

水なし自動調理鍋「ヘルシオ　ホットクック」を発売

レシピサービスなどのAIoT機能と「まぜ技」の進化に加え、省スペース化※1を実現

シャープ株式会社　　2021年08月20日

　シャープは、レシピサービスなどのAIoT機能と当社独自の「まぜ技」の進化に加え、省スペース化を実現した新デザインの水なし自動調理鍋「ヘルシオ　ホットクック」3機種を発売します。



左より＜KN-HW24G -R（レッド系）、KN-HW16G-B（ブラック系）、KN-HW10G-W（ホワイト系）＞

　本機は、より便利で楽しい食生活をサポートするため、メニューのレパートリーを自然に増やせるAIoT機能と「まぜ技」を進化させました。AIoT機能で各ユーザーに合わせたおすすめのメニュー提案などを行う「使いこなし応援」や、テーマごとにクラウド上のメニューを厳選してまとめた「クックリスト」を新搭載します。また、これまで加熱時のみに使用していたかきまぜ機能を、食材のつぶしや卵の溶きほぐしなど加熱前後の手間のかかる準備や仕上げにまで広げ、ホットクックで行える調理作業を拡大しました。加えて、当社独自の「まぜ技ユニット」の最大回転スピードを約2倍※2にアップさせることで、お菓子作りなどに便利な生クリームの泡立て※3ができるようになり、ホットクックの活躍の場が広がります。

　さらに、本体幅を＜KN-HW24G＞は約13%、＜KN-HW16G＞は約9%削減したコンパクトな新デザインを採用し、省スペース化を実現。キッチン収納棚やダイニングテーブルなど、さまざまな場所に設置しやすくなりました。

品　名	愛　称	形　　名	定格容量	希望小売価格	発売時期	月産台数
水なし 自動調理鍋	ヘルシオ ホットクック	KN-HW24G レッド系／ホワイト系	2.4L	オープン	2021年 9月中旬	シリーズ 計12,000台
		KN-HW16G ホワイト系／ブラック系	1.6L			
		KN-HW10G ホワイト系／ブラック系	1.0L			

■ 主な特長

1. AIoT機能でユーザーごとにおすすめのメニュー提案などを行う「使いこなし応援」に加え、テーマごとに厳選したクラウドメニューを本体にまとめて登録できる「クックリスト」を搭載
2. 当社独自の「まぜ技ユニット」の最大回転スピードを約2倍にアップさせ、お菓子作りなどに便利な泡立てメニューを拡充＜KN-HW24G／HW16G＞
3. コンパクトな新デザインにより、本体の省スペース化を実現＜KN-HW24G／HW16G＞

※1 ＜KN-HW24G＞は従来機種（KN-HW24F：2020年発売）に比べ約13%削減。＜KN-HW16G＞は、従来機種（KN-HW16F：2020年発売）に比べ約9%削

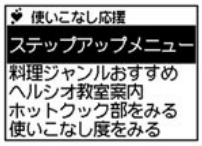
減。
※2 従来機種（KN-HW24F／HW16F：2020年発売）の最大回転スピード170rpmに対して、＜KN-HW24G＞＜KN-HW16G＞は400rpm。（無負荷のとき）
※3 ホイップクリームとアイスクリームは、クラウドメニューです。
● スマートライフサービス「COCORO HOME」、「COCORO KITCHEN」レシピサービスや一部音声発話機能のご利用には、無線LAN接続および無線LANアクセスポイント機器が必要です。「COCORO KITCHEN」レシピサービスでメニューを検索してホットクックへ送信するには、「COCORO HOME」アプリへの登録が必要です。
●「AIoT」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。
●「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。
● 本製品の音声合成ソフトウェアには、HOYA株式会社 MD部門 ReadSpeaker SBUの「ReadSpeaker」を使用しています。
「ReadSpeaker」は、ReadSpeaker Holding B. V. の商標です。

