

生活・エコシステム

1 コネクテッド家電 タテ型洗濯乾燥機「ビートウォッシュ」



1 タテ型洗濯乾燥機「ビートウォッシュ」BW-DKX120F (N)

高速風で衣類のシワを伸ばしながら乾燥する「風アイロン」コース^{※1)}を搭載したタテ型洗濯乾燥機「ビートウォッシュ」BW-DKX120F（洗濯容量12kg、乾燥容量6kg）を発売した。

主な特長は以下のとおりである。

- (1) 時速約500km^{※2)}の高速風で衣類のシワを伸ばしながら乾燥する「風アイロン」コースで、アイロンがけの手間を省く。
- (2) 洗濯のたびに適量を自動で投入する「液体洗剤・柔軟剤 自動投入」で、計量や投入といった手間を省くだ

けでなく、適量投入により優れた洗浄作用や柔軟剤の効果を發揮する。

(3) 洗剤の種類や汚れの量など8つのセンシングを行い、自動で各行程に適した洗濯制御で運転する「AIお洗濯」^{※3)}で、かしこくきれいに洗う。

(4) スマートフォンアプリ「洗濯コンシェルジュ」と連携し、洗濯をサポートする。洗濯指数を基にした「洗濯アドバイス機能」、好みに合わせて洗い方を学習する「わがや流AI」コースなどで利便性を向上する。

（日立グローバルライフソリューションズ株式会社）

（発売時期：2020年10月）

※1) 容量2kg以下。標準コースに比べ、使用水量・消費電力量・運転時間が増え、運転音が上がる。日立グローバルライフソリューションズ調べ。

※2) 吹き出し口の面積と風量から換算した吹き出し口付近の速度。日立グローバルライフソリューションズ調べ。

※3) 標準コースの洗濯行程において作動する。使用水量・消費電力量・運転時間が増減する。日立グローバルライフソリューションズ調べ。

2 「ぴったりセレクト」搭載 大容量冷蔵庫

冷蔵庫下部の二つの引き出しを野菜・冷凍・冷蔵に選べる「ぴったりセレクト」を採用したR-KX57N・R-KX50Nを発売した。主な特長は以下のとおりである。



2 「ぴったりセレクト」搭載大容量冷蔵庫 R-KX57N (X) 外観 (左), 上段／下段ぴったりセレクト室組み合わせ (右)

(1) 「ぴったりセレクト」は、自分の好みで野菜や冷凍を真ん中にしたり、冷凍食品のまとめ買い時には、両方を冷凍にしたりと暮らしに合わせてレイアウトを自由に選べる。また、冷気を直接当てない間接冷却で、乾燥を抑えながら保存できる野菜モードを追加し、野菜の保存性能を向上した。

(2) 冷蔵室の棚のどこに置いても鮮度が長持ちする「まるごとチルド^{※1}」、肉・魚の保存に適した冷蔵室下部の「特鮮氷温ルーム」、冷凍室にはすばやくおいしくホームフリージングできる「デリシャス冷凍」を引き続き採用した。

(3) 冷蔵室の冷気の風量を一定時間増やすことで、棚のどこに置いても早く冷却する「クイック冷却」を新採用した。作りたての弁当を冷ましたり、調理中のあら熱取りに費やす時間を短縮することで利便性を向上した。

(日立グローバルライフソリューションズ株式会社)

(発売時期：R-KX57N 2020年7月、R-KX50N 2020年10月)

※) ドアポケットはまるごとチルドには含まれない。

3 コードレススティッククリーナー「パワーブーストサイクロン」

軽量スティックでもメインで使える強い吸引力で、使いやすいコードレススティッククリーナー「パワーブーストサイクロン」PV-BH900Hを発売した。主な特長は以下のとおりである。



3 コードレススティッククリーナー「パワーブーストサイクロン」PV-BH900H (N)

(1) 電池の電圧を上げることで、強力パワーとしながらも、新設計の本体構造採用により従来機種^{※1}より軽量化した標準質量^{※2} 1.9 kgを実現した。さらに、本体は凹凸の少ないシンプルなデザインに一新した。

