

2025年8月27日

シャープ株式会社

みじん切りの野菜やとろみのある食材も「ヘラ」できめ細かくしっかりかき混ぜ
専門店のような本格的な味わいを家庭で手軽に楽しめる

「ヘルシオ ホットクック」専用 別売アクセサリー 「もっとクック」 1.6Lタイプ用（※1）を発売

シャープは、水なし自動調理鍋「ヘルシオ ホットクック」専用 別売アクセサリー「もっとクック」 1.6Lタイプ（2～4人用）用<TJ-U1A>を発売します。

HEALSIO ヘルシオ ホットクック COCORO KITCHEN



「ホットクック」は、材料や調味料を入れてボタンを押すだけで、手軽に健康調理を実現する自動調理鍋です。ハイエンドモデルのproシリーズは、「まぜ技ユニット」を付属。加熱の進行に合わせて最適なタイミングで、菜箸のように食材をかき混ぜるので、自動でおいしく仕上がります。

「もっとクック」は、2.4Lタイプ（2～6人用）の「ホットクック」向けに2023年10月から販売を開始し、大変好評をいただいています。「ホットクック」で細かな食材などを調理する際、「まぜ技ユニット」と付け替えて使用します。先端に搭載した「ヘラ」が、まるで木ベラやゴムベラで丁寧に混ぜたときのように、自動で食材を鍋底からかくはん。みじん切りの野菜や小さな粒のスパイス、さらにはとろみのある食材まで、しっかりとかき混ぜながら調理ができます。

今回、新たに1.6Lタイプ（2～4人用）用の「もっとクック」を開発しました。1.6Lタイプの内鍋にヘラ部分が沿う形状に設計しています。

本機の発売に合わせ、「もっとクック」専用の新メニュー（※2）も開発。「豆腐のきのこあんかけ」や「さけときのこのマヨネーズしょうゆ炒め」のほか、南インド料理店「エリックサウス」総料理長の稲田俊輔氏監修の「無水チキンマサラカレー」など、7つの新メニューを提供します。豆腐や魚などのやわらかい食材も上手に仕上げます。火加減の調整や調理時間の設定も不要で、自宅にしながら簡単に専門店のような本格的な味をお楽しみいただけます。

また本機の発売を記念して、「エリックサウス総料理長 稲田俊輔氏監修 1日限りのホットクックカレーハウス」を、本年9月6日（土）に実施します。南インド料理店「エリックサウス マサラダイナー」神宮前店（東京都渋谷区）にて、ランチタイムに「ホットクック」と「もっとクック」で調理したカレーをお楽しみいただけます。

■ 主な特長

1. 「ホットクック」 1.6Lタイプ用に新開発。みじん切りの野菜やとろみのある食材も「ヘラ」でしっかりかき混ぜ
2. 南インド料理店「エリックサウス」総料理長の稲田俊輔氏監修の「無水チキンマサラカレー」など、7つの新メニューを提供開始

品 名 / 愛 称	形 名	対象機種	希望小売価格	発売日	月産台数
水なし自動調理鍋専用 別売アクセサリー／ 「もっとクック」	TJ-U1A	「ヘルシオ ホットクック」 調理容量1.6L 無線LAN対応機種	オープン	2025年9月18日	300台

※1 対象機種<KN-HW16D/HW16E/SH16W/HW16F/HW16G/HW16H>。（<KN-HW16D/HW16E/SH16W>は、別売のフッ素コート内鍋<TJ-KN1FB/KN1FBA>をご使用ください。）

※2 「もっとクック」専用メニューは、「ホットクック」本体に「もっとクック」を登録のうえ、ご利用ください。メニューをダウンロードする際は、「ホットクック」本体を無線LANに接続してください。新メニューは2.4Lタイプ用でもご利用いただけます。

■「もっとクック」専用 新メニュー



稲田俊輔氏監修「無水チキンマサラカレー」



「豆腐のきのこあんかけ」



「さけとこのこのマヨネーズしょうゆ炒め」



「みたらしあん」



「絹ごし麻婆豆腐」



「里いものごまみそ煮」



「さつま揚げと刻み昆布の煮物」

■「エリックサウス総料理長 稲田俊輔氏監修 1日限りのホットクックカレーハウス」

本機の発売を記念し、南インド料理店「エリックサウス マサラダイナー」神宮前店にて、「エリックサウス総料理長 稲田俊輔氏監修 1日限りのホットクックカレーハウス」を開催。稲田俊輔氏監修の、「ホットクック」と「もっとクック」で調理したカレー3種を盛り合わせたスペシャルカレープレートをお楽しみいただけます。当日は、稲田俊輔氏と「ホットクック」の開発メンバーが店内でお待ちしています。「ホットクック」に関するご質問などにもお答えしますので、気軽にお声がけください。

●日 時：2025年9月6日（土）11:30～15:00（ラストオーダー 14:30）

●場 所：南インド料理店「エリックサウス マサラダイナー」神宮前店
（東京都渋谷区神宮前6-19-17 GEMS神宮前5F）

●メニュー：「ホットクックで作った1日限りのスペシャルカレープレート」990円（税込）

「インド宮廷風キーマカレー」、「アルゴビマサラ」、新メニューの「無水チキンマサラカレー」の3種のカレーとサラダの盛り合わせプレート。「もっとクック」でじっくり炒めた食材のうまみと、香り立つスパイスによる本格カレーをお楽しみいただけます。

* 当日のランチタイム（11:30～15:00）はスペシャルカレープレートのみのご提供となります。

* 事前のご予約は必要ありません。メニューが売り切れの場合は終了となります。



「ホットクックで作った1日限りのスペシャルカレープレート」（イメージ）

■ 稲田俊輔（いなだ しゅんすけ）氏プロフィール



料理人・飲食店プロデューサー兼、南インド料理店「エリックサウス」総料理長。飲食店経営やプロデュースなどをおこなう株式会社円相フードサービス（本社：岐阜県各務原市、代表取締役：武藤洋照）の設立に参画し、和食やフレンチなどさまざまなジャンルの事業立ち上げやメニュー開発などを手がけるほか、飲食に関する書籍を多数執筆。「もっとクック」専用メニューなど、「ホットクック」の一部メニューを監修。

■ 主な仕様

形 名	TJ-U1A
外 形 寸 法 (幅 × 奥 行 × 高 さ)	144 × 142 × 144mm (アームを開いた状態) 144 × 142 × 69mm (アームを閉じた状態)
質 量	約0.4kg
付 属 品	ヘラ (2個入り×2組) (※3)、メニュー集、取扱説明書

※3 ヘラは消耗品です。

- 「AIoT」は、AI（人工知能）とIoT（モノのインターネット）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。
- スマートライフサービス「COCORO HOME」、「COCORO KITCHEN」レシピサービスや一部音声発話機能のご利用には、無線LAN接続および無線LANアクセスポイント機器が必要です。「COCORO KITCHEN」レシピサービスでメニューを検索してホットクックへ送信するには、「COCORO HOME」アプリへの登録が必要です。
- ヘルシオロゴおよびヘルシオ、HEALSIO、ヘルシオホットクック、ヘルシオ ホットクックロゴは、シャープ株式会社の商標です。
- 「COCORO+（ココロプラス）」ブランドマークおよび「COCORO HOME」、「COCORO KITCHEN」はシャープ株式会社の登録商標です。
- 「ホットクック」の音声合成ソフトウェアには、HOYA株式会社の「ReadSpeaker」を使用しています。「ReadSpeaker」は、ReadSpeaker Holding B. V. の商標です。

【 ウェブサイト 】 <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