

2017年8月1日

本体幅も使いやすさもそのまま(※1)に、更なる大容量を実現

## パーシャル搭載冷蔵庫 NR-F603HPX 他4機種を発売

大容量と7daysパーシャルでおいしい1週間を応援



NR-F603HPX  
-N (マチュアゴールド)



NR-F603HPX  
-T (マチュアブラウン)



NR-F603HPX  
-W (マチュアホワイト)



NR-F603HPX  
-X (オニクスミラー)

品名	パーシャル搭載冷蔵庫			
品番	NR-F603HPX	NR-F553HPX	NR-F503HPX	NR-F453HPX
定格内容積	600L	550L	500L	450L
メーカー希望小売価格	オープン価格			
発売日	9月15日		9月25日	10月30日
月産台数	13,000台			

パナソニック株式会社は、本体幅はそのままに、従来機種よりも約50L容量アップ(※1)を実現した、パーシャル搭載冷蔵庫NR-F603HPX他4機種を9月15日より順次発売します。

当社独自のトップユニット方式の冷蔵庫は、2005年の発売以来、使いやすさが好評で販売台数を伸ばし、2016年度で累計出荷台数600万台を突破しました。

本製品は、トップユニット方式ならではの使いやすさをそのままに、更なる大容量化を実現しました。新形状の薄壁筐体を新たに開発し、冷却部品をコンパクト化したことで、本体幅を大きくすることなく、大容量を実現しました。また新開発の「フラット冷却システム」と進化した「エコナビ」(※2)により省エネ性能も向上しています。食品の鮮度保持においては、好評を頂いている「W(ダブル)シャキシャキ野菜室」が更に進化したほか、当社独自の「7daysパーシャル」によって、生鮮食品や常備菜に加え、下ごしらえした加熱前の食材も約1週間新鮮に保存できます(※3)。

当社は本製品により、これまで設置スペースに制限があった方にも、大容量冷蔵庫のある暮らしをご提案し、様々なライフスタイルに役立つ機能で、お客様のおいしい1週間をサポートします。

### <特長>

1. 本体幅も使いやすさもそのままに、プラス約50L(※1)の大容量化を実現「省スペース&大容量設計」

※1. 2016年度製品 NR-F552XPV(本体幅685mm、定格内容積551L)との比較

2. 省エネ性能が進化 新開発「フラット冷却システム」新「エコナビ」(※2)

3. 約1週間鮮度長持ち「7daysパーシャル」(※3)「<sup>ダブル</sup>Wシャキシャキ野菜室」(※4)

※2. 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。

※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●鮮度の対象部分: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。●対象食品 牛ミンチ、豚ミンチ、鶏ミンチ、合びきミンチ、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 密閉容器、保存日数 7日間●試験結果:7日保存後の生菌数が10<sup>7</sup>未満●試験番号 ミンチ肉:成績書No.16020095-001、カレー:成績書No.16020018-003、カレー以外:成績書No.16020087-001●対象食品 加熱する前の下ごしらえした食品(ハンバーグ、シューマイ、鶏肉+調味料、豚肉+調味料、ぶり+調味料)包装状態 保存用密閉袋、保存日数 7日間●試験結果:7日保存後の生菌数が10<sup>7</sup>未満●試験番号 ハンバーグ:成績書No.1670642-001、シューマイ:成績書No.17020041-001、ハンバーグとシューマイ以外:成績書No.16070517-001●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。●賞味期限・消費期限を延ばす効果はありません。

※4. 当社調べ。運転状況や食品の種類・状態や量、保存する前の食品の状況によって、効果が異なります。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】

