

過熱水蒸気などの水のチカラで、冷めたお惣菜をできたてのような食感に復元する
「ヘルシオあたたため（おいしさ復元）」機能を搭載

ウォーターオーブン「ヘルシオ」2機種を発売



左より<AX-XA30R (バイブレーションレッド) /T (バイブレーションブラウン) /S (バイブレーションシルバー)>

シャープは、過熱水蒸気などの水のチカラで、冷めたおかずや市販のお惣菜をできたてのような食感に復元する「ヘルシオあたたため（おいしさ復元）」機能を搭載したウォーターオーブン「ヘルシオ」2機種を発売します。

巣ごもり生活の長期化にともなうおうちごはんニーズの高まりを背景に、調理の手間や時間を軽減しながら家庭での食事を最大限に楽しむため、お惣菜や冷凍食品など「中食」活用に注目が集まっています。

本機は、過熱水蒸気や水蒸気を使い、揚げ物やパンなどに加えて、新たに鶏の照り焼きや焼き魚などの焼き物料理を焼きたてのような食感に、生食パンを窯出しのようなおいしい食感に復元可能な「ヘルシオあたたため（おいしさ復元）」*1機能を搭載しました。

また、専用ダウンロードメニューを利用し、冷凍ローストビーフや冷凍のかつおのたたきなどを、水蒸気を充満させた低温の庫内で解凍することで食べごろの状態に仕上げる「食べごろ解凍」機能を新たに搭載*2。通常では半日かかるような食材の解凍も、素早く行うことができます。さらに、本体ドア部分には高級感のあるバイブレーション仕上げを施したアルミニウム素材を採用*2。3色のカラーバリエーションを揃え、上質なキッチン空間を演出します。

品名	愛称	形名	総庫内容量	希望小売価格	発売日	月産台数
ウォーターオーブン	ヘルシオ	AX-XA30	30L	オープン	2022年 9月15日	シリーズ 計6,000台
		AX-UA30	22L			

■ 主な特長

1. 過熱水蒸気などの水のチカラで、冷めたおかずやお惣菜などをできたてのような食感に復元する「ヘルシオあたたため（おいしさ復元）」機能を搭載
2. 専用ダウンロードメニューで冷凍食品を最適な状態に仕上げる「食べごろ解凍」機能を新搭載<AX-XA30>
3. バイブレーション仕上げのアルミニウム素材でキッチン空間を引き立てる3色のカラー展開<AX-XA30>

*1 <AX-UA30>の「ヘルシオあたたため（おいしさ復元）」は「揚げたてサククリ」と生食パンを除く「焼きたてパンふんわり」に対応。
*2 <AX-XA30>のみ。

【 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

■ 商品化の背景

ウォーターオープン「ヘルシオ」は、独自の「水で焼く」過熱水蒸気技術で「毎日のおいしい健康調理」を目指し、2015年には手軽にできる自動調理「まかせて調理」の搭載など進化を続けてきました。近年、市販のお惣菜や冷凍食品などの「中食」のバリエーションが豊富になってきており、家事の省力化とともに自宅でもおいしい料理を食べたいというニーズが高まっています。また、当社の調査※3によると、「ヘルシオあたたため」（トースト・パン・惣菜）機能の2021年の利用回数は巣ごもり生活前の2019年比約1.4倍に増加しています。この点に着目し、冷凍・冷蔵・常温の食材と一緒に調理しても、いずれもちょうど良い仕上がりになる「まかせて調理」に加え、冷めたおかずや市販の食品をできたてのような食感に復元する「ヘルシオあたたため（おいしさ復元）」機能を搭載しました。「AIoT」を組み合わせることで、さらに家庭の「おいしい」体験の幅を広げてまいります。

※3 ウォーターオープン「ヘルシオ」の調理ログデータより。2019年上期の<AX-XW500>と<AX-XW600>の調理回数、および2021年上期の<AX-XA10>と<AX-XA20>の調理回数を比較。

■ 主な特長

1. 過熱水蒸気などの水のチカラで、冷めたおかずやお惣菜などをできたてのような食感に復元する「ヘルシオあたたため（おいしさ復元）」機能を搭載

<AX-XA30>では、過熱水蒸気※4や水蒸気を使っておいしく復元する「ヘルシオあたたため（おいしさ復元）」機能を搭載。揚げ物、蒸し物、パン（ロールパン、フランスパン、クロワッサン）に加えて、ヘルシオで作った鶏の照り焼きなどのおかずはもちろん、市販の焼き魚などの焼き物料理をできたてのような食感に復元する「焼きたてふっくら」機能により、単品だけでなく、付け合わせの野菜なども一緒に加熱できるので、家族の帰宅時間が異なる場合にもあたたため直しが一度に行えます。また、冷凍した生食パンを窯出しのふわふわ食感に復元する「焼きたてパンふっくら（生食パン）」にも対応。幅広い食品ができたてのようなおいしい食感で楽しめるようになりました。さらに、本体初期画面に「ヘルシオあたたため（おいしさ復元）」キーを設置したので、より便利にお使いいただけます。

