

2016年08月24日

約マイナス3℃で保存する「微凍結パーシャル」の冷却スピードがさらにアップ
パーシャル搭載冷蔵庫 NR-F672WPV 他11機種を発売
 肉や魚はもちろん、常備菜まで約1週間長持ち※1※2



NR-F672WPV
-X (オブシディアンミラー)



NR-F602XPV
-X (オニクスミラー)



NR-F602XPV
-T (マチュアブラウン)



NR-F602XPV
-N (マチュアゴールド)

品名	パーシャル搭載冷蔵庫										
品番	WPVタイプ		XPVタイプ					PVタイプ			
	NR-F672WPV	NR-F602WPV	NR-F672XPV	NR-F602XPV	NR-F552XPV	NR-F502XPV	NR-F472XPV	NR-F552PV	NR-F502PV	NR-F472PV	NR-E412PV
定格内容積	665L	601L	665L	601L	551L	501L	470L	551L	501L	470L	406L
メーカー希望小売価格	オープン価格										
発売日	9月中旬					10月中旬	9月中旬	10月中旬	10月下旬		
月産台数	2,000台		12,000台					14,000台			

パナソニック株式会社は、約マイナス3℃で保存する「微凍結パーシャル」の冷却スピードがさらにアップし、肉や魚の鮮度を保つだけでなく、常備菜も約1週間長持ちする※1※2冷蔵庫NR-F672WPV他11機種を9月中旬より順次発売します。

「微凍結パーシャル」は酸化ブロック冷却による急冷効果で食品の酸化を抑制し※3※4、鮮度とおいしさを長持ち※1させることが出来ます。本製品は、冷却スピードがさらにアップした「酸化ブロック冷却 W」を採用しました。当社独自の高性能真空断熱材「U-Vacua」を最適配置した高断熱キャビネットと、冷却効率を高めた高効率コンプレッサーを搭載し、冷却効果を高めました。パーシャル室内には天面にシャワー冷却、底面にアルミ冷却プレートを搭載し、上下ダブルの冷却・吸熱効果で食品を素早く冷やします。これにより、肉、魚など生鮮食材はもちろん、忙しい平日のために休日まとめて作る常備菜(作り置きのおかず)も約1週間おいしさ長持ち※1※2を実現します。

当社は本製品により、様々なライフスタイルに役立つ機能で、お客様の豊かな食生活をサポートします。

<特長>

1. 冷却スピードがアップした「酸化ブロック冷却^{ダブル} W」を採用。
約マイナス3℃で保存する微凍結パーシャルで、肉や魚も、常備菜も約1週間長持ち※1※2
2. 「モイスチャーコントロールフィルター」を野菜室上段ケースにも搭載。
野菜コーナーまるごと※5湿度コントロールする「W シャキシャキ野菜室」(E412PVを除く)
3. 野菜室には「ステンレスクリアケース」を採用し、お手入れ性も向上(WPVタイプのみ)

※1 ●試験依頼先(株)テクノサイエンス●試験方法:周囲温度25℃、設定温度パーシャル「中」設定とチルド設定●保鮮の対象部分:パーシャル/チルド切替室(アルミプレートあり)●対象食品 イワシー尾、包装状態 市販トレイ(ラップ)保存日数7日間●試験結果:7日保存後のイワシーのK値(初期値11.3%)チルド設定で33.7%、パーシャル設定で17.7%で、約16%抑制。●K値とは主に魚の鮮度を表す指標です。値が低いほど鮮度が良く、一般に20%以下ではお刺身などの生食が可能とされます。

※2 ●対象食品 カレー、ミートソース、肉じゃが、ひじきの煮物、きんぴらごぼう、包装状態 密封容器、保存日数7日間●試験結果:7日保存後の生菌数が107未満●試験番号 カレー:成績書No.16020018-001、カレー以外:成績書No.16020087-001●運転状況や食品の種類・状態や量によって、効果が異なります。●賞味・消費期限を延ばす効果はありません。

