

過熱水蒸気*¹だけで調理する当社独自の技術により、常温からも冷凍からもおいしく焼き上げ
「おいしさ食感マイスター」で、「サクッ」「ふわっ」「もちっ」など好みのパンの食感を選べる
ウォーターオープントースター「ヘルシオ トースター」を発売

HEALSIO
ヘルシオトースター



左から、ウォーターオープントースター「ヘルシオ トースター」<AX-WT1-B>、トーストの焼き上がりイメージ

シャープは、健康とおいしさ、手軽さを実現するヘルシオシリーズの新ラインアップとして、ウォーターオープントースター「ヘルシオ トースター」を発売します。過熱水蒸気技術により、常温からでも冷凍からでも、さまざまな種類のパンを好みの食感においしく焼き上げます。

パンは、内部に十分な水分が保持されていることが、おいしさの重要な要素です。本機は、約50mL*²の大容量水タンク（当社従来機比約1.2倍*³）を搭載。さらに、ウォーターオープン「ヘルシオ」と同様、過熱水蒸気だけで調理する当社独自の技術により、たっぷりの水で調理でき、パンの内部までしっかりと水分を与えながらおいしく焼き上げます。

また、トーストやフランスパン、ロールパン、クロワッサンなど、さまざまな種類のパン*⁴を好みの食感に焼き上げる「おいしさ食感マイスター」を搭載。過熱水蒸気の量を調整し、仕上がりの“ふわふわ度”を3段階で設定できます。これに、5段階から選べる焼き加減と組み合わせることで、「サクッ」「ふわっ」「もちっ」など、好みに応じてさまざまな食感をお楽しみいただけます。

市販の揚げ物や焼き物などのお惣菜や、冷凍食品もできたてのようなおいしさに自動でリベイクが可能です。過熱水蒸気により食材の内部までしっかりと熱を伝え、余分な油を落としながらヘルシーにあたためできます。残りものや冷凍保存した食品もおいしく仕上げるので、食品ロス削減にも貢献します。

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 トースター	ヘルシオ トースター	AX-WT1	オープン	2024年 12月5日	2,000台

■ 主な特長

1. 過熱水蒸気だけで調理する当社独自の技術により、パンをおいしく焼き上げる、豊富な自動メニューを搭載
2. 過熱水蒸気量を調整することで、「サクッ」「ふわっ」「もちっ」など好みの食感を選べる「おいしさ食感マイスター」を搭載
3. 揚げ物や焼き物、冷凍食品もできたてのようなおいしさに自動でリベイク

※1 100℃を超える温度に加熱された水蒸気です。

※2 加熱1回あたりの最大水使用量は約30mL（冷凍/厚切トースト/ふわふわ3 を選んだ場合）。

※3 2021年製従来機「ヘルシオ グリエ」<AX-GR2>約40mLとの比較。

※4 トースト、厚切トースト、ピザトースト、フランスパン、ロールパン、クロワッサン（それぞれ常温/冷凍が対象）。

【 ホームページ 】 <https://corporate.jp.sharp/>（画像ダウンロード <https://corporate.jp.sharp/press/>）

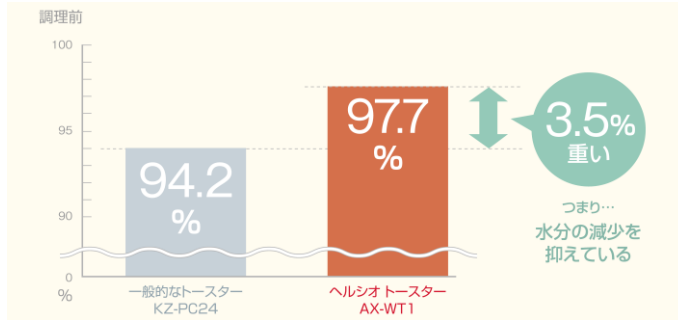
【 本 社 】 〒590-8522 大阪府堺市堺区匠町1番地

【 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. 過熱水蒸気だけで調理する当社独自の技術により、パンをおいしく焼き上げる、豊富な自動メニューを搭載

