

たっぷりの過熱水蒸気で、さまざまなパンの窯出しのおいしさを再現^{※1}できるトースター
ウォーターオープン専用機「ヘルシオ グリエ」を発売



HEALSIO
ヘルシオ グリエ

左から、<AX-GR2-R (レッド系)/-W (ホワイト系)>

シャープは、「ヘルシオ」と同じ過熱水蒸気エンジンを搭載し、水分をたっぷり含んだ高温状態の「過熱水蒸気」でパンを焼くことにより、まるで窯出しのようなおいしさを再現できるウォーターオープン専用機「ヘルシオ グリエ」を発売します。

パンのおいしさは主に、窯出し時のように十分な水分が保持されているかが重要と言われており、通常は時間の経過とともに徐々に水分が失われ、味も損なわれていきます。

本機は、「ヘルシオエンジン」が作り出したたっぷりの過熱水蒸気でパンを包み込み、パンの内部に水分を保ちながら焼くことで、購入から数日間経過してパサついたパンや冷凍パンでも、まるで窯出しのようなふわふわ食感^{※2}を再現します。トーストは、パンの内部にしっかりと水分を与え内部からふんわりと加熱した後、表面は高温で水分を飛ばして焼き上げることで、中ふんわり外こんがりの極上トーストに仕上げます。

また、専用のコーティングトレイで調理する「さけの香草焼き」や「ごろごろ野菜焼き」といったおかず、「ブラウニー」や「フレンチトースト」のようなスイーツなど、簡単に楽しめるメニューを拡充したほか、本体色にキッチンインテリアになじみやすい白色モデルを新たにラインアップしました。

品名	愛称	形名	希望小売価格	発売日	月産台数
ウォーターオープン専用機	ヘルシオグリエ	AX-GR2 レッド系/ホワイト系	オープン	2021年 10月7日	5,000台

■ 主な特長

1. 水分をたっぷり含んだ過熱水蒸気により、日数の経過した生食パンや冷凍パンでも、まるで窯出しのようなおいしさを再現
2. 「さけの香草焼き」などのおかずや「ブラウニー」などのスイーツまで、幅広く楽しめる充実した調理メニュー
3. キッチンインテリアになじみやすい白色モデルを新たにラインアップ

※1 窯出し当日と完全に同じ状態になるわけではありません。

※2 窯出し当日の水分量と常温保存3日後の生食パン、冷凍保存7日後の生食パンを「弱（生食パン）」モードで焼き上げた際の水分量分析ならびにテクスチャー分析を実施した結果、窯出し当日の水分量と同等であることを確認。

● 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/>)

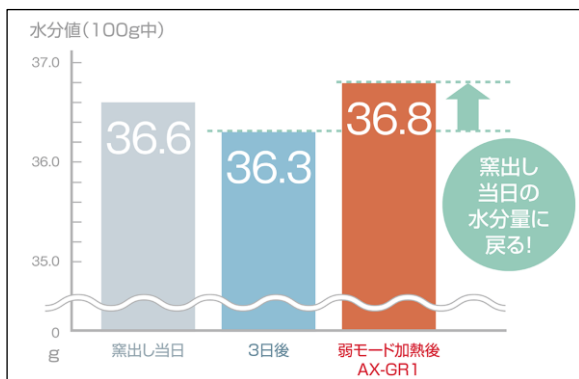
【 本 社 】 〒590-8522 大阪府堺市堺区匠町1番地

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

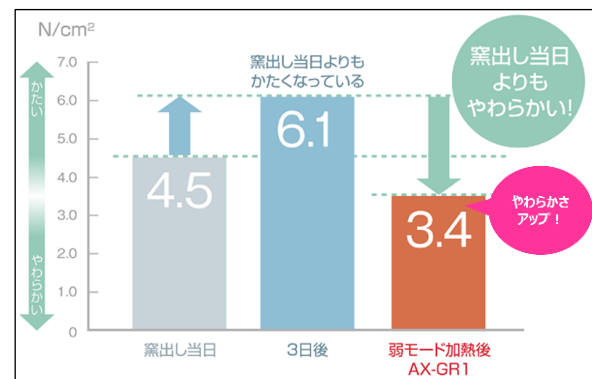
■ 主な特長

1. 水分をたっぷり含んだ過熱水蒸気により、日数の経過した生食パンや冷凍パンでも、まるで窯出しのようなおいしさを再現

本機は、「トースト」、「弱（生食パン）」、「中（クロワッサン・そうざいパン）」、「強（トレイ調理）」の4つの加熱モードを搭載し、パンの種類に応じた適度な過熱水蒸気の量と温度をコントロールします。独自の「ヘルシオエンジン」が、水タンク（容量約40mL^{※3}）から、たっぷりの過熱水蒸気を発生させます。過熱水蒸気が食材全体を包み込み、内部に水分を保ちながら焼くことで、購入から数日間経過してパサついたパンや冷凍パンでもまるで窯出しのようなおいしさを再現します。「トースト」モードでは、パン内部に水分を与え内部からふんわりと加熱した後、表面は高温で水分を飛ばして焼き上げることで、中ふんわり外こんがりの極上トーストに仕上げます。「弱（生食パン）」モードでは、日数の経過した生食パンや冷凍したパンに応じた適度な温度コントロールで加熱し、窯出し当日の水分量^{※4}や、やわらかさ^{※5}が戻り、ふわふわ食感を再現します。「中」モードではクロワッサンやそうざいパンなどを冷凍の状態からでも、中心までしっかり加熱しつつ、表面をサクッと仕上げます。



水分量



やわらかさ

※3 加熱モードや時間により、水の使用量は異なります。1回の調理で40mLを使用するわけではありません。

※4 窯出し当日と、常温保管3日後の生食パンを測定。水分値は常圧加熱乾燥法（135°C、2時間）にて測定。使用機種：AX-GR1（2019年発売。AX-GR2と性能同等機種）【分析依頼先】株式会社 総合水研究所【分析結果報告書発行日および番号】2021.6.4 FB210566

※5 窯出し当日と、常温保管3日後の生食パンを測定。テクスチャー試験機 SUN RHEO METER CR-3000EX（株式会社サン科学製）にて測定。使用機種：AX-GR1（2019年発売。AX-GR2と性能同等機種）【分析依頼先】株式会社 総合水研究所【分析結果報告書発行日および番号】2021.8.24 FB220058
各種分析値は、食材の量、素材によって異なります。

2. 「さけの香草焼き」などのおかずや「ブラウニー」などのスイーツまで、幅広く楽しめる充実した調理メニュー

トースターとしてさまざまな種類のパンの窯出しのおいしさを再現できるほか、専用のコーティングトレイで調理する簡単メニューも拡充しました。

「さけの香草焼き」や「ごろごろ野菜焼き」、「焼きいも」など、トレイに食材を並べて加熱すれば、簡単におかずの一品が作れるほか、「ブラウニー」や「フレンチトースト」などのスイーツもお楽しみいただけます。



さけの香草焼き



ごろごろ野菜焼き



ブラウニー



フレンチトースト

3. キッチンインテリアになじみやすい白色モデルを新たにラインアップ

人気の赤色モデルに加え、キッチンインテリアになじみやすい白色モデルを新たに追加しました。

■ 主な仕様

形 名	AX-GR2
加 熱 方 式	過熱水蒸気 パワー4段階（トースト・弱（生食パン）・中・強）
タ ン ク 容 量	約40mL
タ イ マ ー	最小30秒～最大15分まで設定可能
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 ^{※6} × 228mm
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

※6 外形寸法の奥行はハンドルを含みません。

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/>