※3 ●試験依頼先:(株)テクノサイエンス ●試験方法:周囲温度25℃、設定温度 パーシャル「中」設定とチルド設定、対象食品 マグロ切り身、包装状態 ラップ包装、保存日数 3日間 ●保鮮の対象部分:パーシャル/チルド切替室 ●試験結果:3日保存後のマグロのPOV値(初期値6.5meq/kg)チルド設定で24.6meq/kg、従来パーシャル設定で16.9meq/kg「酸化ブロック冷却」搭載パーシャル設定で8.9meq/kg、有意差検定を行った結果、初期値と「酸化ブロック冷却」搭載パーシャル設定の値で有意差がありません(有意水準5%) ●POV値は、過酸化価値といい、油脂中の過酸化脂質量を表す指標です。値が低いほど酸化が少なく、鮮度が良いことを示します。●運転状況や食品の種類・状態や量、保存する前の食品の状態によって効果が異なります。

※4 ●試験依頼先:(株)テクノサイエンス ●試験方法:周囲温度25℃、設定温度 パーシャル「中」設定とチルド設定、対象食品 牛肉切り身、包装状態 ラップ包装、保存日数7日間 ●保鮮の対象部分:パーシャル/チルド切替室 ●試験結果:7日保存後の牛肉のPOV値(初期値26.4meq/kg)チルド設定で48.5meq/kg、従来パーシャル設定で42.1meq/kg「酸化ブロック冷却」搭載パーシャル設定で34.5meq/kg、有意差検定を行った結果、初期値と「酸化ブロック冷却」搭載パーシャル設定の値で有意差がありません(有意水準5%) ●POV値は、過酸化価値といい、油脂中の過酸化脂質量を表す指標です。値が低いほど酸化が少なく、鮮度が良いことを示します。●運転状況や食品の種類・状態や量、保存する前の食品の状態によって効果が異なります。

※5 葉野菜コーナー・小物野菜ケースについて。ボトルコーナーは含みません。

【お問い合わせ先】

パナソニック冷蔵庫 ご相談窓口
フリーダイヤル 0120-878-693(受付9時~20時)

【特長】

1. 冷却スピードがアップした「酸化ブロック冷却^{ダブル} W」を採用。
約マイナス3℃で保存する微凍結パーシャルで、肉や魚も、常備菜も約1週間鮮度長持ち※1※2

微凍結パーシャルは昨年より搭載の「酸化ブロック冷却」による急冷効果で、食品の酸化抑制※3※4ができます。本製品は、保鮮効果を高める為「酸化ブロック冷却^{ダブル} W」を採用し、冷却スピードをさらにアップさせました。急速に効率よく食品を冷やすには、冷却能力を高めること、低温環境を維持することが重要です。当社独自の高性能真空断熱材「U-Vacua^{ユーバキュア}」を最適配置することで冷蔵室の断熱性を高め、冷却効率を高めた高効率コンプレッサー採用により、高い冷却効果を実現しました。さらにパーシャル室内では天面に「シャワー冷却」底面に「アルミ冷却プレート」を搭載し上下ダブルの冷却・吸熱効果で、食品をよりすばやく冷却します。これにより生鮮食材だけでなく、忙しい平日のために休日にまとめて作る常備菜(作り置きのおかず)も約1週間保存できます※2。

■冷却スピードアップの仕組み(シャワー冷却+底面吸熱) ■冷却スピードアップを実現した技術

断熱壁 シャワー冷却
アルミ冷却プレート

【ハイパル速冷凍から断熱壁イネーシ】
従来の「シャワー冷却」に加え、食品の熱をすばやく奪う「アルミ冷却プレート」を搭載しました。2つの冷却方式を採用することで、冷却効果を高めます。

高効率コンプレッサーを新たに搭載
【コンプレッサー-新断熱イネーシ】

高断熱キャビネットを新たに採用
【イネーシ】

■肉や魚、常備菜も約1週間長持ち※1※2

・肉、魚などの生鮮食材

肉・魚: 約1週間 新鮮に保存

・常備菜(作り置きのおかず)

