

「いかに新鮮なまま長期保存するか」に重点を置いた

今年の大型冷凍冷蔵庫

今年も新型の大型冷凍冷蔵庫が発売される時期となった。

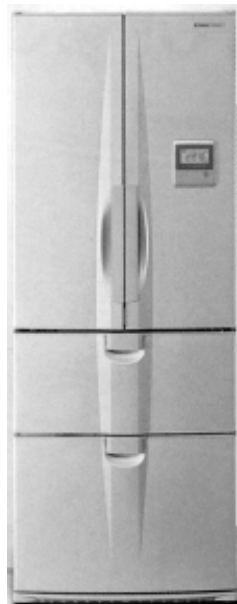
はたして今年の大型冷凍冷蔵庫はどこに開発のポイントを置いたのか、興味深いところである。聞くところによれば、今年のテーマは食品をいかに新鮮なまま長期に保存するか、というものらしい。そのために各社はそれぞれ新しい冷却方式を開発したり冷却性能を上げたりと、懸命の努力をしている。

その他、省エネルギーへの取り組み、デザイン性の向上、付帯機能であ

る音声メモ機能付きの液晶パネルを搭載したり、冷蔵庫のにおいを分解したり、吸着したり、マスキングするなどのにおい対策、脱臭技術も向上させている。さらに、冷凍や製氷のスピードアップ、逆に食品を解凍するスピードも訴求ポイントとなっているようである。大型冷凍冷蔵庫も少しずつではあるが未来の冷蔵庫に向かって確実に進歩しているようである。早速、各社をのぞいてみることにした。



シャープ



ナショナル



サンヨー



富士通ゼネラル

2年連続「省エネ大賞」を受賞

世界初の「3室独立・トリプル冷却」、「キッチンナビ」、「アートラインデザイン」など21世紀の大型冷凍冷蔵庫

『NR-D47H1』好評販売中！

松下電器産業

21世紀を迎え、松下電器産業では、「大型冷凍冷蔵庫も新しい流れのものを」と考えた、という。家族みんなが、もっと楽しく・心地よく暮らしたい。そのための[すべてが新しい冷蔵庫]を造ろう、という意気込みが感じられる。それには「冷やす」だけの冷蔵庫ではもの足りない。すべてが新鮮で、すべてが先進な冷蔵庫。使うほどに愛着のわいてくる冷蔵庫が21世紀の冷蔵庫だ、というわけである。

目標としたのは「家族にやさしい」「食品にやさしい」「環境にやさしい」「住空間にやさしい」の4つの項目の実現である。

まず、「家族にやさしい」は簡単操作の液晶パネルの設定がポイント。身長の高い子供でも届く高さであり、文字や絵表示が大きく見やすい高輝度のタッチパネルなので、画面に触るだけで簡単に操作ができるのがうれしい。液晶画面をタッチすれば冷蔵庫の機能設定ができる「冷蔵庫ナビ」は庫内温度設定、急凍設定、節電設定、製氷停止設定、チャイルドロック、お料理の時に大活躍のキッチンタイマー機能(30秒から99分間)と便利。

電気代の目安やドア開閉回数が見目で判る「省エネナビ」。旬の食材と栄養が判ったり、食物保存の豆事典がついていて、すぐに役立つ「食ナビ」。冷蔵庫内を点検中にお買い物をする食材を声でメモでき



『NR-D47H1』

本体希望小売価格285,000円



簡単操作のタッチパネル採用
音声機能付「キッチンナビ」

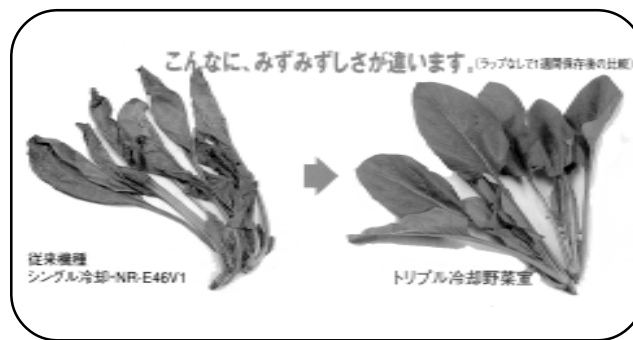
る「買い物リスト」。使い忘れ防止に活躍するに違いない、在庫期限などを声でメモできる「保存リスト」。母親の家族に対する愛情が素直に伝わる「声」の伝言やメモ録。人間と冷蔵庫、冷蔵庫を介した家族とのコミュニケーションが、この冷蔵庫のかわいらしいところである。

次の「食品にやさしい」はどうか。これを可能にしたのは根本に、松下電器産業が世界で初めて冷蔵室、野菜室、冷凍室の3室をそれぞれ専用の冷却を行う、いわゆる3室独立の「トリプル冷却」の技術が確立されたからである。そして、これも業界初の「冷媒流量可変バルブ」を採用したところに負うところが大きい。この2つの『初』が食品にやさしい冷蔵庫を生んだ、といえる。この新開発の冷却システムは新鮮で潤いのある「冷

