

「塚田農場」と共同開発したダウンロードメニューを提供
地鶏を熟知したプロ監修の地鶏の丸焼きを、家庭で手軽に楽しめる<AX-LSX3A/RS1A>

ウォーターオーブン「ヘルシオ」3機種を発売



左より、ウォーターオーブン「ヘルシオ」<AX-LSX3A-S (バイブレーションシルバー)/AX-RS1A-H (グレー系ダークメタル)/AX-NS1A-W (ホワイト系)>、『黒さつま鶏』ローストチキン丸鶏 (イメージ)

シャープは、たっぷりの過熱水蒸気※¹による調理で、食材本来の味を活かしながらいしくジューシーに調理できるウォーターオーブン「ヘルシオ」3機種を発売します。新製品発売に合わせ、外食サービス「塚田農場」と共同開発した新ダウンロードメニューの提供も開始します。

近年、惣菜・弁当のテイクアウトや冷凍食品の多様化など「中食」市場の拡大に加え、冷凍技術の進化とともに全国各地の食材を家庭で楽しむ「お取り寄せ」の需要も高まっています。

当社はこのたび、株式会社エー・ピーホールディングス（本社：東京都豊島区、代表取締役社長執行役員 CEO：野本周作）が運営する「塚田農場」と連携。地鶏料理などのお取り寄せ食材を取り扱うECサイト『塚田農場 オンラインストア』で販売されている産地直結※²の地鶏『黒さつま鶏』の丸鶏※³を、家庭で手軽に調理できるダウンロードメニューを共同で開発。「COCORO KITCHEN」レシピサービスから新製品<AX-LSX3A/RS1A>向けに提供を開始します。スマートフォンと連携してメニューをダウンロードし、調味済みの冷凍地鶏を解凍して「ヘルシオ」に入れて、本体のスタートキーを押せば、最適な火加減・調理時間で焼き上げます。地鶏を熟知したプロ監修の本格的なおいしさを、ご家庭でも手軽にお楽しみいただけます。

また、好評の「ヘルシオあたたため (おいしさ復元)」機能を新製品全機種に搭載。冷めたおかずや惣菜をできたてのような食感に復元することが可能です。加えて、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<AX-LSX3A/RS1A>の2機種に搭載。高まる「中食」ニーズにお応えします。食材の温度帯 (冷凍・冷蔵・常温) や分量によらず、火加減や調理時間を自動で調整してくれる「ヘルシオ」ならではの「まかせて調理」などと合わせ、忙しい毎日の食事づくりをサポートします。

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-LSX3A	30L	オープン	2023年7月27日	シリーズ 計7,000台
	AX-RS1A			2023年8月8日	
	AX-NS1A			2023年7月27日	

■ 主な特長

1. 「塚田農場」と地鶏の丸鶏を手軽に焼けるダウンロードメニューを共同開発。地鶏を熟知したプロ監修のおいしさを、家庭で手軽に楽しめる<AX-LSX3A/RS1A>
2. 冷めたおかずや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)」
3. 冷凍食品を最適な状態に仕上げる「食べごろ解凍」<AX-LSX3A/RS1A>

※¹ 100℃を超える温度に加熱された水蒸気。

※² 株式会社エー・ピーホールディングスの独自のビジネスモデルにより生産された食材です。詳細は2ページをご覧ください。

※³ 『塚田農場 オンラインストア』(https://ouchi-tsukada.com/) で販売しています。価格や購入方法などは、ストアでご確認ください。取り扱いは限りがあり、時期により在庫がない場合があります。また、『黒さつま鶏』ローストチキン丸鶏は、「塚田農場」店舗では提供していません。

【 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. 「塚田農場」と地鶏の丸鶏を手軽に焼けるダウンロードメニューを共同開発。地鶏を熟知したプロ監修のおいしさを、家庭で手軽に楽しめる<AX-LSX3A/RS1A>

「塚田農場」のECサイト『塚田農場 オンラインストア』で販売する、鹿児島県産の地鶏『黒さつま鶏』の丸鶏を調理する新製品<AX-LSX3A/RS1A>専用のダウンロードメニューを、共同で開発しました。「COCORO KITCHEN」レシピサービスより提供します。スマートフォンと連携してメニューをダウンロードし、調味済みの冷凍地鶏を解凍して「ヘルシオ」に入れて、本体のスタートキーを押せば、自動調理がスタート。過熱水蒸気の高い熱量により、効率よく熱を与え、焼き目をつけながら食材の中心までしっかりと火を通し、ジューシーで素材のおいしさを活かした調理を実現します。