■ 主な特長

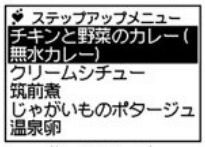
1. AIoT機能でユーザーごとにおすすめのメニュー提案などを行う「使いこなし応援」に加え、テーマごとに厳選したクラウドメニューを本体にまとめて登録できる「クックリスト」を搭載

本機に搭載した「使いこなし応援」は、ホットクックの様々な機能をご活用いただくため、AIoT機能で各ユーザーに合わせたおすすめのメニュー提案などを行うクラウドサービスです。ステップアップメニューでは、ホットクックのヘビーユーザーが使いこなせるようになるまでの使い方を分析し、その結果をもとに400以上のクラウドメニューからユーザーごとの使用状況に応じたおすすめメニューを提案することで、料理のレパートリーを自然に広げてホットクックを使いこなせるようにサポートします。使いはじめの方にはチキンと野菜のカレー（無水カレー）などをおすすめし、定番メニューに慣れてきたら、蒸し物、低温調理メニューなどを提案します。また、当社の調理担当者や公認講師が使いこなしのヒントを紹介する「ヘルシオ教室」や、ユーザー同士が情報交換を行える公式ファンコミュニティサイト「ホットクック部」も案内し、毎日のお料理のヒントとなる情報を提供します。

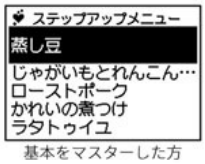
＜使いこなし応援画面＞



＜ステップアップメニュー例＞



使いはじめの方



基本をマスターした方

テーマごとにクラウドメニューを厳選してまとめた「クックリスト」では、季節の食材を使ったメニュー「厳選！旬食材」、ボルシチやトムヤムクンなど各国のメニュー「世界の煮物」、めん類などお昼にぴったりのメニュー「お手軽ランチ」など、興味のあるレシピを本体にまとめて登録することが可能です。

＜厳選！旬食材　7～8月＞


ゴーヤと豚のキムチ炒め


とうもろこしごはん

＜世界の煮物＞


トムヤムクン


ボルシチ

＜お手軽ランチ＞


カレーうどん


きのこリゾット

2. 当社独自の「まぜ技ユニット」の最大回転スピードを約2倍にアップさせ、お菓子作りなどに便利な泡立てメニューを拡充＜KN-HW24G／HW16G＞

当社独自の「まぜ技ユニット」の最大回転スピードを約2倍にアップさせることで、ケーキなどのお菓子作りに便利なホイップクリームやアイスクリーム※4を簡単に作ることができます。

　また、これまで加熱時にのみ活用していたかきまぜ機能を、準備や仕上げなど加熱前後の手間のかかる作業まで拡大。ポテトサラダやコロッケの具などは食材をゆでてからつぶすまで自動で、オープンオムレツは「まぜ技ユニット」が卵を溶いてくれるので材料をまぜるところから焼き上げるまで自動で調理できるようになりました。当社独自のかきまぜ機能を活用し、ホットクックにまかせられることをさらに増やすことで、手間を省き家事の省力化を推進します。なお、自動かきまぜ機能を活用したメニューは、今後「COCORO KITCHEN」レシピサービスで順次拡充していきます。

※4 アイスクリームは、ホットクックで調理後、冷凍庫で冷やし固める必要があります。


ホイップクリーム


アイスクリーム


ポテトサラダ
（ゆで～つぶし）


ポテトコロッケの具


オープンオムレツ
（材料まぜ～焼き上げ）

3. コンパクトな新デザインにより、本体の省スペース化を実現＜KN-HW24G／HW16G＞

「ホットクックが欲しいけれど、キッチンに置くスペースがない」というお客様の声にお応えし、容量はそのままで本体幅を＜KN-HW24G＞は約13%、＜KN-HW16G＞は約9%削減したコンパクトな新デザインを採用し、省スペース化を実現。キッチン収納棚などに設置しやすくなりました。
また、1.6Lタイプ（2～4人用）はブラックカラーを新展開します。