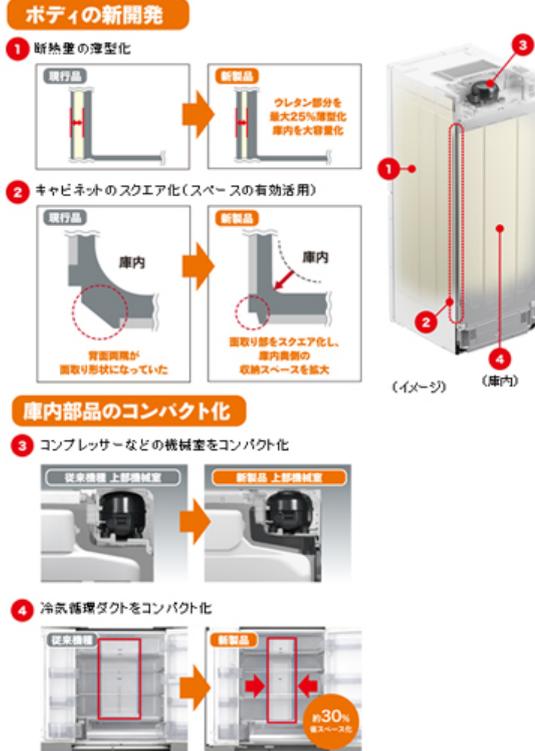
1. 本体幅も使いやすさもそのままに、プラス約50Lの大容量化(※1)を実現。

### 「省スペース&大容量設計」

※1. 2016年度製品 NR-F552XPV(本体幅685mm、定格内容積551L)との比較

収納スペースを拡大するため、薄壁筐体を新たに開発しました。強度と断熱性能を確保しながら、本体側面、背面、ドアの断熱壁を最大約25%薄型化しています。また、キャビネット形状をスクエアにすることで奥側の収納スペースを拡大しました。さらに、コンプレッサーなどの機械室や冷気循環ダクトなど、冷却部品のコンパクト化を実施しました。特に冷蔵室の冷気循環ダクトは体積を約30%削減し、収納量拡大に寄与しています。これらの「省スペース&大容量設計」により、トップユニット方式ならではの使いやすさはそのままに、本体幅を大きくすることなく、従来機種と比較し約50Lの大容量化を実現しています(※1)。

## 省スペース&大容量設計



## パナソニック独自 トップユニット方式とは

手が届きにくくデッドスペースになりがちな最上部に、コンプレッサーを配置する方式。冷蔵庫最上段はちょうど良い奥行きとなり、野菜室・冷凍室は空いたスペースの分だけ容量アップ。使いやすさと大容量を両立した、独自の設計です。

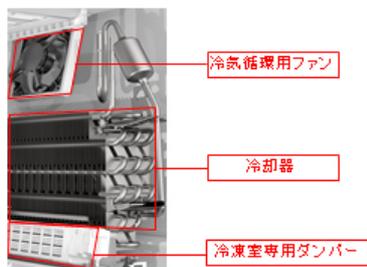


## 2. 省エネ性能が進化 新開発「フラット冷却システム」新「エコナビ」(※2)

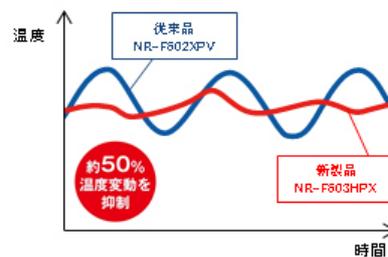
### ●「フラット冷却システム」

冷気循環の制御を行う冷凍室専用ダンパーを新たに搭載し、ダンパー開閉のきめ細かい制御により、冷凍室の温度変動を抑制しました。更にコンプレッサー回転数の変動を抑え、より安定した冷却と省エネ性の向上を実現しています。また、冷気循環用ファンの大型化により、少ない回転数でしっかりとした冷却が可能になりました。さらに、冷却器のフィン配列を改良し、除霜時間を短縮することで、更なる省エネに寄与します。

フラット冷却システム — 冷却器周辺断面イメージ



冷凍室の温度挙動イメージ



### ●新「エコナビ」(※2)

パナソニック独自の収納量を見極めるセンサーが更に進化しています。冷蔵室は光で収納量の変化を検知する「収納量センサー」が、従来は庫内片側のみで検知していましたが、新製品では庫内左右から検知するように進化し、およその収納量を見極めます。また野菜室は専用の「湿度センサー」を新たに搭載し、湿度で野菜の収納量を検知し適切な冷却を行います。さらに、扉の開閉回数だけでなく開閉時間まで検知し、使い方に合わせて除霜運転の間隔を最適化することで、より省エネが可能になりました。これらの技術により、1週間の生活リズムに合わせてきめ細かく多段階にエコナビ運転を制御できるようになりました。また、エコナビによる省エネ効果がアップし、冬季:約21%、夏季:約16%に進化しました(※5)。