パンは、焼きたてのときのような水分が十分に保持されていることがおいしさの重要な要素ですが、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、約50mLの大容量水タンクを搭載。ウォーターオープン「ヘルシオ」と同様、過熱水蒸気だけで調理する当社独自の技術により、パンの内部まで水分をたっぷり与えながらおいしく焼き上げることが可能です。



大容量水タンク

※5 食パン6枚切（冷凍）2枚を使用し、加熱前と「トースト（冷凍）2枚（ふわふわ2、焼き加減3）」による加熱終了から10秒後の質量変化率を当社にて測定。過熱水蒸気を使用しない一般的なトースター<KZ-PC24>94.2%、ヘルシオトースター<AX-WT1>97.7%。食材の量や素材によって異なります。

【“フランスパンの神様”と称されたフィリップ・ビゴ氏が創業した「ビゴの店」 代表取締役ビゴ・ジャンポール・タロウ氏コメント】

パンは焼きたて、できたてが最高においしく、乾燥しないような工夫はしていますが、時間とともにどうしても乾燥してしまいます。そんなときに「ヘルシオトースター」を使うと、パンがうるおっておいしくなります。これが家でできるのが一番の魅力だと思います。



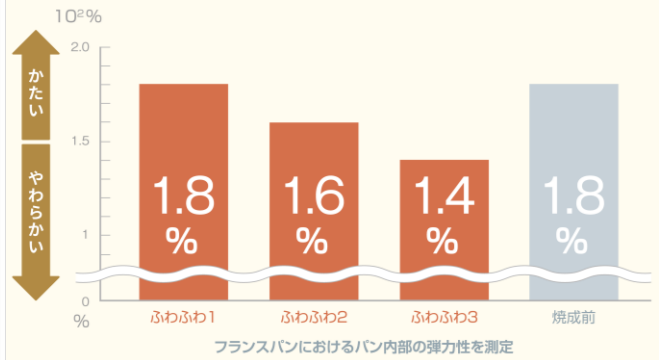
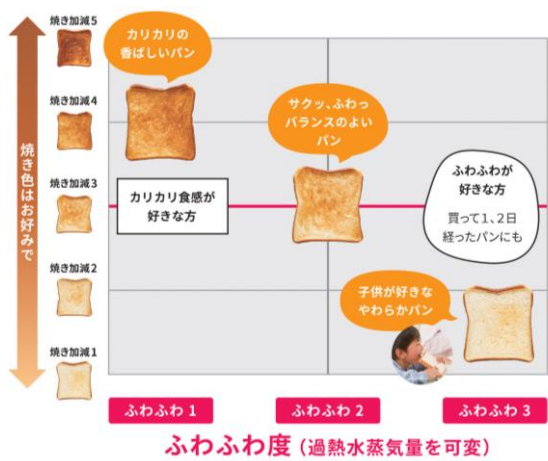
また、パンの種類（「トースト」「厚切トースト」「ピザトースト」「フランスパン」「ロールパン」「クロワッサン」「生食パン」）に合わせてちょうどよく焼き上げる自動メニューを搭載。冷凍モードも設定できるので、常温はもちろん冷凍からでも、さまざまな種類のパンを自動で焼き上げます。「生食パン」は、たっぷりの蒸気を使いながら低めの温度で加熱することで、焼き色を付けずにふわふわの食感を楽しめます。さらに、ノンフライのから揚げや焼き野菜などのお料理メニューも、自動調理が可能です。



本体天面で確認できる自動メニューの一覧

2. 過熱水蒸気量を調整することで、「サクッ」「ふわっ」「もちっ」など好みの食感を選べる「おいしさ食感マイスター」を搭載

「おいしさ食感マイスター」は、過熱水蒸気量を調整することで、パンの仕上がりの“ふわふわ度”を3段階から設定できます。また、焼き加減も5段階から選ぶことが可能です。パンの保存状態や好みに合わせて、“ふわふわ度”と焼き加減を組み合わせることで、「サクッ」「ふわっ」「もちっ」などさまざまな食感をお楽しみいただけます。6種類のパンメニュー（「トースト」「厚切トースト」「ピザトースト」「フランスパン」「ロールパン」「クロワッサン」）に対応しています。「トースト」「厚切トースト」は、好みの設定を1つメモリー保存できるので、より簡単な操作で使用できます。

