

生成AIサービス「クックトーク」(※1)が進化し、好きな食材を組み合わせたレシピ生成が可能に
 好評の「ヘルシオトレー」で少量から手軽に作れるメニューも拡充

ウォーターオープン「ヘルシオ」4機種を発売

シャープは、ウォーターオープン「ヘルシオ」の新製品4機種を発売します。生成AIサービス「クックトーク」が進化し、好きな食材を組み合わせて、自動調理のレシピを生成できるようになりました。



左から、ウォーターオープン「ヘルシオ」<AX-LSX3D-B>、「クックトーク」のAIアシスタント「九十九しおり」

ヘルシオの自動調理機能「まかせて調理」は、2015年に初めて搭載して以降、おいしさや使い勝手に加え、レシピの拡充など進化を続けています。食材を角皿に並べて、「網焼き・揚げる」、「焼く」、「炒める」、「蒸す・ゆでる」から調理方法を選ぶ(※2)だけで、火加減や加熱時間を自動で調整しながら調理できます。

今回、スマートフォンなどでAIアシスタントが調理の相談に応える生成AIサービス「クックトーク」が進化。好きな食材を組み合わせて、「まかせて調理」のレシピを自動で生成できるようになりました(※3)。長年にわたる調理機器の開発を通じて培ったレシピ開発のノウハウをデータベース化したことで、使いたい食材を入力すると、AIがヘルシオでの調理に適したレシピを生成し、提案します。また、「COCORO KITCHEN レシピサービス」の自動メニューを調理する際、料理を仕上げたい時刻を伝えると、AIが調理スケジュールを作成し、下ごしらえの開始時刻を提案する機能にも新たに対応しました(※3)。献立作りから準備までの時間も、食材も無駄にしない毎日を、ヘルシオが支援します。

1~2人分の料理を手軽に作れる「ヘルシオトレー」を使った自動メニューも拡充。最上位モデルの<AX-LSX3D>は、約15分で焼き物や蒸し物のおかずを作れる新メニュー「パパッと焼き」「パパッと蒸し」に対応しました。さらに、<AX-LSX3D>は、近年人気の高まるせいろを使った蒸し料理の自動メニューも拡充しました。温野菜と卵料理、パン(あたため)の朝食セットや蒸しケーキなどを、せいろ一つで手軽に作れます。さまざまなサイズのせいろに対応し(※4)、加熱を自動で調整します。

■ 主な特長

1. 「クックトーク」が進化。好きな食材の組み合わせでAIが自動調理レシピを生成可能に
2. 「ヘルシオトレー」を使って約15分でおかずを作れるメニューを拡充<AX-LSX3D>
3. 「せいろ蒸し」自動メニューを拡充。さまざまなサイズのせいろにも対応<AX-LSX3D>

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-LSX3D	30L	オープン	2026年6月18日	シリーズ 計8,000台
	AX-RS1D			2026年6月25日	
	AX-N1D			2026年7月16日	
	AX-U1D	26L			

- ※1 スマートフォンなどで「COCORO HOME」アプリのダウンロードと、対象「ヘルシオ」の機器登録が必要です。「COCORO KITCHEN レシピサービス」を通じてご利用いただけます。
- ※2 一部機種は「焼く」のみに対応、また冷凍あり・なしの選択が必要です。
- ※3 2026年6月3日時点では、<AX-LSX3D><AX-RS1D><AX-N1D><AX-U1D>が対象です。
- ※4 直径18cm、21cm、24cmのせいろが使える、容量に応じて自動で加熱します。「蒸しケーキ」は直径15cm、18cmのせいろが使えます。