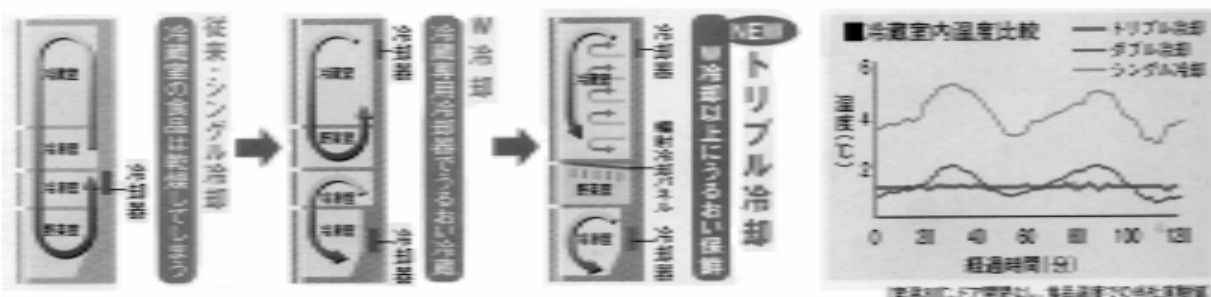
蔵室」を実現。乾燥することなく食品のみずみずしさをそのままに保存することを可能にした。その実力はラップなしでも2日間は大丈夫。低温約1度C・高湿75%プラスマイナス5%の庫内は食品の水分保持率を従来機種種の3倍にまで高めている。

ノンラップで1週間保つ野菜室

それでは、最も難しい「野菜室」ではどうだろう。野菜はラップや湿らせた新聞紙などで包んでおかないと「葉もの」などは1日で萎れ、2日で枯れる。といわれるほど傷みが激しい。ところが、なんと1週間目でも「シャキッと」みずみずしいまま保存されているから驚く。約2の低温、高湿95%±5%の野菜室ならではの新鮮保存である。松下電器産業は野菜室に世界初の輻射冷却システムを採用。冷気を直接野菜にあてることなく冷却パネルを通して自然対流と輻射で



● 3室独立「トリプル冷却」が、かつてない恒温・恒湿保鮮を実現!



冷やす方式をとり、乾燥を押さえながら冷やすことに成功している。

お洒落感覚も追及

「環境にやさしい」は冷蔵庫の性能アップを通して食品の無駄を省く、大幅な省エネで家計にもやさしく、リサイクル性を考えた商品づくりを推進していることで環境にやさしい、とのこと。

「住空間にやさしい」は冷蔵室がドア開閉スペースの小さいフレンチドア。その分キッチンが広く使える。しかも流し台と一直線になる奥行きが65センチのタイプ。横から見て凸凹せず、すっきりと収まってくれる。今まで冷蔵庫では難しいとされていたドアのプレスを行なった、自慢の「アートラインデザイン」は住空間に新しい美しさを加えてくれている。

「トリプル冷却」のジェットフリーズはワイズ編集部の提案していた『冷凍工場』に近づいた。

個食の時代といわれて久しいが、「調理はしたものの誰も食べてくれなかった」といういわゆる食べ残しが増えている。そんなとき原材料のみならず調理済み食品をおいしさや栄養を損なわず冷凍保存できればよいのに、と考える人は多いはずである。しかし今までの冷凍室ではマイナス1度からマイナス5度までの最大氷結晶生成帯を短時間では超えられなかった。具体的には100分間以上もかかっていた。しかし、このジェットフリーズは最大氷結晶生成帯を5分の1の約20分間で通過してしまうため、食品

の細胞膜をほとんど傷つけず、栄養素も逃さない。これなら調理済みの食品を1人分ずつ小分けにしておいてパワフルに急速冷凍。個人個人が食べたい時に「解凍調理」も十分に可能である。そればかりか、専用の冷却器による「恒温冷凍」なので、ステーキ肉の30日間冷凍保存後の比較でも明らかかなように変わらず保存ができる。実に有能な冷蔵庫といえる。

興味深いのは新開発の「トリプルハーブ抗菌カセット」。低温約0、高湿75%±5%のファインフレッシュルームは冷蔵室内に設けられた収納ルームだが、従来の冷蔵庫ならばパーシャルルームにあたる場所にある。しかしこのファインフレッシュルームは従来のパーシャルに比べ食品のうまみ、ジューシー感、柔らかさ、歯ざわり、弾力性、など総合評価でよりおいしく食品を保存できる。つまり、旨味が長持ちするのである。そのわけは「トリプルハーブ抗菌カセット」の働きにある。「トリプルハーブ抗菌カセット」にはワサビ成分、ミント成分、レモングラス成分の3つの抗菌ハーブ成分が入っており、これらの成分が菌の繁殖を抑え食べ頃が長期間持続する、というわけ。冷蔵庫のなかった江戸時代に江戸っ子が屋台で寿司を食べても食中毒にならなかったのはワサビとお茶という殺菌剤と一緒に摂っていたからだが、その知恵を21世紀に生かそうというのだから松下電器産業、なかなかのものである。ついでに、フロン134aはオゾン破壊係数はゼロでも地球温暖化係数は高い冷媒である。もっと地球にやさしい冷媒に変更するか、お得意のベルチェ素子を使った大型冷凍冷蔵庫の実現に期待したいところだ。