地鶏を熟知した「塚田農場」と共同で、地鶏のおいしさを存分に生かす調理プログラムを開発したことで、火加減や調理時間などの調整が難しい丸鶏を、ご家庭で手軽にお楽しみいただけるようになりました。今後、メニューの拡大を図り、“おうちごはん”の充実に貢献してまいります。



『塚田農場 オンラインストア』



「COCORO KITCHEN」
レシピサービス画面（イメージ）



『黒さつま鶏』ローストチキン丸鶏
（イメージ）

<塚田農場について>

株式会社イー・ピーホールディングスは独自の『生販直結』モデル（地鶏等の六次産業化）を軸に飲食店を運営。該社の主カブランド「塚田農場」が扱う地鶏は、一般的な鶏の3倍以上にもなる120日～150日もの長期平飼いをするなど契約農家と協同してこだわりを注ぎ込み、自社で孵化・加工し店舗で提供しています。飲食店運営のほか、ECサイト『塚田農場 オンラインストア』にてお取り寄せ商品の販売も行っています。

『塚田農場 オンラインストア』： <https://ouchi-tsukada.com/>

2. 冷めたおかずや惣菜をできたてのような食感に復元する「ヘルシオあたため（おいしさ復元）」

2022年に発売した「ヘルシオ」の最上位モデル<AX-XA30>に初搭載して以降、好評の「ヘルシオあたため（おいしさ復元）」機能を、新製品では全機種に搭載しました。「揚げ物」「焼き物」「蒸し物」「パン」の4カテゴリーの幅広い食品に対応。買ってきた惣菜はもちろん、作りおきの食材もまるでできたてのようにおいしくあたためられます。



「揚げたてサククリ」
アジフライ



「焼きたてふっくら」
コチュジャンチキン



「蒸したてしっとり」
シュウマイ



「焼きたてパンふんわり」
パン各種

<「ヘルシオあたため（おいしさ復元）」のメニュー例>

3. 冷凍食品を最適な状態に仕上げる「食べごろ解凍」＜AX-LSX3A/RS1A＞

「食べごろ解凍」は、電子レンジでの解凍に適さない冷凍のローストビーフやスイーツなどの食材を、食べごろの状態に解凍することができる機能です。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ることで効果的に食品に熱を与えます。食材に合わせて庫内の温度を適切にコントロールし、すばやく解凍することができます。従来は、「COCORO KITCHEN」レシピサービスからのダウンロードメニューとして提供していましたが、＜AX-LSX3A＞には本体の内蔵メニューとして搭載。食品のカテゴリーを選んでから、食品のサイズなどに合わせて解凍時間の設定もできるようになりました。

＜AX-RS1A＞は、引き続き「COCORO KITCHEN」レシピサービスからダウンロードして使用いただけます。

＜AX-LSX3A＞ 「食べごろ解凍操作画面」 「食べごろ解凍」の食材例「ローストビーフ」
 冷蔵室解凍の場合約半日かかるところを約30分で食べごろに解凍
 ＊ローストビーフの大きさにより異なります。

■ その他の特長

冷凍・冷蔵・常温といった温度帯や分量が異なる食材を同時に調理しても、焼きムラをおさえてほどよく仕上げてくれる好評の「まかせて調理」

「まかせて調理」は、利用者の約84%に満足※4いただいている大好評の機能です。「まかせて調理」キーを押し、調理モード「網焼き・揚げる」「焼く」「炒める」「蒸す・ゆでる」を選んでスタートすれば、火加減や調理時間を自動で調整し、加熱ムラをおさえてほどよく調理します。庫内に搭載した2つのセンサーや過熱水蒸気が低温の食材により多くの熱を加える特性を利用することで、温度帯（冷凍・冷蔵・常温）が異なる複数の食材を同時に調理でき、忙しいご家庭の食事の準備を効率よくサポートします。

