

公式ファンコミュニティ「ホットクック部」のレシピがダウンロードできる 水なし自動調理鍋「ヘルシオ ホットクック」2機種を発売



左より <KN-HW24F-R (レッド系)、-W (ホワイト系) >

シャープは、ホットクック公式ファンコミュニティ「ホットクック部」のユーザー投稿レシピをダウンロードできるとともに、市販のジッパー付き食品保存袋※1で「低温調理」が簡単にできるAIoT対応の水なし自動調理鍋「ヘルシオ ホットクック」2機種を発売します。

自動メニューを増やしてほしいというユーザーからの声にお応えし、2020年5月にサービスを開始した「ホットクック部」のユーザー投稿レシピからセレクトしたメニューをダウンロードして、自動調理することが可能になりました。また、ジッパー付き食品保存袋を使ってローストビーフなどの本格的な「低温調理」メニューが簡単に作れます。さらに、洗いやすい「フッ素コート内鍋」を2.4Lと1.6Lタイプで初めて採用。今後もユーザー投稿レシピのダウンロードを順次拡充するなど、メニューのバリエーションを増やし、使いやすく進化することで、ご家庭でのホットクックの新・必需品化を進めてまいります。

品名	愛称	形名	定格容量	無線LAN対応	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-HW24F-R/-W	2.4L	○	オープン	2020年 9月中旬	シリーズ 計9,000台
		KN-HW16F-R/-W	1.6L				

■ 主な特長

1. 「ホットクック部」のユーザー投稿レシピを「COCORO KITCHEN」レシピサービスからダウンロードして、自動調理が可能
2. ジッパー付き食品保存袋を使った簡単「低温調理」
3. 汚れがこびりつきにくく、お手入れが簡単な「フッ素コート内鍋」

※1 ジッパー付き食品保存袋は、ポリエチレン製の耐熱100°C、厚さ0.06mm以上のものをご使用ください。また、必ず水を入れ、90°C以下の発酵・低温調理モードをご利用ください。

- 公式ファンコミュニティ「ホットクック部」は、コミュニ株式会社が提供のコミュニティマーケティングツール「commune (コミュニン)」を利用して運営しています。communeの詳細はこちらからご覧いただけます。 <https://commune.jp/> 会員登録にはCOCORO IDが必要となり、コミュニティへの投稿にはCOCORO IDでのログインが必要です。また、ホットクックをお持ちの方のみ会員登録が可能ですが、お持ちでない方も「ホットクック部」の「レシピ」閲覧は可能です。アプリケーションのダウンロードやサイトの閲覧にかかる通信費はお客様の負担となります。一部ブラウザ環境は非対応です。
- スマートライフサービス「COCORO HOME」、「COCORO KITCHEN」レシピサービスや一部音声発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 KITCHEN」レシピサービスでメニューを検索してホットクックへ送信するには、「COCORO HOME」アプリへの登録が必要です。
- 「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。
- 「COCORO+ (ココロプラス)」ブランドマークおよび「COCORO HOME」、「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

■ 主な特長

1. 「ホットクック部」のユーザー投稿レシピを「COCORO KITCHEN」 レシピサービスからダウンロードして、自動調理が可能



「ホットクック部」では、ホットクックユーザーが、たくさんのオリジナルレシピを投稿しています。煮物やカレー・シチューといった定番のアレンジメニューはもちろん、ケーキやパン、デザートなど、ユーザーの自由な発想による多彩なレシピです。今回、人気や作りやすさの観点からセレクトしたユーザー投稿レシピを、「COCORO KITCHEN」レシピサービスからダウンロードして簡単に自動調理できるようになりました。自動調理が可能なユーザー投稿レシピは、今後対応機種やメニューを順次拡充し、毎日の献立をサポートします。

<ダウンロード可能なユーザー投稿メニュー例>



ミートボールのトマトシチュー
(とろみさん)



ブロッコリーのケーキサレ
(ミエタコさん)



野菜たっぷりスープパスタ
(猫田みうさん)



トマトチーズパン
(snowbktさん)

2. ジッパー付き食品保存袋を使った簡単「低温調理」

ジッパー付き食品保存袋を使って、火加減や調理時間が難しいローストビーフ、ローストポーク、サラダチキン、ツナ、砂肝のオイル煮（手動メニュー）の本格的な低温調理が、簡単にできます。付属の蒸しトレイで食品が入った袋の浮き上がりを抑えることで、袋が蒸気口をふさいでしまうことによる吹きこぼれを防ぎ、安心して調理いただけます。また、袋を使うので内鍋などが汚れにくく洗い物も少なくなります。