※5. 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-F603HPX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1000g相当の模擬負荷、冷蔵室に3L相当の水負荷を投入。冬季(周囲温度16℃)は0.90kWh→0.68kWh、夏季(周囲温度32℃)は1.60kWh→1.29kWh。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。冷蔵庫の周囲の温度や明るさ、ドア開閉回数と時間、食品の収納状態などにより効果は異なります。

### 3. 約1週間鮮度長持ち「7daysパーシャル」(※3)「<sup>ダブル</sup>W シャキシャキ野菜室」(※4)

#### ●「7daysパーシャル」

パーシャル室では、約マイナス3℃の低温で、肉や魚といった生鮮食材や常備菜に加え、下ごしらえを済ませた加熱前の食材を約1週間保存(※3)できます。加熱前のハンバーグや下味をつけた魚の切り身など様々な食品を新鮮に保存することが可能です。



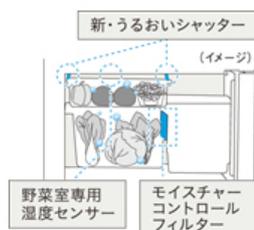
加熱前の下ごしらえした食品

#### ●「<sup>ダブル</sup>W シャキシャキ野菜室」

野菜の保存には、庫内の湿度コントロールが重要です。当社の「Wシャキシャキ野菜室」は、湿度保持のために密閉度を高める構造と、適切な湿度にコントロールするモイスタチャーコントロールフィルターにより、野菜にとって最適な環境を保ちます。

本製品では、シャッター幅を変更し、さらに上段ケースの密閉度がアップした「新・うるおいシャッター」と、収納量を湿度で検知し収納量に応じて冷却をコントロールする「野菜室専用湿度センサー」により、野菜のより良い保存環境を実現しました。

Wシャキシャキ野菜室の構造



適切な湿度にコントロール



※6:野菜コーナーの余分な湿気をボトルコーナーへ逃がします。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。

### 4. すみずみまで使いやすい大容量を実現。一步先行く使いやすさ

●更に明るく見やすくなった、冷蔵室LED照明。部屋が暗い時は自動で庫内灯の照度を調整し、眩しさを軽減する「ナイトアシスト機能」を新搭載。

●冷凍室には、3段見渡せ、全段100%全開\*する「ワンダフル3段ケース」\*\*を新搭載。小さな食品から背の高い食品まで区分収納でき、収納性が向上。

\*冷蔵庫本体からのケース引き出し度合い \*\*F603HPX,F553HPXに搭載

●新鮮凍結ルームはアルミプレートを前後に2枚搭載し急速冷凍ゾーンが拡大。一度にたくさん冷凍できるほか、冷凍済み食品と熱い食品とを分け、熱移りすることなく急速冷凍が可能です。

●トレイの位置を切り替えでき、手前も奥も取り出しやすくなった「2way卵ケース」を新搭載。

冷凍室:ワンダフル3段ケース



## 【需要動向】国内電気冷蔵庫

(当社調べ)

	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度見通し
総需要	375万台	382万台	384万台	400万台
内、401L以上	169万台	174万台	172万台	180万台
構成比	45%	46%	45%	45%

## 【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	フルフラットガラスドア			
品番	NR-F603HPX	NR-F553HPX	NR-F503HPX	NR-F453HPX
定格内容積	600L	550L	500L	450L
冷蔵室	310L<235L>	283L<212L>	258L<188L>	208L<151L>
内パーシャル/ チルド切替室	<19L>	<17L>	<15L>	<15L>
野菜室	125L<89L>	115L<81L>	105L<73L>	105L<73L>
新鮮凍結ルーム	33L<18L>	31L<16L>	28L<15L>	28L<15L>
製氷室	19L<5L>	18L<4L>	17L<4L>	17L<4L>
冷凍室	113L<78L>	103L<72L>	92L<64L>	92L<64L>
7daysパーシャル	○			
Wシャキシャキ野菜室	○			
冷凍室	ワンダフル3段ケース		2段ケース	
新鮮凍結ルーム	○(アルミプレート2枚搭載)			
フラット冷却システム	○			
冷蔵室LED照明	○(ナイトアシスト機能付き)			
ナノイー	○			
エコナビ	○			
外形寸法(mm) (幅×奥行き×高さ)	685×745×1828	685×699×1828	650×699×1828	650×699×1698
カラー	-N(マチュアゴールド)／-T(マチュアブラウン)／ -W(マチュアホワイト)／-X(オニクスミラー)			

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。