

2015年2月12日

最適な高速熱風調理を実現
火力と加熱時間を自動調整できる
「**リクック熱風オーブン**」発売



生活用品製造卸のアイリスオーヤマ株式会社（本社：仙台市、代表取締役社長：大山 健太郎）は揚げ物や焼き物などを自動で加熱調理することができる「リクック熱風オーブン」を2月28日より発売します。家電量販店、ホームセンター、通販業態を中心に販売し初年度販売台数5万台を目指します。

現在、共働き世帯の割合は年々増加傾向^{※1}にあり、料理に費やす時間を8割以上の人が短縮したい^{※2}と考えています。そうした中、国内の惣菜の市場は増加傾向^{※3}にあり、惣菜を利用する人の半数以上がコロッケ、唐揚げなどの揚げ物をよく利用するという調査結果^{※2}があります。その一方で、食に関する志向は「健康志向」が最も多く^{※4}、手軽かつヘルシーな料理へのニーズが高まっています。

「リクック熱風オーブン」は「高速熱風調理」機能をマイコン制御することで、料理の自動加熱を可能にします。「高速熱風調理」は、モーターファン（送風機）を使い、ヒーターの熱を「熱風」にして食材に直接あてて加熱する調理方法です。熱風で食材の表面の水分を飛ばすことで、表面をカリッとした食感に焼き上げることができます。また「リクック熱風オーブン」の最大の特長として「高速熱風調理」の加熱行程を自動で制御し、メニューにあわせた加熱を行う独自の機能があります。あらかじめメニューごとに専用の加熱コースが設定されており、「はじめは強火で表面を焼き、次は中火でじっくり加熱する」など、料理に合わせた温度の自動調整を行います。また、温度センサーが庫内の温度状況により調理時間と温度を自動で調整するため、最適な加熱を行う事ができます。これにより、次の機能を実現しています。

① お惣菜のあたため直し機能「リクック」がボタン一つで可能に。

時間が経った揚げ物を揚げたて食感に自動加熱します。同時に脂質を約19%^{※5}カットできます。

② 揚げ物から焼き物まで、様々なメニューを自動で調理。

火加減を気にすることなく「高速熱風調理」により食材を焼き上げる事ができます。

コンパクト設計でありながら、トースターやグリルとしても使用できるため、自宅のオーブントースターと置き換えることで、新たに設置する場所を設ける必要がありません。

当社は今後も消費者ニーズの変化にあわせた商品開発を行い、「快適生活」の実現をサポートしていきます。

※1:内閣府調べ。「男女共同参画白書」2014年6月発行分より。

※2:リビングくらしHOW研究所調べ。「手作り料理と調理」アンケート（n=673）実施期間2013年1月8日～2013年1月15日

※3:日本惣菜協会調べ。「2013年版惣菜白書」店頭で購入する惣菜の市場規模は2012年に8兆4879億3800万円（前年比1.6%増）。

※4:日本政策金融公庫調べ。「平成26年度上半期消費者動向調査」（n=2000）実施期間 2014年7月1日～7月8日

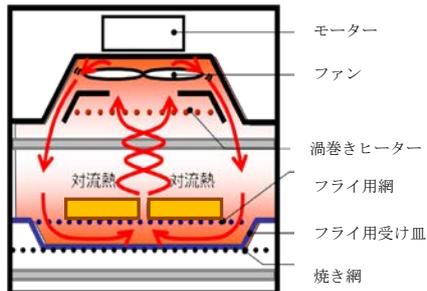
※5:市販のえび天ぶらを温めなおした時の1本当たりの比較(当社調べ)

■商品特長

1. 「高速熱風調理」で、油を使わずサクッと仕上がる
2. あたため直し(リクック)も調理も自動で簡単
3. 料理の幅が広がる、1台で3役の機能

1. 「高速熱風調理」で、油を使わずサクッと仕上がる

「リクック熱風オーブン」は、油を使わずに簡単にヘルシーな料理ができる調理家電です。モーターファン(送風機)で高温の熱風を食材に直接当てる「高速熱風調理」でムラなく加熱するので、揚げ物のあたため(リクック)も、揚げたてのように風味よく仕上がります。面倒な油の処理も必要ありません。