肉じゃが カレー ミートソース
きんぴらごぼう ひじきの煮物

常備菜も冷凍せずに約1週間 おいしく保存

2. 「モイスターコントロールフィルター」を野菜室上段ケースにも搭載。
野菜コーナーまるごと※5湿度コントロールする「W シャキシャキ野菜室」(E412PVを除く)

野菜は湿度が低すぎると乾燥し、高すぎても結露による水腐れで傷むため、野菜の鮮度を保つには適切な湿度管理が重要です。

「W シャキシャキ野菜室」は、野菜室上段ケースの密閉度を高める「うるおいシャッター」と湿度をコントロールする「モイスターコントロールフィルター」を搭載し、これまで下段ケースのみ可能だった湿度コントロールエリアを上段ケースまで広げました。これにより、うるおいを保ちつつ、過剰な湿気を放出し、野菜の保存に適切な湿度を維持することで、野菜コーナー全体の葉野菜や実野菜などの乾燥と水腐れを防いで※6野菜の鮮度が長持ち※7します。

うるおいシャッター ■野菜室断面

モイスターコントロールフィルター
上下段両方に搭載

野菜室上段の「小物野菜ケース」

■湿度をコントロールする「モイスターコントロールフィルター」

下段用 上段用

モイスターコントロールフィルター

低湿時 【イネーシ】
湿気を逃さず保湿

高湿時 【イネーシ】
過剰な湿気を放出し結露を抑制

■上段 小物野菜ケースに保存した野菜(7目)※8 ■下段 葉野菜コーナーに保存した野菜(7目)※8

しめじ		きゅうり		チンゲン菜		サニーレタス	
2009年度 当社製品 NR-F601XV	2016年度 新製品 NR-F602WPV	2009年度 当社製品 NR-F601XV	2016年度 新製品 NR-F602WPV	2009年度 当社製品 NR-F601XV	2016年度 新製品 NR-F602WPV	2009年度 当社製品 NR-F601XV	2016年度 新製品 NR-F602WPV

■「ナノイー」の効果により、野菜を新鮮に保存。※9 (PVタイプを除く)

「ナノイー」は、野菜や果物の栄養素をアップ※10させ、野菜の老化を促進するエチレンガスを分解※11します。また、低温に弱い野菜の低温障害*の抑制効果もあり、新鮮に保存できます。



*低温障害… 冷気によって変色や味の低下、ビタミンCなどの栄養素の減少などが起こること

3. 野菜室には「ステンレスクリアケース」を採用し、お手入れ性も向上 (WPVタイプのみ)

WPVタイプの^{ダブル}「Wシャキシャキ野菜室」には「ステンレスクリア ケース」を採用しました。ケースの底部には新たに「ステンレス プレート」を搭載し、野菜に付着した泥などで汚れやすい野菜室 本体ケースも「ステンレスプレート」を取り外して水洗いできるので、手軽にお手入れできます。



ステンレスプレート搭載で
お手入れ性も向上



クリア調ケースと、ステンレス
プレートを搭載した
「ステンレスクリアケース」

4. NR-E412PVに「微凍結パーシャル」を搭載

NR-E412PV(幅600mmのスリムタイプ)に「微凍結パーシャル」を搭載しました^{ダブル}「酸化ブロック冷却 W」採用で、生鮮食材のほか常備菜も約1週間長持ち※1※2します。また「シャキシャキ野菜室」搭載で、傷みやすい葉野菜も約1週間鮮度が長持ちします。これまで、冷蔵庫のサイズは合わずに「微凍結パーシャル」の機能をあきらめていたといったユーザーにも対応します。

