

2020年3月25日

たんぱく質と野菜が一緒のバランスよいメニューを冷凍から一気に焼きあげ時短調理する、新「凍ったままグリル」搭載

スチームオーブンレンジ「3つ星ビストロ」NE-BS2700を発売

「キッチンポケット(※1)」アプリでメニューが増える「ビストロ」



-K (ブラック)



-W (ホホワイト)



<https://www.kitchen-pocket.com/app>

スチームオーブンレンジ

NE-BS2700



食のプラットフォームアプリ
「キッチンポケット」

品名	スチームオーブンレンジ
品番	NE-BS2700
メーカー希望小売価格	オープン価格
発売日	6月1日
月産台数	5,000台

パナソニック株式会社は、火力アップした大火力極め焼きヒーターで肉や魚などのたんぱく質と野菜が一緒のバランスよいメニューを冷凍から一気に焼きあげる新「凍ったままグリル」を搭載したスチームオーブンレンジ「3つ星ビストロ」NE-BS2700を6月1日より発売します。

共働き世帯が増え、手間や時間を軽減しながらバランスよい食事づくりが求められています。調査では食品を下さりえした状態や調理した状態でホームフリージングする方が約6割いること(※2)、また野菜を多く摂ることを食事づくりに心掛けている方が約8割いること(※3)がわかりました。

当社が2010年に業界で初めて(※4)搭載した「凍ったままグリル」は、解凍の手間を省き効率的な調理に役立つと好評です。本製品は、高精細・64眼スピードセンサーで食品が常温か冷凍を見極め、大火力極め焼きヒーターの火力をさらにアップすることで、肉や魚などのたんぱく質と野菜が一緒のバランスよいメニューを冷凍から一気に調理することを可能にしました。火加減を気にせず、まかせっきりで手軽に時短調理ができます。

また好評のワンボウル調理に、野菜を分量フリー(※5)で調理する「やみつき野菜」コースを新搭載しました。高精細・64眼スピードセンサーが分量を判定して火加減をコントロールし、適度な歯ごたえを残しながらおいしく簡単に調理することができ、ヘルシーな献立に役立ちます。

さらに、本製品は、無線LANに対応し食のプラットフォームアプリ「キッチンポケット」と連携し食事づくりをサポートします。食のプロを育成する辻調グループ監修の本格的なこだわりのメニューを新たに追加します。メニューをアプリから送信すれば機器本体に保存でき購入後も新しいメニューを増やすことができます。

当社は、機器の調理性能の進化に加え、「キッチンポケット」を介した食の「くらしアップデートサービス」でお客様に寄り添い、時間を有効活用できる豊かな食事づくりをサポートします。

<特長>

1. 大火力極め焼きヒーターの火力がさらにアップし、たんぱく質と野菜が一緒のバランスよいメニューを冷凍から一気に焼き上げて時短調理する、新「凍ったままグリル」搭載

2. 分量フリー(※5)で野菜を手軽に調理する「やみつき野菜」をワンボウル調理に新搭載

3. 「キッチンポケット(※1)」アプリのサービスが充実し、購入後も新しいメニューが増える

・食のプロを育成する辻調グループ監修の本格的なこだわりのメニューを新たに追加し随時更新

※1:「キッチンポケット」アプリは、Android™ OSバージョン6.0以上、iOSバージョン11.0以上のスマートフォンでご利用できます。(2020年6月現在)

- すべてのスマートフォンで、アプリの動作を保証するものではありません。
- タブレット端末でも見られますが、スマートフォンに合わせたサイズでアプリを作成しているため、画面が見難い場合があります。
- AndroidおよびGoogle Playは、Google LLCの商標または登録商標です。
- iPhoneは、米国および他の国々で登録されたApple Inc.の商標です。iPhoneの商標は、アイホン株式会社のライセンスに基づき使用されています。

