

AIoTクラウド連携によるアドバイスの進化で、野菜を手軽に美味しく調理 ウォーターオーブン「ヘルシオ」 2機種を発売



左より <AX-XW600-R(レッド系)><AX-AW600-R(レッド系)>

品名	愛称	形名	総庫内容量	COCORO KITCHEN	レンジ調理機能	希望小売価格	発売日	月産台数
ウォーターオーブン	ヘルシオ	AX-XW600 レッド系/ホワイト系	30L	○	○	オープン	2019年 6月13日	シリーズ 計7,000台
		AX-AW600 レッド系/ホワイト系	26L					

シャープは、AIoTクラウドサービス「COCORO KITCHEN」により、食材と手段に応じたおすすめ調理方法をアドバイスし、たっぷりの蒸気で野菜を美味しく調理できるウォーターオーブン「ヘルシオ」2機種を発売します。

■ 主な特長

1. AIoTクラウドサービス「COCORO KITCHEN」の進化で、食材と手段に応じたおすすめ調理方法をアドバイス
2. たっぴりの蒸気で、野菜の食感を残して調理する「低温蒸し青野菜」機能
3. 「まかせて調理※1」などの過熱水蒸気機能に加え、新機能の「レンジで1品」による時短調理

※1 食材の温度帯(冷凍、冷蔵、常温)や分量を設定しなくても、調理方法を選ぶだけで火加減や時間を自動調節。食材の種類や形状によって、仕上がりが変わります。食材の総重量は約1kgまでが目安となります。

- ヘルシオロゴおよびヘルシオ、HEALSIO は、シャープ株式会社の商標です。
- 「AIoT」は、AI(人工知能)とIoT(モノのインターネット化)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。
- クラウドサービス「COCORO KITCHEN」や音声対話機能のご利用には、無線LAN接続、およびプッシュボタン方式の無線LANアクセスポイント機器が必要です。
- 本製品の音声合成ソフトウェアには、HOYA株式会社 MD部門 HOYA SPEECHの「VoiceText」を使用しています。「VoiceText」は、Voiceware社の登録商標です。
- ヘルシオの発話内容は説明用のものであり、実際とは異なる場合があります。

【 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

【 お客様からのお問い合わせ 】 お客様ご相談窓口 ☎ 0120-078-178

■ 主な特長

1. AIoTクラウドサービス「COCORO KITCHEN」の進化で、食材と手段に応じたおすすめ調理方法をアドバイス

AIoTクラウドサービス「COCORO KITCHEN」の進化により、従来のおすすめメニューに加え、食材と手段を声で伝えるとおすすめ調理方法をアドバイスする新機能を搭載。例えば、「ほうれん草を蒸したい」と話しかけると、ヘルシオが、新機能「低温蒸し青野菜」(詳細は特長2.)や「まかせて調理」など、おすすめ調理法を提案するため、従来よりも調理の幅が広がります。

【食材と手段に応じた調理方法を音声でアドバイス】



ほうれん草のゆで方・蒸し方だね。
低温で蒸す「低温蒸し青野菜」コースは、
シャキシャキとした食感を残すよ。
いろんな食材と一緒に蒸したい場合は、
「まかせて調理」を選んでね。



また、調理履歴や使い方に応じて、話しかけなくても、ヘルシオ側から使いこなしワザなどを音声でアドバイスする機能も新たに搭載しました。

【ご購入後、間もないユーザーへのアドバイス】



ヘルシオが得意なおすすめメニュー。
手始めに「天ぷら」を「サクリあたた
ため」で、あたためてみてください。
高出力の過熱水蒸気で、中からしっかり
加熱するので、表面はサクッ、中は
アツアツですよ。ぜひ試してみてください。

