

2021年1月27日

【訂正】2021年2月1日ストックマネージャーのアプリ画面内経過グラフ説明文を以下に訂正
(訂正前)消費スペース
(訂正後)消費ペース

業界初※1スマートフォン※2のGPS機能による位置情報と連携※3し、省エネ運転する「AIエコナビ」搭載

IoT対応冷蔵庫 NR-F657WPX 他1機種を発売

位置情報に合わせて、かしこく節電、しっかり冷却できる



パナソニック IoT対応冷蔵庫

品名	IoT対応冷蔵庫 WPXタイプ	
品番(定格内容量)	NR-F657WPX(650 L)	NR-F607WPX(600 L)
メーカー希望小売価格	オープン価格	
発売日	2月25日	
月産台数	2,000台	

パナソニック株式会社は、スマートフォンのGPS機能による位置情報と連携した省エネ運転モードを業界で初めて※1採用した「AIエコナビ」搭載のIoT対応冷蔵庫 NR-F657WPX 他1機種を2月25日から発売します。

当社調査※4によると、昨今の社会情勢において水道光熱費の支出は増加傾向であり、冷蔵庫の購入重視点の上位に省エネ性能が入ります。また、負担が増えた家事として、買い物、炊事、献立、食品の在庫管理まで食関連の項目が上位を占めています。

本製品搭載の「AIエコナビ」は、お客さまの生活リズムや使い方を7種のセンサーから学習・分析し、予測結果と当日の使用状況に合わせて省エネする従来の制御に加え、スマートフォンの位置情報と連携した省エネ運転モードを業界で初めて※1採用しました。お客様の使用状況や位置情報をもとにかしこく省エネします。アプリに電気代の削減金額の目安※5グラフを表示でき、省エネ効果を確認できます。

また、本製品は、重量から残量情報をアプリで管理できる「ストックマネージャー」を業界で初めて※6搭載しました。管理したい食材を「キッチンポケット」アプリに登録し、重量検知プレートに載せれば、IoT機能により残量の変動が自動で更新※7され、外出先からも確認できます。在庫情報は家族で共有できるので、使用状況に合わせた無駄のない買い物をサポートします。設定した残量や利用期限の通知機能で、使い忘れによる食品ロスと、買い忘れによる献立変更を軽減し、日々の調理に役立ちます。

約-3℃の「微凍結パーシャル」は、食材別に約7日から約14日まで新鮮に保存※8でき、まとめ買いをしても、解凍の手間なく、鮮度よい食材で調理ができます。

当社は、多様なお客様のライフスタイルやライフステージの変化に寄り添い、技術の進化やIoT機能で、食品鮮度や使いやすさの向上を目指し、より豊かな食生活をサポートします。

<特長>

1. スマートフォン※2のGPS機能による位置情報と連携※3する運転モードを業界初※1採用した「AIエコナビ」で、省エネ機能が進化
2. 食材の残量管理で無駄のない買い物をサポートする「ストックマネージャー」を業界初※6搭載
3. 食材別に約7日から約14日まで鮮度が長持ちする※8「微凍結パーシャル」

※1:スマートフォンのGPS機能による位置情報と連携する省エネ運転モード。国内家庭用冷蔵庫において。2021年2月25日発売。

※2:スマートフォンの対応機種について詳細はホームページをご覧ください。「キッチンポケット」アプリはタブレット端末では見づらい場合があります。「Cool Pantry」アプリはタブレット端末には対応していません。

※3:通信環境や、使用状況によっては、ご利用できない場合があります。

※4:当社インターネット調査「冷蔵庫定量調査」2020年1月実施 n=14,072、「くらしんサイト2020」2020年6月実施n=14,837、7月実施 n=14,664。

※5:エコナビのあり/なしによる削減金額の目安。

※6:重量から食材の残量を確認できるデバイス付冷蔵庫。国内家庭用冷蔵庫において。2021年2月25日発売。

※7:設定した更新タイミング(1時間に1回、もしくは1日に1回)にのみ通信し計測。

※8:●保鲜の対象部分:パーシャル室●対象食品:豚ロース肉、豚バラ肉、包装状態 ラップ●試験結果:14日保存後の生菌数が10⁷未満
●対象食品:鶏モモ肉、牛ミンチ肉、鶏ミンチ肉、加熱後の作り置き食品(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)、加熱前のごしらえした食品(ハンバーグ)、包装状態 肉とハンバーグはラップ/それ以外は密閉容器●試験結果:10日保存後の生菌数が10⁷未満●対象食品:イワシー尾、包装状態 市販トレイ(ラップ)●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33.7%、パーシャル設定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。●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。

