

社会やライフスタイルの変化が進むなか、家電機器社は家電機器の分野において、“人と地球の明日のために、暮らしに役立つ問題解決型商品”を創出し、提供しています。これは、お客さまの視点(VOC)からニーズを発見し、新しい価値を創造していく商品開発によって実現しているものです。問題点の解決にあたっては、環境への負荷を低減するために省エネ、3R(リサイクル、リユース、リデュース)対応などを重要施策として積極的に取り組んでいます。これらを実現するために、従来から家電部門で蓄積してきたパワーエレクトロニクス技術、インバータ技術、モータ技術、冷凍サイクル技術をコアとし、更には、広く社内からIT(情報技術)を導入し、発展させて開発しています。

2002年の技術成果としては、ハイライト編に掲載している地球環境に配慮したノンフロン冷凍冷蔵庫、しわのない仕上げ乾燥を実現したヒータ乾燥付き全自動洗濯機、ネットワーク家電FEMINITY™シリーズのほか、ここで紹介するマイナスイオンモイスターで乾燥の仕上りを向上させた洗濯・乾燥一体型のドラム式ホームランドリー、約80℃の高温強力水流でがんこな汚れを落とす食器洗い乾燥機、業界最高出力のIH(電磁誘導加熱)クッキングヒータ、石窯オープンレンジ、剛熱鍛造厚釜IH保温釜などの商品を開発しました。

統括技師長 小杉 高生

仕上げ上手なホームランドリー 快速銀河21 TW-742EX



ホームランドリー 快速銀河21 TW-742EX
TW-742EX automatic washer-dryer

洗濯から乾燥までの運転時間を飛躍的に短縮して好評のホームランドリー TW-741EXの後継機種として、衣類を風合い良く仕上げることができる新製品TW-742EXを発売した。

主な特長は、次のとおりである。

- (1) 熱交換器の冷却水を利用して、マイナスイオンを発生することと、乾燥終了前に高湿度雰囲気を作ることで、静電気を抑えるとともに衣類表面への潤いを与えるマイナスイオンモイスター乾燥
- (2) 少ない水できれいに洗える節水濃縮パワー洗浄
- (3) カビの発生を抑えるトリプルカビクリーン機能(温水洗浄、カビクリーンコース、槽洗浄コース)

卓上型食器洗い乾燥機 DWS-70DY



卓上型食器洗い乾燥機 DWS-70DY
DWS-70DY compact automatic dishwashing machine

食器6人分45点が収納でき、がんこな汚れも落とせる高い洗浄力を実現した、オールステンレスの卓上型食器洗い乾燥機DWS-70DYを商品化した。

主な特長は、次のとおりである。

- (1) 当社独自のインバータポンプと80℃の高温洗浄で、がんこな汚れもピカピカ仕上げ
- (2) 調理器具も収納できる上下2段の独立食器かご
- (3) 軽い汚れを経済的に洗える“洗剤なしコース”
- (4) 庫内が清潔な残菜排出機能
- (5) 設置スペースは奥行き28cm、幅55cm、高さ60cmで、ほとんどのキッチンに置けるコンパクト設計

据置き型IHクッキングヒータ UHP-300J

ガス火感覚で操作ができ、今までのこんろのスペースにすっきり収まり、ガスこんろから簡単に置き換えできる据置き型IHクッキングヒータを商品化した。

主な特長は、次のとおりである。

- (1) 据置き型では業界初の“ハイパワー3kW”でガス火に負けない高火力を実現
- (2) 火力が見え、調理のしやすい、光る“火加減ナビ”の採用
- (3) 独立大形ダイヤル式67段階火力調節で、“フルパワー”から“とろ火”まで、きめ細かな火加減を実現
- (4) 片面焼き自動ロースタの搭載



IHクッキングヒータ UHP-300J
UHP-300J induction heating (IH) cooking heater

石窯オープンレンジ ER-V9

オープン加熱室内壁面に遠赤外線を多量に発生するセラミックコーティングを施し、石窯の持つ遠赤外線効果を再現したオープンレンジER-V9を商品化した。

主な特長は、次のとおりである。

- (1) 上奥左右四つの壁面とセラミック皿の合わせて5面から遠赤外線で食品を包み込んで焼上げ
- (2) 熱風吹き出し口を加熱室側面に設けた“横から熱風2段オープン”を実現し、本体の奥行き寸法を2001年度商品に比べ約70mm短縮
- (3) ターンテーブルのないフラットオープンで庫内を広く使え、手入れも簡単
- (4) 庫内全面をサーチする八つ目赤外線センサで食べごろの温度に加熱



オープンレンジ ER-V9
ER-V9 microwave-convection oven

ファインセラミック剛熱鍛造厚釜採用のIH保温釜 RC-10GW/18GW

業界で初めてファインセラミック剛熱鍛造厚釜を採用し、ふっくらとおいしいごはんを炊き上げる“IH保温釜RC-10GW/18GW”を商品化した。

主な特長は、次のとおりである。

- (1) 当社独自の溶湯鍛造厚釜の外周に、断熱性能の優れたファインセラミック加工を施し、IHの強火(熱)を外に逃がさず、むらなく炊き上げて保温
- (2) 耐摩耗性を高めた“新フッ素コート”を採用
- (3) インバータの採用により“5段階”のおいしさ炊き分け機能を搭載



IH保温釜 RC-10GW/18GW
RC-10GW/18GW IH rice cooker