【しばらくお使いのユーザーへのアドバイス】



ヘルシオは、低温調理が得意。
たっぷりの蒸気で低温で蒸す「ソフト
蒸し」機能を使うと、ほうれん草など
の青野菜からお肉料理まで、素材の
味を存分に引き出すことができるよ。
使ってみたい場合は、「ソフト蒸し」
って話しかけてみてね。

2. たっぷりの蒸気で、野菜の食感を残して調理する「低温蒸し青野菜」機能

ヘルシオ独自の過熱水蒸気エンジンにより、たっぷりの蒸気を使い、80℃前後の低温で包み込むように蒸す「低温蒸し青野菜」機能を新たに搭載。ほうれん草などの青野菜類やきのこ類を、素材の甘みを感じながらも、シャキシャキとした食感を残して調理します。温度センサーにより庫内の温度の上がり具合から食材の仕上がりを判断することから、分量を設定することなく100～300gまで自動で調理できます。従来の100℃の水蒸気を使った「蒸し野菜」機能^{※2}に加え、野菜をさらにおいしく調理する方法が増えました。

※2 100℃の「蒸し野菜」機能は、「蒸し青野菜」「蒸し根菜」「蒸しいも・かぼちゃ」の3コースを搭載。

【低温蒸し青野菜】



調理できる野菜例



ほうれん草としめじの塩こうじあえ



アスパラとえびのサラダ

3. 「まかせて調理」などの過熱水蒸気機能に加え、新機能の「レンジで1品」による時短調理

食材を角皿にのせて調理方法を押すだけの「まかせて調理」などの過熱水蒸気機能に加え、レンジ機能として、1品おかずや Pasta などを手軽に作れる「レンジで1品」を新搭載。絶対湿度センサーにより食材の蒸気から仕上がり状態を見極めるため、耐熱容器に食材と調味料を入れてスタートするだけで、スピーディに自動調理できます。目的に合わせて、副菜向けの「5分おかず」、かぼちゃの煮物などの「カンタン煮物」、乾麺から作れる「カンタンパスタ」など、計15メニューから選べます。

【5分おかず】



牛肉とレタスのごま風味



豚肉とだいこんのしょうが風味

【カンタン煮物】



かぼちゃの煮物

【カンタンパスタ】



ミートソースパスタ

■ 主な仕様

形名		AX-XW600	AX-AW600
総庫内容量		30L(2段調理)	26L(1段調理)
まかせて調理		●	●
あぶり豊潤焼き・あぶり焼き		●	—
低温調理・低温蒸し青野菜		●	●
時短調理機能	レンジで1品メニュー	●	●
	8~10分100メニュー	●	—
A I o T クラウド連携・無線LAN機能		●	●
定消費電格力	レンジ	1,460W	
	オープン	1,410W	1,430W
	グリル	1,410W	1,430W
レンジ定格高周波出力		1,000W ^{※3} ・600W・500W・200W相当(出力切替)	
オープン温度調節範囲		オープン100~250・300℃ ^{※4} 発酵(30・35・40・45℃) 蒸し物(100℃) ソフト蒸し(65~95℃)	オープン100~250℃ 発酵(35・40・45℃) 蒸し物(100℃) ソフト蒸し(65~95℃)
本体質量		約25kg	約21kg
外形寸法 幅×奥行×高さ		490×430×420mm	490×435×385mm
加熱室有効寸法 幅×奥行×高さ		395×305×240mm	390×325×190mm
液晶画面		4.3型 カラータッチパネル液晶	
同梱クックブック掲載メニュー数		378メニュー (自動メニュー382)	207メニュー (自動メニュー202)
付属品		ワイド角皿2枚、 調理網(フッ素加工)2枚、 取扱説明書、クックブック	ワイド角皿1枚、 調理網1枚、 取扱説明書、クックブック
色調		レッド系/ホワイト系	

※3 1,000Wでの連続運転時間は最大3分です。

※4 300℃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。

本製品に関する情報は、以下のウェブサイトでもご覧いただけます。
<https://jp.sharp/healsio/>