業界初! 立体吸引冷却システム搭載 先進機能とゴージャスなデザインを両立した 420リットル 大型冷凍冷蔵庫 『ネオステージ』

富士通ゼネラル

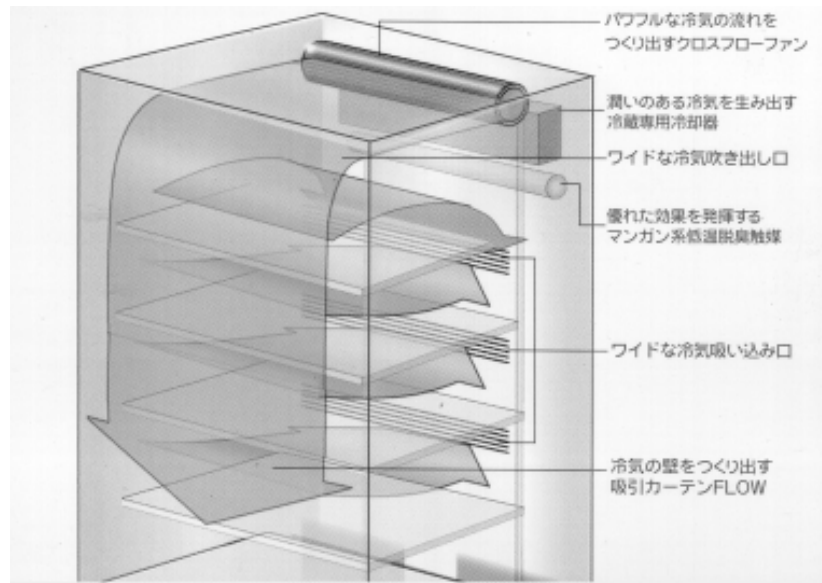
どれも同じに見える冷蔵庫で、いち早く大胆なカラー戦略を打ち出し差別化をはかったのは富士通ゼネラル。今回の『ネオステージ』(420リットル)はさらにインテリア性を高め、ゴージャスカつ上質なデザインを実現しています。特に、最近ではインテリア性重視のシステムキッチンや収納棚の登場によりキッチン全体が快適でおしゃれな空間へと変わりつつあります。『ネオステージ』がそんなデザインやインテリアにこだわる消費者の目を引くことは間違いなさそうです。

もちろんデザインを磨く一方、先進的な

機能にも力を入れています。

まず、世界初の立体吸引冷却システム(図参照)。冷蔵室の上部から冷気を噴出し、背面のパネルからグングン吸い込むことで、冷気を隅々まで行き渡らせる冷却方式です。各トレイの背面パネルにそれぞれ吸い込み口が設けられており、冷気が冷蔵室全体を包み込むと同時に各段にもしっかりと流れ、全体を均一に冷却。食品収納スペースの約90%まで詰め込んでもムラなく冷やします。たっぷり、しっかり冷やしたい、という向きにピッタリです。

また冷気と同時に冷蔵室のニオイも吸い



立体吸引冷却システム



高級感あるフレンチドアタイプ
カラーはすべてメタリック系で
ディープレッド、
ウォームシルバー、
ライトベージュ3種類。
『ER-W42PG』
本体希望小売価格
26万円

こみ、マンガ系「低温脱臭触媒」で酸化分解。その脱臭力は従来比1.5倍と高性能です。(2年前の機種ER-M36KFとの比較)

野菜の鮮度維持には業界初の潤いのあるペア野菜室。高い湿度での保存に加え、新たに保存温度帯の異なる2つの野菜室(約2℃と約8℃)を設けました。例えば、きゅうり、ナス、オクラ、ピーマン、トマト等は一般的な野菜室(約2℃)で保存するといわゆる“しもやけ”を起し、それが鮮度を損なう大きな原因となっていました。そこで、『ネオステージ』は高い温度帯(約8℃)の野菜室「涼温野菜室」を用意。野菜や果物も、食材ごとに理想に近い温度帯で保存できるようになりました。この他「涼温野菜室」は味噌や米、ワインなど冷

暗所での保存が望ましい食材のストックにも向いています。野菜の保存方法に迷ったときは冷蔵室扉の液晶モニターで教えてくれます。

面白いのが、卵の鮮度維持を狙った密閉フタ付き抗菌卵&小物ルーム。卵の保存に大切なのは温度変化と振動を抑えること。『ネオステージ』は温度変化や振動がない場所=冷蔵室内のチルドルーム下に卵保存用の小部屋を設置しました。パックにいれたまま新鮮な卵を保存でき、卵の殻に万一細菌が付着していた場合にも飛散を防いでくれます。

パワフルW急冷凍や洗える自動製氷機「洗ってけ〜ろ」、省エネ性能など、どれをとっても納得の性能です。