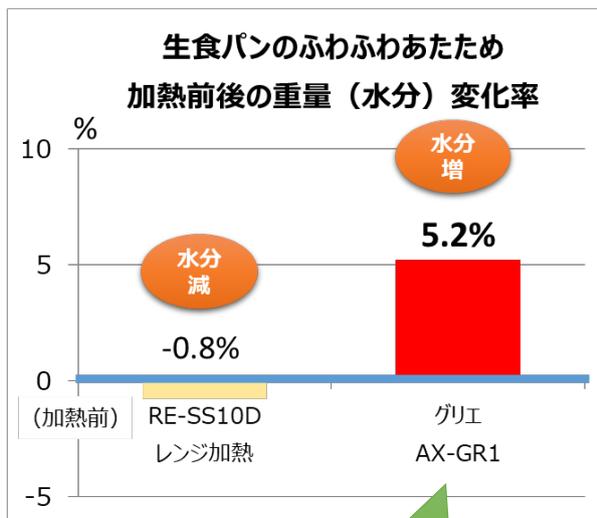
本機は、1回の加熱に最大約25mL^{*1}の水を使った、100℃以上の過熱水蒸気が熱源です。

たっぷりの過熱水蒸気がパンを包み込み、絶妙に温度コントロールをしながらパンの内部にも適度な水分を与え、あたためます。生食パンは、買ってすぐに食べきれなかった分は冷凍保存することが多く、トーストする食べ方しかできませんでした。

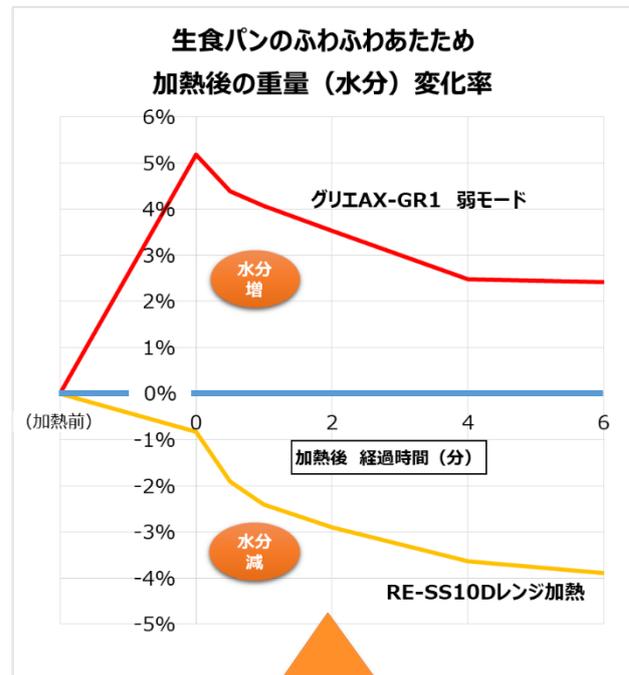
そこで、新型ヘルシオ グリエは、庫内でたっぷりの過熱水蒸気を絶妙に温度コントロールし、低温で中までじっくり加熱する「ふわふわモード(弱モード)」を新しく搭載。冷凍した生食パンに焼き目をつけずに、適度な水分を与えて^{*2}あたためるので、電子レンジでは得られない、まるで窯から出したてのような食感とおいしさに成功しました。また、水分量を多く含んでいるので^{*3}、冷めた後もおいしく召し上がっていただけます。冷凍状態や乾燥してしまった白パン、サンドイッチ用のパンなどもふわふわに再現した食感をお楽しみいただけます。



電子レンジとヘルシオ グリエの比較 冷凍生食パンのふわふわあたため



グリエなら水分が多く^{*2}
まるで焼きたてのふわふわに！



時間が経ってもグリエの方が
水分を失いにくい・
加熱前より多い^{*3}

※1 モードや加熱時間により、水使用量が25mL以下になる場合があります。タンク容量は約40mLです。

※2 加熱前後の重量変化率を当社にて測定。〔食パン6枚切(冷凍)1枚〕<RE-SS10D>レンジ加熱：99.2%、<AX-GR1>ヘルシオ グリエ(弱モード)：105.2%

※3 加熱前と加熱後6分以内の重量変化率を当社にて測定。〔食パン6枚切(冷凍)1枚〕<RE-SS10D>レンジ加熱、<AX-GR1>ヘルシオ グリエ(弱モード)