【その他の特長】

- コンセントに差すだけで、生活に合わせて自動で最大冬季18%、夏季14%省エネ※12※13「エコナビ」搭載※14
- 冷蔵室の収納量に合わせてスピーディーにナノイー除菌※15※16「クリーンパトロール」機能※17
- トップユニット構造で冷蔵室の最上段が使いやすく、野菜室・冷凍室が大容量に
- 奥まで見やすく取り出しやすい、100%全開※18「ワンダフルオープン」引き出し搭載(野菜室・冷凍室)
- 「新鮮凍結」で、あつあつのごはん※19も、冷まらずそのまま急速冷凍が可能
- 傷がつきにくく、汚れやニオイがつきにくい、ガラストレイを冷蔵室の全棚に採用

【需要動向】 国内電気冷蔵庫

(当社調べ)

	2014年度	2015年度	2016年度見通し
総需要	375万台	382万台	400万台
内、401L以上	169万台	174万台	182万台
構成比	45%	46%	46%

【仕様一覧】

<>内は「食品収納スペースの目安」を表しています。

ドア	ミラーガラスドア(ペベリング加工)		フルフラットガラスドア		
品番	NR-F672WPV	NR-F602WPV	NR-F672XPV	NR-F602XPV	NR-F552XPV
定格内容積	665L	601L	665L	601L	551L
冷蔵室	339L <260L>	308L <227L>	339L <260L>	308L <227L>	281L <207L>
内パーシャル/ チルド切替室	<24L>	<21L>	<24L>	<21L>	<19L>
野菜室	140L<104L>	126L<94L>	140L<104L>	126L<94L>	115L<86L>
新鮮凍結ルーム	38L<22L>	32L<18L>	38L<22L>	32L<18L>	32L<18L>
独立製氷室	22L<7L>	22L<7L>	22L<7L>	22L<7L>	18L<5L>
冷凍室	126L<90L>	113L<80L>	126L<90L>	113L<80L>	105L<74L>
微凍結パーシャル	酸化ブロック冷却W				
野菜室	Wシャキシャキ野菜室				
新鮮凍結	○				
ナノイー	○				
エコナビ	○				
外形寸法(mm) (幅×奥行×高さ)	825×733×1828	740×733×1828	825×733×1828	740×733×1828	685×733×1828
カラー	-X(オブシディアンミラー)		-X(オニキスミラー) -T(マチュアブラウン) -N(マチュアゴールド)		

ドア	フルフラットガラスドア		フルフラットガラスドア			
品番	NR-F502XPV	NR-F472XPV	NR-F552PV	NR-F502PV	NR-F472PV	NR-E412PV
定格内容積	501L	470L	551L	501L	470L	406L
冷蔵室	257L <186L>	226L <164L>	281L <207L>	257L <186L>	226L <164L>	199L <158L>
内パーシャル/ チルド切替室	<16L>	<16L>	<19L>	<16L>	<16L>	<12L>
野菜室	105L<77L>	105L<77L>	115L<86L>	105L<77L>	105L<77L>	89L<64L>
新鮮凍結 ルーム	29L<16L>	29L<16L>	32L<18L>	29L<16L>	29L<16L>	23L<10L>
独立製氷室	16L<4L>	16L<4L>	18L<5L>	16L<4L>	16L<4L>	16L<4L>
冷凍室	94L<64L>	94L<64L>	105L<74L>	94L<64L>	94L<64L>	79L<55L>

微凍結パーシャル	酸化ブロック冷却W					
野菜室	Wシャキシャキ野菜室					シャキシャキ野菜室
新鮮凍結	○					
ナノイー	○			-		
エコナビ	○					
外形寸法 (mm) (幅×奥行×高さ)	685×692×1828	685×692×1750	685×733×1828	685×692×1828	685×692×1750	600×679×1818
カラー	-X(オニクスミラー) -T(マチュアブラウン) -N(マチュアゴールド)			-N(シャンパンゴールド) -W(スノーホワイト)		

