

AIoT対応のホットクックにコンパクトな1~2人用1.0Lタイプが新登場
水なし自動調理鍋「ヘルシオ ホットクック」を発売



左より <KN-HW10E-W(ホワイト系)、-B(ブラック系)>

シャープは、設置幅220mmコンパクトサイズで、無水※1調理・まぜ技※2自動調理・AIoTに対応した1.0L(1-2人用)タイプの水なし自動調理鍋「ヘルシオ ホットクック」を発売します。

本機は、2~4人用の1.6Lタイプから設置幅を約40%削減※3。新・まぜ技ユニットとコンパクトモーターの採用で、少量の食材を煮崩れさせずにやさしくかきまぜて、ホットクックならではのおいしい簡単自動調理を実現します。また、AIoTクラウドサービス「COCORO KITCHEN」で、選べるメニューが増えるとともに、ライフスタイルにあったメニュー提案や画面と音声で材料や手順をアシストしてくれます。さらに、付属の蒸しトレイを使った「上下2段調理」※4で2種類のメニューを同時に調理するなど日々の食事の準備に活躍します。

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-HW10E ホワイト系/ブラック系	1.0L	○	オープン	2019年 11月28日	2,500台

■ 主な特長

1. コンパクトサイズで、無水調理やまぜ技自動調理、予約※5調理を実現
2. 「COCORO KITCHEN」で、選べるメニューが増えて、献立提案や調理手順もアシスト
3. 付属の蒸しトレイで2種類のメニューが同時に調理できる「上下2段調理」

※1 全てのメニューが対象ではありません。無水調理メニューは、「自動調理メニュー」63種類のうち、25種類です。

※2 全てのメニューが対象ではありません。かきまぜるメニューは、「自動調理メニュー」63種類のうち、34種類です。

※3 <KN-HW16E>(設置幅364mm)と比較。

※4 全てのメニューが対象ではありません。「上下2段調理」は、「自動調理メニュー」63種類のうち、6種類です。

※5 全てのメニューが対象ではありません。予約調理メニューは、「自動調理メニュー」63種類のうち、17種類です。

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

■ 開発の背景

共働き世帯などの増加に伴う時短家事のニーズが高まる中、当社は2015年11月に材料をセットするだけで健康的な調理を実現する「ヘルシオ ホットクック」を発売し、以来忙しい子育て世代を中心に好評いただいております。今回、“ホットクックが欲しいけれど、キッチンに置くスペースがない”というお客様の声にお応えするとともに、増加する単身世帯の方が使いやすい商品を新たにラインアップに加え、幅広い世帯層での“一家に一台ホットクック生活必需品化”を図ってまいります。

■ 主な特長

1. コンパクトサイズで、無水調理やまぜ技自動調理、予約調理を実現

本機は、新・まぜ技ユニットとコンパクトモーターの採用で、設置幅を1.6Lタイプ(2-4人用)から約40%削減しました。設置幅220mmのコンパクトサイズでありながら、ホットクックの基本機能である無水調理・まぜ技自動調理・予約調理に対応し、少量の食材を煮崩れさせずにかきまぜて、ホットクックならではのおいしい簡単調理を実現します。



設置幅
約40%削減！



まぜ技ユニット

コンパクト化を実現した1.0L(1-2人用)タイプのホットクックは、肉じゃがやカレーなど定番の煮物料理、ひじきの煮物や筑前煮などの副菜料理に加え、増加傾向にある単身世帯の方が作りやすいメニュー(カンタン煮魚、カット野菜で1品など)を搭載。

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、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ていきます。