2. 通常の食パンを中はもっちり、外はこんがり焼き上げる「トーストモード」

- ・本機なら、通常の食パンも極上のトーストに焼き上げます。たっぷりの過熱水蒸気で加熱するので、一般的なトースターと比べると加熱後も十分な水分量を残す※4ことができ、中は生の食感に近く※5、もっちりとした食感を、外はこんがりとしたトーストを楽しむことができます。また、固くなりがちなトーストの耳もやわらかく仕上がる※5ので、耳までおいしくお召し上がりいただけます。
- ・食パン以外の惣菜パンやクロワッサンも、中までアツアツ、表面はパリッとした、焼きたてのような食感を楽しめます。4段階(トースト・弱・中・強)のモードが過熱水蒸気と温度を最適にコントロールするので、一般的なトースターや電子レンジを超える仕上がりを実現します。

※4 加熱前と加熱後10秒後の重量変化率を当社にて測定。〔食パン6枚切(冷凍)2枚〕<KZ-PC24>一般的なトースター：93.1%、<AX-GR1>ヘルシオ グリエ：97.7%

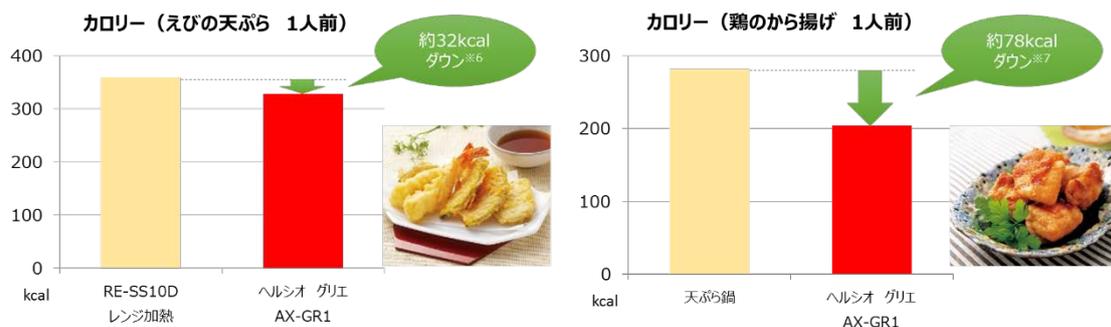
※5 テクスチャー分析【分析依頼先】株式会社総合水研究所(報告書No.FB200148)結果より〔食パン4枚切(常温)1枚〕<KZ-PC24>一般的なトースターと<AX-GR1>ヘルシオ グリエで比較



3. 専用トレイの使用で天ぷらやフライをヘルシーに作りたてのようなおいしさに

付属の専用トレイで加熱することにより、おいしさに加え、余分な油を落とす脱油調理や、油を使わないノンフライ調理、異なる食材を同時加熱するセットメニュー調理など、多彩な調理を楽しめます。

天ぷらなどのお惣菜を本機で加熱すると余分な油が落ちるため、電子レンジと比べて油分の摂取量が抑えられ、中までアツアツ、表面はサクッとヘルシーに美味しく仕上がります。鶏のから揚げも天ぷら鍋での調理に比べて、カロリー量を抑えたノンフライ調理が可能です。冷凍食品のあたためも、予熱なしでご使用いただけます。



※6 カロリー (えびの天ぷら 1人前) (<RE-SS10D>レンジ加熱)360kcal<AX-GR1>328kcal。【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター(19.10.16第19107535001-0101号他)結果より当社にてカロリーを算出。

※7 カロリー (鶏のから揚げ 1人前) (天ぷら鍋)282kcal<AX-GR1>204kcal。【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター(19.10.16第19107531001-0101号他)結果より当社にてカロリーを算出。

たっぷりの過熱水蒸気により、パン、卵、ベーコン、野菜など異なる食材を一緒にトレイに乗せて調理することを実現。朝食の一皿が簡単にできあがります。本機では冷凍パンでも同時調理できるようになり、忙しい朝にさらに活躍します。



■ 主な仕様

形名	AX-GR1
加熱方式	過熱水蒸気 パワー4段階(トースト・弱・中・強)
タンク容量	約40mL
タイマー	15分
電源	AC100V 50-60Hz共用
定格消費電力	1,410W
本体質量	約5.7kg
外形寸法 幅 × 奥行 × 高さ	412×306 ^{※8} ×227mm
庫内有効寸法 幅 × 奥行 × 高さ	259×232×77mm
付属品	コーティングトレイ、メニューラベル、メニュー集、取扱説明書

※8 外形寸法の奥行は取っ手を含みません。

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/toaster/>