【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~18時)

【特長】

1. スマートフォン※2のGPS機能による位置情報と連携※3する運転モードを業界初※1採用した「AIエコナビ」で省エネ機能が進化



「AIエコナビ」は、本体に搭載の7種のセンサーと、スマートフォンのGPS機能による位置情報と連携する2つの新運転モード「お留守番モード」「お買い物準備モード」で省エネをさらに進化させます。

本体のセンサーによる省エネでは、3週間分のドア開閉と収納量の変化を記憶し、曜日ごと、1時間ごとに分析・予測をし、予測結果と7種のセンサーで検知する当日の使用状況から、適切な運転に自動で切り替えて、かしく節電します。

新たにスマートフォンのGPS機能による位置情報と連携した2つの新運転モードは、専用アプリ「Cool Pantry」から適した運転を提案します。「お留守番モード」は自宅から離れると自動で節電運転を開始します※9。「お買い物準備モード」はまとも買いに備えて効率的な運転を提案します。位置情報との連携で、よりかしく節電しながら、しっかりと冷却することが可能です。また、アプリで電気代の削減金額の目安※5も確認できます。

■「お留守番モード」



省エネ運転



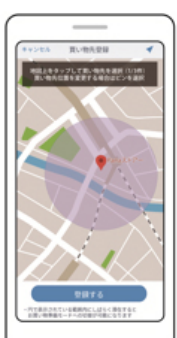
(イメージ)

自宅から離れると、自動で節電モードに移行※9。
本体センサーのみによる制御よりもさらに省エネ可能。

※9：「自動化設定」にした場合

「お留守番モード」の稼働状態はアプリで確認可能。

■「お買い物準備モード」

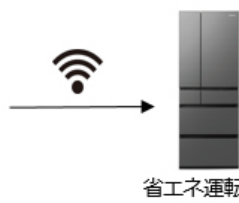


(イメージ)



(イメージ)

登録した「買い物先」に滞在していると、「お買い物準備モード」をアプリから提案。アプリで開始設定。



省エネ運転

帰宅前に予冷運転を開始し
庫内に食材を入れた時の
温度上昇を抑えることで
省エネします。



(イメージ)

気温情報と連携し省エネ運転を提案。

■ 冬季省エネ運転

登録した地域の気温情報と連携し、気温が低い日が続くとスマホに通知します。冷やしすぎを抑えながら省エネできます。

(イメージ)

提供元：The Weather Company

2. 食材の残量管理で無駄のない買い物をサポートする「ストックマネージャー」を業界初※6搭載

当社調査※10によると、買い物の際に冷蔵庫の中にある食材が分からず困った経験がある人が多く、外出先から卵・牛乳・ビールなどの酒類・ヨーグルト・納豆などの残量を管理したいニーズがあります。

本製品では管理したい食材を「キッチンポケット」アプリに登録し、重量検知プレートに載せれば、IoT機能により残量の変動が自動で更新※7され、外出先からも確認できます。ストック情報は家族で共有できるので、ご家庭の使用状況に合わせた無駄のない買い物をサポートします。設定した残量や利用期限の通知機能で、買い忘れによる献立変更や、使い忘れによる食品ロスを軽減し、日々の調理に役立ちます。

また、管理したい食材が複数ある場合には、「重量検知プレート」を買い足し、それぞれの食材をアプリで管理することもできます。

※10: 当社インターネット調査「冷蔵庫愛用者調査」2020年9月実施n=571。「食材管理に関するアンケート」2020年10月実施 n=349。

■ 冷蔵庫の中のストック残量がアプリでわかる



(イメージ)

*「重量検知プレート」のIoT機能で、「キッチンポケット」アプリと連携。冷蔵庫との無線LAN接続はありません。

買い足して、より便利に使えます。

■ 別売品：2021年3月発売予定



● 重量検知プレート
NY-PZE1 (オープン価格)



● 重量検知プレート 卵ケース付き
NY-PZE1B1 (オープン価格)