(2) 「からまんプレス」構造で、遠心分離の中心となる内筒部分のフィルタに髪の毛などが絡まりにくくなるので、手入れが容易である。また、「ごみ捨てレバー」で掃除後ごみに触れずに簡単にごみ捨てができる。

(3) 新「スタンド式充電台」で使い勝手を向上した。設置サイズをコンパクトにして本体を固定する部分にバスケット構造を設けることで、本体を取り付けやすくなった。また、付属のツールもすべて収納できるため、本体と必要なツールを手軽に取り出して掃除を始めることができる。

(日立グローバルライフソリューションズ株式会社)

(発売時期：2020年8月)

※1) 2019年度モデルPV-BH900G。標準質量2.0 kg

※2) 本体・延長パイプ・パワフルスマートヘッドの合計質量。

4 コネクテッド家電 過熱水蒸気オーブンレンジ 「ヘルシーシェフ」

コネクテッド家電の過熱水蒸気オーブンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-W10Xのソフトウェアアップデートを開始した。最新ソフトウェアにアップデート^{※1}することで、重さと温度を測るから^{※2}、分量が変わっても火加減おまかせで手軽においしく調理できる「Wスキャン調理」のオートメニューに、新しいメニューが追加される。

Wスキャン調理の新しいオートメニューの特長は以下のとおりである。

(1) クックパッド^{*}の殿堂入りレシピが作れるオートメニューを拡充

レシピサービス「クックパッド」の殿堂入りレシピから厳選した30レシピを製品出荷時にオートメニューとして採用しているが、今回さらに10レシピを追加した。普段はフライパンや鍋を使って作るクックパッドの殿堂入りレシピが、レンジやオーブンなどの加熱方法で手軽においしく作れる。

(2) 食品メーカーと共同開発したオートメニューを採用

おいしさにこだわる食品メーカー4社（味の素株式



4 過熱水蒸気オーブンレンジ「ヘルシーシェフ」MRO-W10X メタリックグレー

会社、カゴメ株式会社、キッコーマン食品株式会社、キユーピー株式会社)と、Wスキャン調理のオートメニューを共同開発した。自宅にある定番の調味料を上手に使って作れる20レシピをオートメニューとして採用した。

(日立グローバルライフソリューションズ株式会社)

※1) 新しい機能を使うためには、専用スマートフォンアプリおよび製品本体のソフトウェアアップデートが必要である。

※2) 食品の重さと温度(容器を含む)を測る。加熱前の表面温度と、メニューごとに規定した表面温度までの温度変化をみる。

*は「他社登録商標など」(162ページ)を参照

用した、IHジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-W100DMを発売した。

八代目儀兵衛が理想とするすしめし用のごはんは、粒感を残しながら、水分と粘りを適度に抑えた炊き上がりで、普段のごはんとは異なる炊き方が求められる。「極上すしめし」コースは、お米が水を吸水しすぎないうちに、圧力をかけながら最高1.3気圧まで加圧し、沸点を最高107°Cまで上昇させてすばやく加熱する。さらに、圧力をかけたまま最高107°Cのスチームで、高温を維持しながら短い時間で蒸らして炊き上げる。このように、浸し、加熱、蒸らしのバランスを調整することで、粒感を残しながら、水分と粘りを適度に抑え、酢と合わせたときによくなじみおいしく調和する、八代目儀兵衛が認めるすしめし用のごはんの炊き上がりを実現した。

(日立グローバルライフソリューションズ株式会社)

※1) 京都で代々続く老舗米屋で、先代より受け継がれた技によりおいしいごはんを提供する、数多くの食通が認める銘店。

※2) 「白米・極上ふつう」コース炊飯時。消費電力量、炊飯時間は出荷時設定コース「エコ炊飯」より増加する。

5 IHジャー炊飯器 「ふっくら御膳」

京都の米老舗である八代目儀兵衛^{※1)}の「外硬内軟」のおいしいごはんを実現した、日立独自の炊飯方式「極上ひと粒炊き^{※2)}」の継続採用に加え、好みや用途にあわせて選べる極上コースに、すしめしでも八代目儀兵衛の技が楽しめる「極上すしめし」コースを新たに採



5 IHジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-W100DM フロストブラック