「高速熱風調理」の特長

- ①熱風を直接食材に当てることで、表面がカリッと仕上がる。
- ②熱風を循環させ、庫内の温度を均一にする。
- ③油を使わず調理できるのでヘルシーで、後処理も不要。気になる脂質も最大約89%※カットします。

※従来の油を使用したエビフライ1本あたりの比較(当社調べ)

2. あたため直し(リクック)も調理も自動で簡単

庫内の温度状況やメニューに応じて、最適な加熱時間と温度を自動で調整します。お惣菜のあたため直しも、いつもの定番メニューの調理も、ボタン一つで簡単にできます。

新機能「自動メニュー」とは

- ①メニューに合わせた加熱コースがプログラムされており、リクックも調理も、最適な焼き加減に仕上げます。
- ②庫内に設置した温度センサーが、庫内の温度状況に応じて加熱時間と温度を自動で調整します。
- ③途中で焼け具合を確認したり、調整する必要がありません。加熱中に他の家事もでき、忙しい時の時短にもつながります。

庫内の温度状況を自動で判断



自動でお惣菜の温め(リクック)

買ってきたお惣菜や作り置きのおかずも、リクックするだけでできたてのようにカラッと仕上がります。さらにカロリーや脂質をカットできるため、健康に気を使っている方にもおすすめです。



※市販のえび天ぷらを温めなおした時の1本あたりの比較(当社調べ)

自動で6種のメニューを調理

食材を入れて希望の料理メニューを選択し、スタートボタンを押すだけで、人気のメニューが簡単に焼きあがります。火加減が難しいハンバーグやステーキ、コンロから目が離せない揚げ物調理も自動でできます。

人気の定番6メニューを簡単に自動調理



8つのボタンから選択するだけで、揚げたて食感に



3. 料理の幅が広がる、1台で3役の機能

従来のトースターとほぼ同じサイズの中に、3つの加熱機能を備えているため、自宅のオープントースターと置き換えが可能で、置き場に困りません。また、それぞれ手動での加熱も可能です。

- ・フライヤー（リクック）モード

モーターファンでヒーターの熱を循環させ、熱風を食材に当てて調理します。食材の油で表面を均一に加熱して旨みを閉じ込め、油を使わなくてもサクとした仕上がりになります。

- ・トースター

上下のヒーターを使って、普段使いのトースターやオーブンとしても使用できます。

- ・上グリルモード

上ヒーターのみでじっくり焼き上げたり、パリッとした焦げ目をつけることができます。

ボタンを押すだけの簡単操作

操作方法



①リクックメニュー、自動調理メニューから希望のメニューを選ぶ。手動で加熱する場合は、手動メニューで好みの設定にする。

②仕上がり調整ボタンで、好みの焼き加減を設定する。(自動メニューのみ)

③スタートボタンを押す。

■商品仕様

商品名	リクック熱風オーブン	
規格	FVX-M3A	
画像		
カラー	ホワイト	
消費電力	1,430W	
電源	AC100V (50/60Hz)	
ヒーター	フライヤー（リクック）	シーズヒーター×1
	トースター／上グリル	石英管ヒーター×4（上下各2）
タイマー	0.5～30分	
外形寸法	幅約 341 × 奥行約 325 × 高さ約 345mm	
庫内有効寸法	フライヤー（リクック）	幅約 220 × 奥行約 220 × 高さ約 70mm
	トースター／上グリル	幅約 250 × 奥行約 250 × 高さ約 80mm
製品質量	約 9.8kg	
コード長さ	約 1.2m	
主な付属品	フライ用受け皿、フライ用網、オイルスプレー、オリジナルレシピブック	
参考価格（本体価格）	オープン	
発売予定日	2015年2月28日	