■ 主な特長

1. 「クックトーク」が進化。好きな食材の組み合わせでAIが自動調理レシピを生成可能に

スマートフォンで調理の相談ができる生成AIサービス「クックトーク」により、好きな食材の組み合わせで、自動調理機能「まかせて調理」のレシピを生成できるようになりました。データベース化したレシピ開発のノウハウをもとに、AIがヘルシオの特性を活かした調理方法や下ごしらえ、味付けを食材に応じて提案します。自動メニューは、希望の仕上がり時刻を伝えると、下ごしらえの開始時刻などを含めた調理スケジュールを提案することが可能になりました。自動メニューや手動調理の加熱設定は、テキストのほか音声でも本体に送信できます（※5）。

調理の相談や問いかけには、AIアシスタント「九十九（つくも）しおり」（愛称：しおりちゃん）が自然な言葉で応じます。調理の回数を重ねるとエプロンの色が変わるなど、楽しみながらお使いいただける工夫も加えています。



左：「まかせて調理」レシピ生成イメージ、右：自動メニュー調理スケジュール提案イメージ

※5 ヘルシオ本体の画面操作中や調理中は送信できません。

2. 「ヘルシオトレー」を使って約15分でおかずを作るメニューを拡充<AX-LSX3D>

<AX-LSX3D><AX-RS1D>は、1~2人分の料理を手軽に作れる「ヘルシオトレー」を付属。「らくグリ！調理」によるグリル調理や、「ヘルシオあたたため（おいしさ復元）」によるお惣菜やパンのあたたため直しが可能です。コンパクトなサイズでお手入れしやすく、食器洗い乾燥機でも洗えます。<AX-LSX3D>は、新たにヘルシオトレー専用の自動メニュー「パパッと焼き」「パパッと蒸し」に対応しました。焼き物や蒸し物のおかずが約15分で完成します。また、<AX-LSX3D><AX-RS1D>は「蒸し野菜」の自動メニューにも対応し、少量から蒸し野菜を作ることができます。

「ヘルシオトレー」
使用イメージ



「パパッと焼き」「パパッと蒸し」
メニュー例



ささ身の明太子
マヨネーズ焼き



お手軽卵豆腐

「蒸し野菜」
メニュー例



蒸し野菜サラダ



ポテトサラダ

3. 「せいろ蒸し」自動メニューを拡充。さまざまなサイズのせいろにも対応<AX-LSX3D>

<AX-LSX3D>は、「せいろ蒸し」自動メニューを拡充しました。温野菜と卵料理、パン（あたため）の朝食セットや、蒸しケーキなどをせいろ一つで調理できます。ごはんの上に具材をのせて簡単に調理できる混ぜごはんのメニューも追加。常温、冷蔵だけでなく、冷凍のごはんも使用することが可能です。さまざまなサイズのせいろに対応し（※4）、加熱を自動で調整します。



パン&蒸しハムエッグ
& 温野菜

ごはん&蒸しオムレツ
& 温野菜

さけフレークと
きのこの混ぜごはん

蒸しケーキ

■ その他の特長

レンジで自動調理できる「らくチン1品」が、早ゆでタイプの Pasta を使ったメニューに対応。副菜や Pasta、カレーなどをレンジで自動調理できる「らくチン1品」が、新たに早ゆでタイプの Pasta を使ったメニューに対応。最短8分で Pasta を仕上げる事が可能です（※6）。食品から発生する蒸気をセンサーが検知して仕上がりを判定するので、分量設定も不要です。



カットトマトの Pasta（早ゆで）



冷凍きのこの中華風 Pasta（早ゆで）

※6 ゆで時間3分の Pasta と市販の Pasta ソースで、1人分を調理した場合。

表示部デザインをリニューアル。「デュアルテクスチャーハンドル」を採用<AX-LSX3D>

<AX-LSX3D>の表示部は、モノトーンを基調としたデザインにリニューアル。「まかせて調理」の4つのアイコンは、加熱調理を想起させるオレンジ色のグラデーションカラーを採用しました。ドアには、「デュアルテクスチャーハンドル」を採用。アルミ素材の中央部に微細な粒子を吹き付けるブラスト仕上げと、両端に光沢感のあるマイクロヘアライン仕上げを施し、さらりとした触感の心地よさと上質さを兼ね備えています。