※4 過熱水蒸気とは、100℃を超える温度に加熱された水蒸気。

【「ヘルシオあたたため（おいしさ復元）」の食品例】



<「焼きたてふっくら」鶏のゆずこしょう焼き>



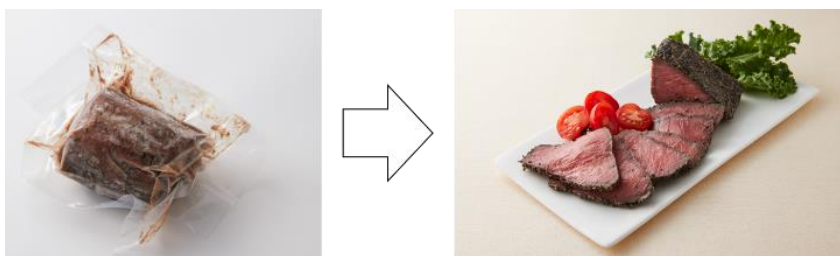
<「揚げたてサククリ」アジフライ>



<本体操作部（初期画面）>

2. 専用ダウンロードメニューで冷凍食品を最適な状態に仕上げる「食べごろ解凍」機能を新搭載 ＜AX-XA30＞

電子レンジで上手に解凍できない食材はこれまで、常温や冷蔵庫、流水などで解凍する必要がありました。新搭載の「食べごろ解凍」機能では、低温の庫内に水蒸気を充満させた後、ファンで水蒸気を循環させ効果的に食品に熱を与え解凍します。食材に合わせて庫内の温度を最適な温度に自動で制御するので、これまでは難しかった冷凍ローストビーフや冷凍のかつおのたたきなども、「COCORO KITCHENレシピサービス」から専用メニューをダウンロードすることで、素早く食べごろの状態に仕上げるすることができます。たとえば、冷凍ローストビーフの解凍には従来冷蔵庫で約半日^{※5}の時間が必要でしたが、「食べごろ解凍」であれば約30分で食べごろの状態に仕上げる事が可能となります。そのほか、スイーツなどお取り寄せの冷凍食品も届いたその日にお楽しみいただけます。



＜食材例 冷凍ローストビーフが約30分で食べごろに＞

※5 ローストビーフの大きさにより異なります。

3. バイブレーション仕上げのアルミニウム素材でキッチン空間を引き立てる3色のカラー展開 ＜AX-XA30＞

＜AX-XA30＞は本体ドア部分に高級感のあるバイブレーション仕上げを施したアルミニウム素材を採用。金属をあえてランダムに研磨し反射を抑えたバイブレーション仕上げを用いることで、上質なキッチン空間を演出します。また、キッチンインテリアに合わせて、3色のカラーバリエーションからお選びいただけます。



＜キッチンコーディネート例＞

■ その他

2人家族などの小世帯向け・容量22Lタイプの＜AX-UA30＞を9月15日に発売します。



左より＜AX-UA30-B（ブラック系）/W（ホワイト系）＞

■ 主な仕様

形名	AX-XA30	AX-UA30	
総庫内容量	30L (2段調理)	22L (1段調理)	
まかせて調理	○	— (おくだけグリルに対応)	
らくチン1品	○		
低温蒸し野菜・低温調理	○	—	
食べごろ解凍	○	—	
ヘルシオあたため (おいしさ復元)	揚げたてサククリ	○	○
	焼きたてふっくら	○	—
	蒸したてしっとり	○	—
	焼きたてパンふんわり	○ (ロールパン、フランスパン、クロワッサン、生食パン)	○ (ロールパン、フランスパン、クロワッサン)
無線LAN対応	○ (COCORO KITCHEN連携)		
音声操作・対話	○	—	
定格消費電力	レンジ	1,460W	1,430W
	オーブン	1,410W	1,420W
	グリル	1,410W	1,420W
レンジ定格高周波出力	1,000W*6・600W・500W・200W 相当 (出力切替)	1,000W*7・600W・500W・200W 相当 (出力切替)	
温度調節範囲	オープン65~250・300°C*8、 発酵 (30・35・40・45°C)、 蒸し物 (100°C)、ソフト蒸し (65~95°C)	オープン100~250°C*9、 発酵 (35・40・45°C)	
本体質量	約23kg	約17kg	
外形寸法 (幅×奥行×高さ)	490×430×420*10mm	470×390×340mm	
設置寸法 (必要空間)	高さ50cm以上 左右・後ろ ピッタリ置き	高さ44cm以上 左右・後ろ ピッタリ置き	
加熱室有効寸法 (幅×奥行×高さ)	395×305×240mm	375×320×175mm	
液晶画面	4.3型 カラータッチパネル液晶	大型ブラック液晶 (バックライトあり)	
掲載メニュー数 (自動メニュー数)	256メニュー (自動メニュー260)	82メニュー (自動メニュー72)	
付属品	ワイド角皿2枚、ハーフ調理網2枚、 取扱説明書、メニュー集	ワイド角皿1枚、調理網1枚、 取扱説明書、メニュー集	
色	バイブレーションレッド/バイブレーション ブラウン/バイブレーションシルバー	ブラック系/ホワイト系	

※6 1,000Wでの連続運転時間は最大約3分です。

※7 1,000Wでの連続運転時間は最大約2分です。

※8 300°Cでの運転時間は約10分間です。その後自動的に250°Cに切り換わります。65~95°Cの設定は低温調理のウォーターオーブンのみ対応。

※9 250°Cでの運転時間は約5分間です。その後自動的に210°Cに切り換わります。

※10 高さは、蒸気ダクト部20mmを含む。天面までの高さは400mm。

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

● 「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」やダウンロードメニュー、音声対話機能のご利用には、無線LAN接続が必要です。

● 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「ReadSpeaker」を使用しています。

「ReadSpeaker」は、ReadSpeaker Holding B. V. の商標です。

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/range/>