調理前 <まかせて調理（イメージ）> 調理後

※4 2023年2月当社調べ。対象：ウォーターオープン「ヘルシオ」をご利用のCOCORO MEMBERS会員アンケート調査より。1,550名のうち「まかせて調理」搭載機種＜AX-X10＞＜AX-XA10＞＜AX-XA20＞＜AX-XA30＞＜AX-RA20＞＜AX-HA20＞利用者で「まかせて調理」を使用される方1,188名の満足度。

キッチン用品や哺乳ビンなどを、高温の蒸気で清潔に除菌^{※5}できる「食器・哺乳ビンコース」・
「キッチン用品コース」を搭載<AX-LSX3A/RS1A>

ドアを閉めるときに、手を離してもスムーズにやさしく閉まる「ソフトダンパー」を採用
<AX-LSX3A/RS1A>

※5 <AX-LSX3A>当機種と同等の加熱性能を持つ機種にて測定した結果です。【試験機関名】(一社)京都微生物研究所【試験方法】生菌数測定法【除菌の方法】水蒸気による加熱除去方式【試験結果】除菌率 99%以上【試験対象】食器・哺乳ビンコース：茶わん、ガラス製哺乳ビン(胴体/乳首)、キッチン用品コース：おしぼり。【試験成績書発行日および番号】食器・哺乳ビンコース：<AX-XW500>H30.4.6 No.8165、No.8166、No.8167、キッチン用品コース：<AX-XW500>H30.4.6 No.8168。ただし、すべての菌が除菌できるわけではありません。<AX-RS1A>【試験機関名】株式会社総合水研究所【試験方法】生菌数測定法【除菌の方法】水蒸気による加熱除去方式【試験結果】除菌率 99%以上【試験対象】食器・哺乳ビンコース：茶わん、ガラス製哺乳ビン(胴体/乳首)、キッチン用品コース：おしぼり。【試験成績書発行日および番号】食器・哺乳ビンコース：<AX-RS1A>R5.4.7 No.FC230213-001-3、No.FC230213-003-3、キッチン用品コース：<AX-RS1A>R5.4.7 No.FC230213-002-3。ただし、すべての菌が除菌できるわけではありません。

■ 仕様

形名	AX-LSX3A	AX-RS1A	AX-NS1A
総庫内容量	30L (2段調理)		
まかせて調理	● 下段で同時調理対応	●	● 冷凍有り無し手動選択
食べごろ解凍	●	● ダウンロードメニュー	—
ヘルシオ あたため (おいしさ復元)	揚げたてサクリ	●	
	焼きたてふっくら	●	
	蒸したてしっとり	● スポットスチームにも対応	●
	焼きたてパンふんわり	●	● 生食パンはダウンロードメニュー対応
らくチン1品		●	
無線LAN対応	● スマートフォン連携 音声操作・対話	● スマートフォン連携	
定格消費電力 (レンジ/オーブン/グリル)	1,460/1,410/1,410W		
レンジ定格高周波出力	1,000 ^{※6} ・600・500・200W相当(出力切替)		
温度調節範囲	オーブン	65~250・300℃ ^{※7}	100~250・300℃ ^{※8}
	発酵/ スチーム発酵	30・35・40・45℃	30 ^{※9} ・35・40・45℃
	蒸し物	100℃	100℃
	ソフト蒸し	65~95℃	65~95℃
除菌機能	●		—
ソフトダンパー	●		—

本 体 質 量	約23kg	約22kg	
外形寸法（幅×奥行×高さ）	490×430×420 ^{*10} mm	500×435×390 ^{*11} mm	
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45cm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	395×310×225mm	
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	
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266）	148メニュー （自動メニュー131）	
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2枚、調理 網1枚、取扱説明書、 メニュー集
色 調	バイブレーションシルバー バイブレーションレッド バイブレーションブラウン	グレー系ダークメタル シルバー系ライトメタル	ホワイト系 ブラック系

※6 1,000Wでの連続運転時間は最大約3分です。

※7 300°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プンのみ対応。

※8 240°C以上での運転時間は約5分です。その後自動的に230°Cに切り換わります。

※9 30°Cはスチーム無しのみ対応。

※10 高さは、蒸気ダクト部20mmを含む。天面までの高さは400mm。

※11 高さは、蒸気ダクト部20mmを含む。天面までの高さは370mm。

● 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。

● 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。

本件に関する情報は、以下のウェブサイトでもご覧いただけます。

<ウォーターオープン「ヘルシオ」製品HP>

<https://jp.sharp/range/>