カンタン煮魚



カット野菜で1品

2. 「COCORO KITCHEN」で、選べるメニューが増えて、献立提案や調理手順もアシスト

本機は、本体に内蔵されている63の自動調理メニューに加え、新しいメニューをAIoTクラウドサービス「COCORO KITCHEN」からダウンロードして追加できます。(「COCORO KITCHEN」内メニューは、本体に内蔵の自動メニューを含め発売時約100メニューを予定しています。) 本体を無線LANに接続すると、必要な食材や調味料から下準備の手順まで本体画面に表示して、音声でも案内するので、同梱のメニュー集を見なくても簡単に調理の準備をすることができます。

さらに、本体の「聞いて」キーを押すと、調理履歴などからお好みの食材を使った新しいメニューや、AIがそれぞれの生活に合ったメニューを提案します。また、季節の食材を使ったメニューやイベントに合わせたメニュー、話題のメニューなど、時節や旬な情報を元にメニューを提案したり、健康を気遣ったメニューを提案したりします。



3. 付属の蒸しトレイで2種類のメニューが同時に調理できる「上下2段調理」

本機は、付属の蒸しトレイを使い、2種類のメニューを同時に調理する「上下2段調理」が可能です。例えば、下段でアクアパッツァを作りながら、上段でポテトサラダを作るなど、2つのメニューを同時に1台で作ることができるので、単身世帯の方でも彩り豊かな料理を簡単に作ることができます。



イタリアンセット



酒の肴セット



炊飯(1合)&おかず

ホットクックシリーズ^{※6}のおいしさのヒミツは、「かきまぜ」&「火加減コントロール」

今回、ホットクックのおいしさのヒミツの解明について、東洋大学助教の露久保美夏先生にご協力いただきました。先生からは「ホットクックは加熱しながらかき混ぜることができるので、調味料のしみこみを均一にして、味ムラなく作れます。また、ゆっくりと温度を上昇させ、火加減をコントロールすることで、食材のおいしさを引き出し、よりおいしく調理ができます。」とのコメントをいただきました。

また、研究室にて「電気圧力なべ」と「ホットクック」それぞれで作った無水カレーを食べ比べて、アンケートを取った結果、約70%がホットクックの方がおいしいと答えました^{※7}。

まぜ技比較（説明のための試作メニュー）^{※8}



“かきまぜ”なしの場合
(電気圧力なべ^{※9})
調味液につからない
部分は、味がしみこ
まず味ムラができる。



“かきまぜ”ありの場合
(ホットクック^{※10})
ムラを抑えて
全体に味がなじむ。

※6 <KN-HW24E/KN-HW24C/KN-HT24B/KN-HW16E/KN-HT16E/KN-HW16D/KN-HT99A/KN-HT99B/KN-HW10E>

※7 東洋大学食生活研究室調べ。当社がASEAN地域を中心に販売している電気圧力なべ<KQ-A60-RD>を日本仕様にして調理した結果とホットクック<KN-HW10E>の比較。27人中19人がホットクックの方がおいしいと回答。

※8 試作のため、肉じゃがを想定し、食材を全てじゃがいもと玉ねぎに置き換えました。味のしみ込みがわかりやすいように、通常の肉じゃがと比べて倍量の調味料を使用。

※9 当社がASEAN地域を中心に販売している電気圧力なべ<KQ-A60-RD>を日本仕様にして調理した結果。

※10 <KN-HW24E>で調理した結果。

■ その他の特長

- ・内鍋はお手入れしやすいフッ素塗装を採用。炊飯用の水位線もあり、予約炊飯も可能です。

■ 主な仕様

形 名	KN-HW10E-W/-B
無線LAN対応	○ (COCORO KITCHEN連携)
電 源	交流100V 50 - 60Hz共用
定格消費電力	350W
定 格 容 量	1.0L
設定温度(発酵)	35~90℃
最大予約設定時間	15時間
画 面	2.4インチ メニュー名表示
外 形 寸 法	幅220mm×奥行305mm×高さ240mm
質 量	約3.7kg
電源コードの長さ	約1.4m(マグネットプラグ方式)
メニュー集掲載数	80(自動63/手動17)
付 属 品	蒸しトレイ、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/>