■ その他の特長

・1～2人用の＜KN-HW10G＞には、火加減や調理時間が難しいローストビーフ、ローストポーク、サラダチキン、ツナの本格的な低温調理メニューを新搭載。ジッパー付き食品保存袋を使用することで簡単に調理が可能です。また、オープンオムレツやじゃがいものガレットなどの焼き物メニューも新たに追加しました。

・食材に含まれる水分のみで調理する「無水調理」※5は、ビタミンCや葉酸など抗酸化作用のある栄養素が多く残るとともに、食材本来のおいしさも味わえます。本機の「無水調理」を通常の鍋での調理と比較すると、大根のビタミンCは約1.6倍※6、ほうれん草の葉酸は約1.3倍※7多く残り、にんじんは約1.2倍※8甘く仕上がります（＜KN-HW16G＞の場合）。また、センサーが温度や蒸気を検知して火加減を自動で調整しながら、食材の硬さや量に合わせて「まぜ技ユニット」が最適なタイミングで具材をかきまぜ※9、センサーが温度や蒸気を検知して加熱状態を自動で調整するので、食材と調味料をセットしてスタートボタンを押すだけで、おいしい料理ができ上がります。





※5「無水調理」には、少量の水や調味料を使うメニューがあります。全てのメニューが対象ではありません。
※6 大根のビタミンC　＜なべ＞45.8%、＜KN-HW16F＞74.1%【分析依頼先】（一財）日本食品分析センター
【分析試験成績書発行日および番号】＜大根＞2020.6.19 第20056085004-0101号他　結果より当社にて残存率を算出。
※7 ほうれん草の葉酸　＜なべ＞109μg、＜KN-HW16F＞151μg【分析依頼先】（一財）日本食品分析センター
【分析試験成績書発行日および番号】＜ほうれん草＞2020.7.14 第20056097004-0101号他　結果より当社にて残存量を算出。
※8 にんじんの糖度（Brix）＜なべ＞6.7度、＜KN-HW16F＞8.3度【分析依頼先】（一財）日本食品分析センター
【分析試験成績書発行日および番号】＜にんじん＞2020.6.17 第20056092004-0101号他　結果より当社にて糖度を算出。
※9 全てのメニューが対象ではありません。
● 比較数値はKN-HW16Gと同等の加熱性能を持つ機種にて測定した数値です。ビタミンCの残存率、葉酸の残存量、糖度は、機種、容量、食材の差、食材の量、調理方法などによって異なります。

■ 主な仕様

形名	KN-HW24G	KN-HW16G	KN-HW10G
無線ＬＡＮ対応	○	○	○
電源	交流100V 50 - 60Hz共用	交流100V 50 - 60Hz共用	交流100V 50 - 60Hz共用
定格消費電力	800W	600W	350W
調理容量	2.4L	1.6L	1.0L
満水容量	4.7L	3.4L	2.0L
設定温度 （発酵・低温調理）	35～90℃ （35-65℃は1℃単位、 65℃以上は5℃単位）	35～90℃ （35-65℃は1℃単位、 65℃以上は5℃単位）	35～90℃ （35-65℃は1℃単位、 65℃以上は5℃単位）
最大予約設定時間	15時間	15時間	15時間
画面	3インチ メニュー名表示	3インチ メニュー名表示	2.4インチ メニュー名表示
外形寸法 幅×奥行×高さ	345×305×256mm	330×282×240mm	220×305×240mm
質量	約5.8kg	約5.0kg	約3.7kg
電源コードの長さ	約1.4m （マグネットプラグ方式）	約1.4m （マグネットプラグ方式）	約1.4m （マグネットプラグ方式）
メニュー集掲載 メニュー数	145 （自動133／手動12）	140 （自動129／手動11）	86 （自動70／手動16）
付属品	蒸しトレイ、メニュー集、 取扱説明書	蒸しトレイ、メニュー集、 取扱説明書	蒸しトレイ、メニュー集、 取扱説明書

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/hotcook/
「COCORO KITCHEN」レシピサービスは、以下からご覧いただけます。
https://cocoroplus.jp.sharp/kitchen/recipe/