※2:2019年当社インターネット調査n=2318。

※3:2018年日本能率協会総合研究所「家事スタイルに関する調査2019」郵送調査n=1093。

※4:2010年9月1日発売の国内卓上電子レンジNE-R3300において。

※5:野菜の質量100~400gの範囲。

【お問い合わせ先】

調理商品ご相談窓口

フリーダイヤル 0120-878-694(受付9時から18時)

【特長】

1. 大火力極め焼きヒーターの火力がさらにアップし、たんぱく質と野菜が一緒のバランスよいメニューを冷凍から一気に焼き上げて時短調理する、新「凍ったままグリル」搭載

【「凍ったままグリル」とは】

2010年に業界で初めて(※4)搭載した「凍ったままグリル」は、下ごしらえして冷凍しておいた食品を凍らせたまま一気に焼き上げることができる機能です。高精細・64眼スピードセンサーが冷凍か常温かを見極めて、「3つ星ビストロ」独自のグリル皿と大火力極め焼きヒーターによりまかせっきりで焼き上げます。

一度解凍してから焼く場合に比べ手間なく、約40%の時間短縮ができ、時短調理をサポートします。

鶏の塩焼きの場合、NE-B52700を使用。



「凍ったままグリル」を使用した場合

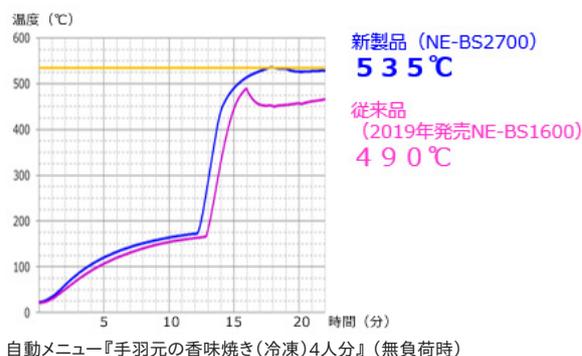
レンジ機能で解凍してから
グリル機能で調理した場合



※同梱レシピブックの対象レシピに従って冷凍したもの。市販の冷凍食品には対応していません。

新「凍ったままグリル」は、大火力極め焼きヒーターの最高温度を従来の490℃から535℃にアップしました。この大火力により、従来の肉や魚の単品中心から、肉や魚に野菜を加えたボリュームメニューまで、冷凍から一気に調理する事が可能になりました。火の通り方が異なる食品を火加減を気にせず、まかせっきりで焼き上げます。時間のない平日でも、一品でたんぱく質と野菜が同時に摂れるメニューを手間なく食卓に並べることができます。

■オープン上板温度(上ヒーター温度)



■新「凍ったままグリル」の調理工程



■新「凍ったままグリル」のメニュー例



さげと野菜の白みそ風ソテー



豚と野菜のごまみそ焼き



えびと野菜のカレーマヨ焼き



ポークマト

2. 分量フリー(※5)で野菜を手軽に調理する「やみつき野菜」をワンボウル調理に新搭載

好評のワンボウル調理に、野菜を分量フリーで調理する「やみつき野菜」メニューを新搭載しました。

野菜をレンジで歯ごたえ良く加熱するには、分量に合った加熱時間の調整が必要ですが、「やみつき野菜」コースなら、高精細・64眼スピードセンサーが分量を判定し、自動で火加減をコントロールするのでボウルに野菜を入れたら、まかせっきりでおいしく調理でき、ヘルシーな献立に役立ちます。

