

発売20周年を迎える「ヘルシオ」に、調理後も料理をあたたく保つ
「ほかほかキープ」*¹や少量のグリル調理が可能な「らくグリ！調理」を新搭載

ウォーターオープン「ヘルシオ」3機種を発売



左より、ウォーターオープン「ヘルシオ」
＜AX-LSX3B-B（プレミアムブラック）/AX-RS1B-H（ダークメタル）/AX-N1B-B（マットブラック）＞

シャープは、調理後も料理をあたたく保つ「ほかほかキープ」モードなど、毎日の食事づくりに役立つ便利な機能が充実したウォーターオープン「ヘルシオ」3機種を発売します。

食品の脱油・減塩・栄養素保持などの効果により健康調理とおいしさを両立するウォーターオープン「ヘルシオ」は、本年9月に発売20周年を迎えます。オープン加熱の約8倍*²の高い熱量で、市場の拡大が続く冷凍食品も上手に加熱できる過熱水蒸気*³技術や、ユーザーの調理履歴からおすすめのメニューを提案するAIoT機能などにより、多くの方々にご愛顧いただき、2004年の発売以降これまでに累計約280万台*⁴を出荷しています。

近年、働き方の多様化と趣味や家族との時間を大切にするライフスタイルの広がりから、家電に対してそれらの実現をサポートする役割がますます求められています。最上位モデルの＜AX-LSX3B＞は、冷凍・冷蔵・常温など、温度帯や分量が異なる食材の同時調理ができる好評の「まかせて調理」がさらに進化。調理終了後最大30分間、適度に蒸気を入れることで食材の乾燥を防ぎながらあたたかい状態を保持する「ほかほかキープ」を新たに搭載しました。

また、＜AX-LSX3B/RS1B＞には、少量（1～2人分）のおかずを作りたいときに、新たに付属する「ヘルシオトレー」に食材を入れて庫内に置き、自動メニューを選択してスタートボタンを押すだけで手軽にグリル調理ができる「らくグリ！調理」を新搭載。取り扱いやすい小型サイズの「ヘルシオトレー」は後片付けも簡単です。

さらに、「ヘルシオ」独自の過熱水蒸気を使った「まかせて調理」やお惣菜のあたために適した「ヘルシオあたため（おいしさ復元）」など、ユーザーの使用頻度が高い機能にフォーカスしたヘルシオベーシックを新たにラインアップしました＜AX-N1B＞。

品名/愛称	形名	総庫内容量	希望小売価格	発売日	月産台数
ウォーターオープン 「ヘルシオ」	AX-LSX3B	30L	オープン	2024年6月20日	シリーズ 計8,000台
	AX-RS1B				
	AX-N1B			2024年7月25日	

■ 主な特長

- 調理法を選ぶだけでできる好評の「まかせて調理」がさらに進化。調理終了後も最大30分間、あたたかい状態を保持する「ほかほかキープ」を搭載＜AX-LSX3B＞
- 新たに付属する「ヘルシオトレー」を使い、より手軽にグリル調理ができる「らくグリ！調理」を新搭載＜AX-LSX3B/RS1B＞
- ユーザーの使用頻度が高い機能にフォーカスしたヘルシオベーシックを新たにラインアップ＜AX-N1B＞

*¹ ＜AX-LSX3B＞の「まかせて調理」の「網焼き・揚げる」と「焼く」の1段調理に対応。

*² オープン230℃調理時の1m²あたりの熱量と比較した場合。過熱水蒸気：[比熱（液体）×温度差（20℃→100℃）+蒸発熱+比熱（気体）×温度差（100℃→230℃）]×密度=298kcal/m³。オープン加熱：比熱（気体）×温度差（20℃→230℃）×密度=35kcal/m³。

*³ 100℃を超える温度に加熱された水蒸気。

*⁴ 2023年11月末時点。

【 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. 調理法を選ぶだけでできる好評の「まかせて調理」がさらに進化。調理終了後も最大30分間、あたたかい状態を保持する「ほかほかキープ」を搭載<AX-LSX3B>

「まかせて調理」は、温度の低い方に多くの熱を与える過熱水蒸気の特徴と、食材の温度や分量を見極める2つのセンサーを組み合わせることにより、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、加熱ムラを抑えてそれぞれの食材を食べごろに仕上げてくれる便利な機能です。

最上位モデルの<AX-LSX3B>では、「まかせて調理」の調理終了後最大30分間あたたかい状態を保持する「ほかほかキープ」を新たに搭載。ユーザーの方から「『まかせて調理』は便利なので、ほかのおかずの準備や別の家事の完了と、できあがりのタイミングを合わせてあたたかいまま食べられると嬉しい」とのお声をいただいたことをヒントに開発しました。「まかせて調理」の「網焼き・揚げる」と「焼く」の調理法で1段調理をおこなう際、スタート時に「+ほかほかキープ」を選択すれば、できあがり後、「ほかほかキープ」に自動的に移行します。適度な蒸気により、食材の乾燥を防ぎながら保温するので、ほかのおかずの完成に合わせて食卓に並べられるほか、家族の帰宅時間に合わせたり、育児などの別の家事を終わらせたりしたタイミングで、あたたかい状態の食事を召し上がっていただけます。