商品の詳細について: <https://panasonic.jp/reizo/products/NY-PZE1B1-NY-PZE1.html>

KitchenPocket

残量を表示。「%表示」と「個数表示」から選べる。

「利用期限」を設定し、使い忘れがないように通知できる。食品ロスを軽減。

毎日の残量/残量の変化/設定した残量まで減ったこと、のいずれかを通知できる。

1週間の食材の残量の推移を表示。消費ペースがわかり、無駄のない買い物をサポート。

(イメージ)

3. 食材別に約7日から約14日まで食材の鮮度が長持ちする※8「微凍結パーシャル」

約-3℃の「微凍結パーシャル」は、食材別に約7日から最長約14日まで新鮮に保存できます※8。生肉は食材別に約14日間あるいは約10日間、常備菜や半調理のつくりおきは約10日間、生魚は約7日間鮮度長持ちします。完全には凍らない約-3℃の微凍結で保存でき、解凍の手間がありません。まとめ買いをしても、解凍の手間なく、鮮度よい食材で調理ができます。

■食材の保存期間と色の比較



※11:対象食品 豚ロース(保存日数14日間)、合挽ミンチ(保存日数10日間)包装状態 ラップ、イワシー尾(保存日数7日間)、包装状態市販トレイ(ラップ)

【その他の機能】

●業務用レベルの急速冷凍※12を実現した「はやうま冷凍」搭載

急速冷凍で、解凍・加熱後のおいしさがアップします。霜付きも防ぎ、カット野菜はパラパラに冷凍できるので、使いたい分だけ調理に使えます。急速冷却であら熱取りや下味付けの時短もサポートします。

●当社独自の技術「ナノイー X」搭載で、全室を脱臭※13・除菌※14※15

冷蔵庫全室に「ナノイー」がいきわたり、菌の繁殖やニオイうつりを抑制します。

※12:最大氷結晶生成帯(-1℃~-5℃)を通過する時間:約28分。実験条件:牛ステーキ肉(もも肉)150gをラップ包装。クーリングアシストルーム内のアルミプレートの上に置いて急凍した場合、外気温25℃、扉開閉なし(当社測定)。

※13:●試験方法:400L密閉容器内に設置した生魚臭(トリメチルアミン)付着試験布を6段階臭気強度表示法にて評価●脱臭の方法:「ナノイー」放出●対象部分:冷蔵室●試験結果:8時間後の臭気強度1.9。●グラフの数値は実際の使用空間での試験結果ではありません。

※14:●試験方法:400L密閉容器内に菌(1種類)を浮遊させ、捕集した空気中の菌数を測定●除菌の方法:「ナノイー」放出●対象部分:冷蔵室●試験結果:25分で99%以上の除菌効果(自社換算値)。●食中毒予防を保証するものではありません。●グラフの数値は実際の使用空間での試験結果ではありません。

※15:●試験方法:400L密閉容器内に設置した菌(1種類)付着プレートの生菌数測定●除菌の方法:「ナノイー」放出●対象部分:冷蔵室●試験結果:12時間後、99%以上の除菌効果(自社換算値)。●食中毒予防を保証するものではありません。●グラフの数値は実際の使用空間での試験結果ではありません。

【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-F657WPX	NR-F607WPX
定格内容積	650 L	600 L
冷蔵室	335 L<257 L>	311 L<235 L>
内パーシャル/チルド切替室	<21 L>	<19 L>
クーリングアシストルーム	33 L<17 L>	32 L<17 L>
製氷室	24 L<7 L>	19 L<5 L>
冷凍室	123 L<86 L>	113 L<78 L>
野菜室	135 L<97 L>	125 L<89 L>
トップユニット方式	○	
IoT対応	○ 専用アプリ「Cool Pantry」(ストックマネージャーは「キッチンポケット」アプリを使用)	
クーリングアシスト	○(はやうま冷凍/はやうま冷却)	
微凍結パーシャル	○	
Wシャキシャキ野菜室	○	
ナノイー X	○	
AIエコナビ	○	
ストックマネージャー	○	
外形寸法(mm) (幅×奥行き×高さ)	750×745×1,828	685×745×1,828
年間消費電力量	281 kWh/年	252 kWh/年
カラー	-H(ミスティスチールグレー)/-X(オニキスマラー)	

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。