■高精細・64眼スピードセンサー ■「やみつき野菜」の調理工程



野菜を細切りや薄切りにして耐熱ボウルにいれる

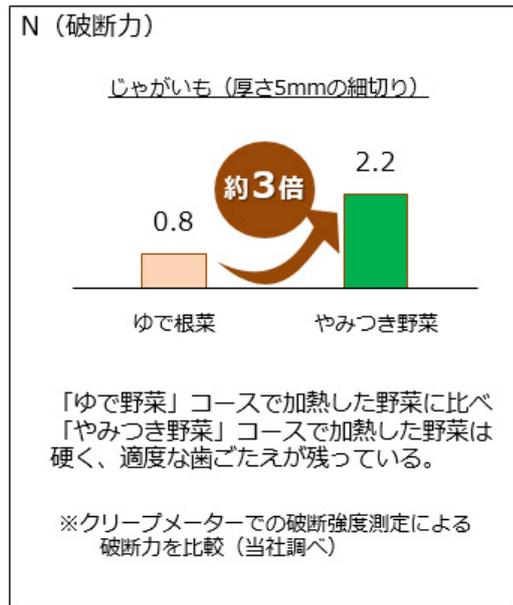


「やみつき野菜」コースなら最適な火加減で、シャキッとゆでられる



加熱後、調味料と和えてできあがり

■「やみつき野菜」硬さの比較



■「やみつき野菜」のメニュー例



冷蔵庫に少しだけ残ったときでも、たっぷり作りたいときでも、手軽にヘルシーな副菜が作れます。

3. 「キッチンポケット(※1)」アプリのサービスが充実し、購入後も新しいメニューが増える

食のプラットフォームアプリ「キッチンポケット」では、新しいメニューが随時更新されます。

配信メニューに、食のプロを育てる辻調グループ監修の本格的なこだわりメニューを新たに追加します。アプリからメニューを送信すれば機器本体にも保存でき、購入後も新しいメニューを増やせます。

■辻調グループ監修の新メニュー例



※配信メニューは変更する場合があります

■アプリからメニューを送信し、機器本体へ保存



【食のプラットフォームアプリ「キッチンポケット」】

お客様とレシピ、そしてキッチン家電をつなぐ食の「くらしアップデートサービス」のプラットフォームアプリ。キッチン家電と連携し、メニューや献立の提案、ユーザー同士をつなぐコミュニティなどを通じて、お客様一人ひとりに食の感動を提案します。

【ビストロ体験教室を展開】

辻調グループの講師陣や個人料理家の直接指導のもと、調理から試食までできる体験教室や、人気のレシピ動画DELISH KITCHENとのコラボによるデジタル料理教室まで最新の「ビストロ」を使用したレッスンを2020年度も実施します。

●お申込み等の詳細について(2020年5月中旬公開予定)

<https://panasonic.jp/range/taiken.html>

●デジタル体験教室「ビストロライブキッチン」アーカイブ

<https://panasonic.jp/range/taiken/live/archive.html>



△Bistro
LIVE Kitchen



【需要動向】

(当社調べ)

年度	2016年度	2017年度	2018年度	2019年度 (見通し)	2020年度 (予測)
電子レンジ	324万台	330万台	340万台	340万台	340万台

【仕様一覧】

品番	NE-BS2700				
電源	交流100 V(50/60 Hz)				
レンジ	消費電力・高周波出力	1400 W・1000 W(※6)800~150 W相当			
スチーム	スチームヒーター出力	1000 W			
グリル/オープン	消費電力・ヒーター出力	1350 W・1330 W/1400 W・1380 W			
オープン	温度調節範囲	70~300℃(5分(※7))発酵30~65℃			
外形寸法/庫内寸法(幅×奥行×高さ)		494×435(486(※8))×370 mm/394×309×235 mm			
庫内容量/質量		30 L/19.6 kg			
色		-K(ブラック)-W(ホワイト)			

※6:高周波出力1000 Wは短時間高出力機能(最大5分)であり、その後は自動的に700 Wに切り換わります。これは自動の限定したメニュー(「あたため」ボタンを押してあたためるとき、「毎日」の「飲み物」と「あたため色々」の「お好み温度」の45℃以上)で働きます。

※7:このオープンレンジの240~300℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。

※8:外形寸法の()内はハンドルなどを入れた最大奥行寸法です。

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。