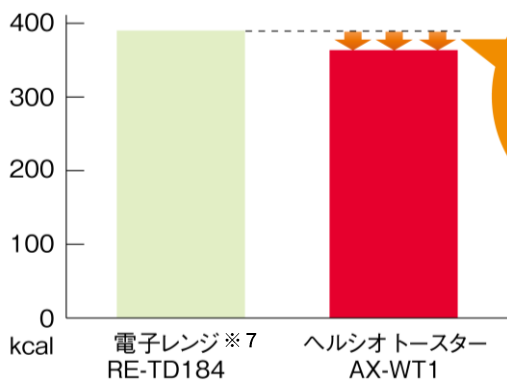


※6 「フランスパン」モードで、それぞれふわふわ1、ふわふわ2、ふわふわ3で加熱したフランスパンの内部を測定。テクスチャー試験機 SUN RHEO METER CR-3000EX (株式会社サン科学製) にて測定。【分析依頼先】株式会社 総合水研究所 【分析結果報告書発行日および番号】 2024.9.24 FB250090 食材の量、素材によって異なります。

3. 揚げ物や焼き物、冷凍食品もできたてのようなおいしさに自動でリベイク

市販の揚げ物や焼き物などのお惣菜や冷凍食品も、過熱水蒸気量を自動で調整しながら加熱することで、できたてのようなおいしさにリベイクできます。過熱水蒸気により、常温からでも冷凍からでも食品内部までしっかりと熱を伝え、余分な油も落とします。

■カロリー量：えびの天ぷら 1 人分



約26kcal
ダウン!※7

油がこんなに落ちる!

※7 カロリー (えびの天ぷら) <RE-TD184>レンジ加熱 394kcal、ヘルシオトースター<AX-WT1>368kcal【分析依頼先】株式会社 総合水研究所【分析試験成績書発行日および番号】2024.9.24 FB250090 結果より当社にてカロリーを算出。食材の量、素材、調理方法等によって異なります。

■ その他の特長

2通りの焼きかたが選べる「もち」と「焼きいも」

「もち」(餅)は、上面に焼き色を付けるか、焼き色を付けずにやわらかい仕上がりを選べます。「焼きいも」は、高温で一気に焼き上げるか、低温でじっくりと甘みを引き出しながら焼き上げるかを選ぶことが可能です。

カンタン操作&コンパクト設計

ダイヤルを回しやすい大きなつまみと見やすい液晶表示で、簡単に操作できます。横幅は340mmとキッチンに置きやすいコンパクトな設計です。窓の形は、パンが蒸気に包まれながら焼き上がる様子が見えやすいようにしました。



■ 仕 様

形 名	AX-WT1
色 調	-B (ブラック)
電 源	交流100V 50 - 60Hz共用
定 格 消 費 電 力	1,410W
手 動 温 度 (約)	120~260°C (20°C単位)
手 動 時 間	10秒~30分
外 形 寸 法 (幅×奥行×高さ)	340 × 363 × 270mm
庫 内 有 効 寸 法 (幅×奥行×高さ)	262 × 239 × 108mm
水 タ ン ク 容 量	約50mL
質 量	約5.0kg
電 源 コ ー ド の 長 さ	約1.4m
掲 載 メ ニ ュ ー 数 ^{※8}	45 (自動35/手動10)
付 属 品	コーティングトレイ、取扱説明書

※8 サポートサイトからダウンロードいただけるレシピ集掲載メニュー数 (冷凍メニューを含む)。

● ヘルシオロゴおよびヘルシオ、HEALSIO、ヘルシオ トースター、ヘルシオ トースターロゴは、シャープ株式会社の商標です。

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。
 <ウォーターオーブトースター「ヘルシオ トースター」製品サイト>
<https://jp.sharp/toaster/>