<低温調理手順>



① 準備した食材をジッパー付き食品保存袋に入れ空気を抜く



② ①を内鍋の中に入れ、水を水位MAXラインまで入れる



③ 上から蒸しトレイをのせ、本体にセットする

<低温調理メニュー>



ローストビーフ



ローストポーク



サラダチキン



ツナ



東洋大学 食環境科学部 食環境科学科 准教授 露久保美夏先生

肉や魚などは、低温調理を行うことにより、筋肉を構成しているタンパク質の急激な凝固や収縮を引き起こさずに火を通すことができるため、非常に柔らかく仕上げることができます。しかし、コンロを使って温度管理しながら加熱するのは難しく、きめ細かく温度コントロールできるホットクックが得意とするメニューです。

3. 汚れがこびりつきにくく、お手入れが簡単な「フッ素コート内鍋」

内鍋への「フッ素コート」加工により、汚れがこびりつきにくく洗いやすくなりました。これにより、オープンオムレツやじゃがいものガレットのメニューが新しく追加されました。



フッ素コート内鍋



オープンオムレツ



じゃがいものガレット

■ その他の特長

・お気に入りのスーパーの店舗や指定した食品の「特売情報」をお知らせ

スマートライフアプリ「COCORO HOME」に対応し、ホットクックにスーパーの「特売情報」をお届けします。情報が届いている時は本体の「聞いて」キーが点滅して通知。キーを押すと特売情報を発話してお知らせします。「COCORO HOME」アプリから最大5店舗までお気に入りの店舗を登録しておけば、その店舗の特売情報を優先的に受け取れるほか、「COCORO KITCHEN」レシピサービスの「買物メモ」に食品を登録しておけば、その食品の特売情報を優先的にお届けします。

・「予約メニュー」※2の拡充、および食材と調味料を入れるだけの健康的で美味しい「無水調理」※3で、毎日の食生活をサポート

朝セットしておけば、帰宅時にアツアツの料理が食べられると人気の予約メニューは、新たに「鶏と大根の煮物」や「牛肉の赤ワイン煮」など、クラウドメニューを含めて12メニュー増え、さらに毎日の食生活をサポートします。

食材に含まれる水分のみで調理する「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が多く残るとともに、食材本来のおいしさも味わえます。本機の「無水調理」を通常の鍋での調理と比較すると、大根のビタミンCは約1.6倍※4、ほうれん草の葉酸は約1.3倍※5多く残り、にんじんの約1.2倍※6甘く仕上がります。また、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※7、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。



※2 全てのメニューが対象ではありません。
 ※3 「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。
 ※4 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>2020.6.19 第20056085004-0101号他 結果より当社にて残存率を算出。
 ※5 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>2020.7.14 第20056097004-0101号他 結果より当社にて残存率を算出。
 ※6 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>2020.6.17 第20056092004-0101号他 結果より当社にて糖度を算出。
 ※7 全てのメニューが対象ではありません。

● ビタミンCの残存率、葉酸の残存量、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。

■ オプション（別売）

- ・ホットクック専用フッ素コート内鍋 2.4L用（TJ-KN2FB）／1.6L用（TJ-KN1FB） オープン価格

これまでのホットクックシリーズ商品でもお使いいただける洗いやすい専用内鍋（フッ素コート加工）を、オプションとして販売します。

- ステンレス製の専用内鍋と比べ、メニューによっては、調理時間や仕上がりが若干異なる場合があります。



■ 主な仕様

形名	KN-HW24F-R/-W	KN-HW16F-R/-W
無線LAN対応	○	○
電源	交流100V 50 - 60Hz共用	交流100V 50 - 60Hz共用
定格消費電力	800W	600W
定格容量	2.4L	1.6L
設定温度 (発酵・低温調理)	35～90℃	35～90℃
最大予約設定時間	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
外形寸法	幅395×奥行305×高さ249mm	幅364×奥行283×高さ232mm
質量	約6.1kg	約5.2kg
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)
メニュー集掲載 メニュー数	147 (自動134/手動13)	142 (自動130/手動12)
付属品	蒸しトレイ、メニュー集、取扱説明書	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/>

「COCORO KITCHEN」レシピサービスは、以下からご覧いただけます。

<https://cocoroplus.jp.sharp/kitchen/recipe>