2. 新たに付属する「ヘルシオトレー」を使い、より手軽にグリル調理ができる「らくグリ！調理」を新搭載<AX-LSX3B/RS1B>

<AX-LSX3B/RS1B>には、「少量のおかずを作るときに、使いやすい角皿が欲しい」とのお声を受け、少量（1~2人分）のおかずを手軽に調理できる「らくグリ！調理」を新たに搭載しました。取り扱いやすい小型サイズの「ヘルシオトレー」を新たに付属。食材をのせた「ヘルシオトレー」を庫内中央に置き、自動メニューを選択してスタートボタンを押せば、簡単にグリル調理ができます。複数のおかずや食材をまとめて調理できるので、副菜がもう1品欲しいときや、冷凍の状態ですトックしている食材や残り野菜を使いたいときにもおすすめです。「らくグリ！調理」は、「ハンバーグ&添え野菜&ゆで卵」、「ごろごろ野菜焼き」などのメニューのほか、「まかせて調理」の「焼く」のメニューを参考に自分流に調理することも可能です。



3. ユーザーの使用頻度が高い機能にフォーカスしたヘルシオ ベーシックを新たにラインアップ <AX-N1B>

「ヘルシオ」ユーザーから人気で使用頻度が高い機能を搭載したヘルシオ ベーシックを、新たなモデルとしてラインアップに追加しました。ヘルシオ ベーシックの<AX-N1B>は、過熱水蒸気を使った「まかせて調理」の「焼く」の調理法や、「ヘルシオあたため（おいしさ復元）」のうち、揚げたてのような食感に仕上げる「揚げたてサククリ」、表面は香ばしく中はふんわりとした「焼きたてパンふんわり」など、特に使用頻度の高い機能を厳選して搭載しています。無線LANに接続し、「COCORO KITCHENレシピサービス」を活用すれば、約300^{※5}の豊富なメニューが利用できます。

※5 2024年6月4日現在。内蔵メニューとの重複を含みます。

■ その他の特長

「ワンディッシュごはん」「ワンディッシュヌードル」

オープンレンジに搭載し好評な「ワンディッシュごはん」「ワンディッシュヌードル」を「ヘルシオ」にも新搭載。蒸気を検知してかきこく加熱してくれる「らくチン！（絶対湿度）センサー」により、食材、調味料、ごはんやゆでめんなどをお皿にのせて、レンジの自動加熱をスタートするだけで調理できます。

「COCORO KITCHENレシピサービス」

「ヘルシオ」は、全機種^{※6}無線LAN接続に対応しているので、「COCORO KITCHENレシピサービス」からメニューをダウンロードすることで、簡単な操作で調理がおこなえます。ご購入後も新しいメニューを増やせるほか、メニューをテーマごとにまとめた「クックリスト」では、ユーザーのメニュー選びをサポートします。クラウド上には、内蔵メニューを含む約1,400^{※7}の豊富なメニューをアップしています。

※6 2021年以降に発売したモデル。

※7 2024年6月4日現在。<AX-LSX3B>の場合。内蔵メニューとの重複を含みます。

子育て世代に便利な除菌^{※8}機能「食器・哺乳ビンコース」・「キッチン用品コース」を搭載 <AX-LSX3B/RS1B>

高温の蒸気を活用し、耐熱120℃以上の食器や哺乳ビン、耐熱90℃以上のまな板やおしぼりなどのキッチン用品を清潔に除菌します。

※8 <AX-LSX3B>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-RS1B>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】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.FC230213-002-3、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-LSX3B	AX-RS1B	AX-N1B	
総庫内容量	30L (2段調理)		30L (1段調理※9)	
まかせて調理	● 下段で同時調理対応	●	● 焼くに対応 冷凍ありの場合は手動選択	
まかせて調理 ほかほかキー	● 網焼き・揚げる、焼くの1段	—		
らくグリ！調理	●		—	
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	●		
らくチン1品	●		●	
ワンディッシュメニュー	●		●	
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)	1460/1410/1410W			
レンジ定格高周波出力	1000※10・600・500・200W相当 (出力切換)			
温度調節範囲	オーブン	65~250・300°C※11	100~250・300°C※12	
	発酵/ スチーム発酵	30・35・40・45°C	30※13・35・40・45°C	
	蒸し物	100°C		—
	ソフト蒸し	65~95°C		—
除菌機能	●		—	
ソフトダンパー	●		—	

本 体 質 量	約23kg	約22kg	約21kg
外形寸法（幅×奥行×高さ）	490×430×420 ^{*14} mm	500×435×390 ^{*15} 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	
庫内有効寸法 （幅×奥行×高さ）	395×305×240mm	395×310×225mm	
液 晶 画 面	大型タッチパネルカラー 液晶	大型ブラック液晶 （バックライトあり）	大型ホワイト バックライト液晶
掲 載 メ ニ ュ ー 数 （自動メニュー数） ^{*16}	270メニュー （自動メニュー286）	161メニュー （自動メニュー141）	121メニュー （自動メニュー111）
付 属 品	ワイド角皿2枚、ハーフ調理網2枚、 ヘルシオトレー1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
色 調	-B（プレミアムブラック） -W（プラストメタルホワイト）	-H（ダークメタル） -W（マットホワイト）	-B（マットブラック）

※9 角皿を追加でご購入いただくと、2段調理が可能です。

※10 1000Wでの連続運転時間は最大3分です。

※11 300℃での運転時間は約10分間です。その後自動的に250℃に切り換わります。65～95℃の設定は低温調理のウォーターオープンのみ対応。

※12 240℃以上での運転時間は約5分間です。その後自動的に230℃に切り換わります。

※13 30℃はスチームなしのみ対応。

※14 高さは、蒸気ダクト部20mmを含む。天面までの高さは400mm。

※15 高さは、蒸気ダクト部20mmを含む。天面までの高さは370mm。

※16 レシピ集（サポートサイトよりダウンロードいただけます）や取扱説明書で紹介しているメニュー数です。

● ヘルシオロゴおよびヘルシオ、HEALSIO 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 KITCHEN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/>