- ※6 野菜コーナーの余分な湿気をボトルコーナーへ逃します。運転状況や食品の状態や量、保存期間により効果が異なります。
- ※7 当社調べ。運転状況や食品の種類・状態や量、保存する前の状況によって、効果が異なります。
- ※8 冷蔵庫外気温度25℃。扉開閉なし。野菜をラップなしで満載に保存。保存日数や鮮度は、野菜の種類や冷蔵庫に入れるまでの状態により変わります。
- ※9 運転状況や食品の状態や量、保存期間によって効果が異なります。
- ※10 ●試験依頼先(株)テクノサイエンス●試験方法:「ナノイー」有無の野菜室にて3日間保存。●試験結果:ほうれん草ポリフェノール残存率 ナノイー無に比較し、ナノイー有で約18%アップ。
- ※11 ●試験方法:野菜室環境5℃。エチレンガス140ppm程度を投入「ナノイー」有の約70Lボックスでの試験。●エチレンガス分解の方法:ナノイー噴霧。●試験結果:24時間後のエチレンガス分解率が約80%。
- ※12 ●数値はあくまで目安であり、周囲温度、周囲の明るさ、ドア開閉の回数と時間、食品の収納状態、収納する食品の種類・場所・量などにより効果は異なります。当社試験条件にて算出。
- ※13 ●当社環境試験室において、以下の当社試験条件にて測定した値。条件:NR-F602WPVにおいて、冷凍室「中」・冷蔵室「中」・切替室「チルド」設定。1日当り、冷凍室ドア8回、冷蔵室ドア39回を開閉すると共に、ドア開閉動作中に冷凍室に1125g相当の模擬負荷、冷蔵室に3L相当の水負荷投入、冬季(周囲温度16℃)は1.01kwh→0.82kwh、夏季(周囲温度32℃)は1.54kwh→1.31kwh。機種により投入負荷、測定値は異なります。エコナビ効果の測定条件は、日本工業規格(JIS C 9801-3:2015)とは異なります。
- ※14 ●エコナビは冷凍室「中」・冷蔵室「中」設定時のみ稼働します。数値はあくまで目安であり、周囲温度、周囲の明るさ、ドア開閉回数と時間、食品の収納状態・収納場所・収納温度などにより効果は異なります。当社試験条件にて算出。日本工業規格(JIS C9801-3:2015)に基づき算出された消費電力量とは異なります。
- ※15 ●試験依頼先(一財)日本食品分析センター●試験方法:約40L密閉容器内に菌を塗抹した樹脂プレートを設置し「ナノイー」噴霧48時間後の生菌数を測定●除菌の方法:「ナノイー」噴霧●除菌の対象部分:パーシャル/チルド切替室●試験結果:2日後で99%以上の除菌効果●試験依頼先(一財)日本食品分析センター●試験方法:400L密閉容器内に菌を塗抹した寒天平板培地を設置し「ナノイー」噴霧48時間後の生菌数を測定●対象場所:冷蔵室、野菜室●試験結果:2日後で99%以上の除菌効果(自社換算値)上記試験は、1種類のみ付着している菌で実施。食中毒予防を保証するものではありません。
- ※16 ●試験依頼先(一財)北里環境科学センター●試験方法:400L密閉容器内に30分間「ナノイー」を放出●対象場所:冷蔵室、野菜室●試験結果:30分後で99%以上の除菌効果●報告書番号:北生発26_0145●上記試験は、1種類のみ浮遊している菌で実施。食中毒を保証するものではありません。
- ※17 ●試験依頼先(一財)日本食品分析センター●試験方法:400L密閉容器内に菌を塗抹した寒天培地を設置し「ナノイー」噴霧30時間後及び48時間後の生菌数を測定●対象場所:冷蔵室、野菜室●試験結果:パワフルモードは30時間で99%以上の除菌効果。通常モードは48時間で99%以上の除菌効果(自社換算値)●上記試験は1種類のみ菌で実施。食中毒予防を保証するものではありません。
- ※18 ●冷蔵庫本体からのケース引出し度合い。
- ※19 ●炊きたてご飯170gをラップ包装

以上

プレスリリースの内容は発表時のものです。

商品の販売終了や、組織の変更等により、最新の情報と異なる場合がありますのでご了承ください。