左：<AX-LSX3D>表示部、右：<AX-LSX3D>デュアルテクスチャーハンドル

■ 主な仕様

形名	AX-LSX3D	AX-RS1D	AX-N1D	AX-U1D
総庫内容量	30L (2段調理)		30L (1段調理) (※7)	26L (1段調理)
まかせて調理	「網焼き・揚げる」、「焼く」、「炒める」、「蒸す・ゆでる」に対応		「焼く」に対応 冷凍ありの場合は手動選択	
	下段で同時調理	—	—	
ヘルシオトレーを使った調理	らくグリ!調理 パパッと焼き パパッと蒸し 蒸し野菜	らくグリ!調理 蒸し野菜	—	
蒸し物調理	対応 容量自動判別の せいろメニューに対応	対応	—	
らくチン1品	8メニュー ベジ・煮物・中華・カレー・パスタ・パスタ (早ゆで)・スープ (※8)・リゾット (※8)			
無線LAN対応	クックトーク スマホ連携 音声発話	クックトーク スマホ連携		
定格消費電力 (レンジ/オープン/ グリル)	1460/1410/1410W		1430/1430/1430W	
レンジ出力	1000 (※9)・600・500・200W相当 (出力切換)			
オープン 温度調節範囲	65~250・300°C (※10)	100~250・300°C (※11)		100~250°C (※12)
本体質量	約23kg	約21kg		約17kg
外形寸法 (幅×奥行×高さ)	490×430×420 (※13) mm	500×435×390 (※14) mm	495×445×390 (※15) mm	480×395×350mm
庫内有効寸法 (幅×奥行×高さ)	395×305×240mm	395×310×225mm	400×320×230mm	384×323×215mm
掲載メニュー数 (自動メニュー数) (※16)	293メニュー (310メニュー)	177メニュー (150メニュー)	125メニュー (115メニュー)	94メニュー (92メニュー)
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、 取扱説明書、 メニュー集	ワイド角皿2枚、 調理網1枚、 ヘルシオトレー、 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	-B (プレミアム ブラック) -W (プラストメタル ホワイト)	-B (マットブラック) -W (マットホワイト)	-B (マットブラック) -W (ホワイト)	

※7 角皿を追加で購入いただくと、2段調理が可能です。

※8 <AX-U1D>の「らくチン!スープ」「らくチン!リゾット」はダウンロードメニューで対応。ご利用には無線LAN接続が必要です。

※9 1000Wでの連続運転時間は最大3分です。

※10 300°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。

※11 240°C以上での運転時間は約5分間です。その後自動的に230°Cに切り換わります。

※12 220°C以上での運転時間は約5分間です。その後自動的に210°Cに切り換わります。

※13 高さは、蒸気ダクト部20mmを含む。天面までの高さは400mm。

※14 高さは、蒸気ダクト部20mmを含む。天面までの高さは370mm。

※15 高さは、蒸気ダクト部10mmを含む。天面までの高さは380mm。

※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 HOME、COCORO KITCHENは、シャープ株式会社の登録商標です。

● 「COCORO KITCHEN レシピサービス」やダウンロードメニューのご利用には、無線LAN接続が必要です。

<シャープについて>

シャープは、110年以上にわたり、エレクトロニクスを中心に、多くの世界初・業界初の革新的な製品や技術を開発してきました。経営信条「二意専心 誠意と創意」に基づき、コーポレートスローガン「ひとの願いの、半歩先。」を定め、人々の「暮らす」と「働く」のあらゆるシーンに寄り添う独創的なモノやサービスを通じ、「新しい文化」を創造する企業を目指しています。

-
- 【 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 】 〒541-8522 大阪府大阪市中央区久太郎町2丁目1番25号
 - 【 お問い合わせ先 】 お客様ご相談窓口 ☎ 0120-078-178