

# News Release

**HITACHI**  
Inspire the Next

2023年9月19日

日立グローバルライフソリューションズ株式会社

## 業界初の「おまかせワンプレ調理」「グリルカメラ」「カラータッチ液晶」でラクにおいしく調理する コネクテッド家電のIHクッキングヒーター「火加減マイスター」を発売



プレミアムブラック(K)  
HT-N2500KTWF



おまかせワンプレ調理      グリルカメラ      カラータッチ液晶  
※画像は HT-N2000STWF(S)

日立グローバルライフソリューションズ株式会社は、業界初<sup>(\*)1</sup> 肉や魚と野菜を並べたら、あとはグリルにおまかせでラクにおいしく焼き上げる「おまかせワンプレ調理」<sup>(\*)2(\*)3</sup>、業界初<sup>(\*)4</sup> 庫内の様子が天面で見える「グリルカメラ」、業界初<sup>(\*)4</sup> 火力が見えて直感的に操作できる「カラータッチ液晶」、これら3つの業界初の機能を搭載した、コネクテッド家電のIHクッキングヒーター「火加減マイスター」N2500T・N1500T シリーズ4機種を10月20日から発売します。

昨今、働き方やライフスタイルの変化などの社会背景により、自宅で食事をする機会が増え、料理のレパートリーを増やしたい、家事の手間を減らしたいというニーズが高まっています。そこで「もっとおいしく作りたい。でも毎日手間をかけられない」という日常の困りごとに応え、『ラクに調理、ラクにおいしく。これからはラク旨クッキング』のIHクッキングヒーターを提案することで、お客様のQoL向上に貢献します。

なお、本製品は、グリル調理時のドア外側の温度上昇を抑える「温度低減ドア」の継続採用により、第17回キッズデザイン賞<sup>(\*)5</sup>を受賞し、さらに、受賞作品の中から選ばれる優秀作品にノミネートされました<sup>(\*)6</sup>。

### ■新製品の主な特長<IHクッキングヒーター「火加減マイスター」N2500T・N1500T シリーズ>

#### 1. 業界初 肉や魚と野菜を並べて、あとはグリルにおまかせ。ワンプレートをラクに焼き上げる「おまかせワンプレ調理」New

肉や魚と野菜をグリル調理用のプレート「ラク旨グリル(波皿)」<sup>(\*)7</sup>に並べたら、あとはおまかせでラクにおいしく焼き上げる業界初の「おまかせワンプレ調理」を搭載しました。肉(鶏・豚・牛)または魚(切身・丸身)と好きな野菜を、プレートに並べて、好みの味付け(塩・たれ<sup>(\*)8</sup>)をし、メニュー・味付けを選んでスタートを押したら、あとはおまかせ。食材と分量に合った火力と時間でオート調理してくれるので、調理の手間が軽減できます。食材の組み合わせが自由なのでレパートリーが広がり、さらに、ワンプレートを肉や魚と一緒に野菜も焼けるので洗い物も少なくすみます。

## 2. 業界初「焼けてきたかな？」が天面の画面でラクに見える。「グリルカメラ」搭載 **New**

当社調べでは、グリル調理中に庫内を確認する人の割合は約 71%と、庫内を確認したいニーズが高いことがわかる一方で、庫内を確認するためにグリルドアを開けたり、かがんでグリル窓からのぞきこんだりする必要がある、簡単に調理状況が見えないことへの不満があることもわかりました。そこで、本製品では、ドアを開けたり、かがんでのぞきこんだりすることなく、天面の画面でグリル庫内がラクに見える業界初の「グリルカメラ」を搭載することで、お客様のニーズに応えた新たな価値を提供します。新開発の「グリルカメラ」が、食材を左側面から動画で撮影し、庫内の様子が天面の画面に表示されるので、グリルドアを開けずに、気になるグリル調理中の様子が画面でサッと確認できる安心感や、食材の焼け具合やパンが膨らむ・焼き色が付く、チーズが溶ける様子などを動画で見ることが出来るワクワク感を体験できます。また、画面で調理状況が確認できるので、手軽に自分好みの仕上がりにできます。

## 3. 業界初 火力が見える。直感的にラクに操作できる。「カラータッチ液晶」搭載 **New**

業界で初めて、トッププレート手前中央に 5 インチの「カラータッチ液晶」を搭載しました。液晶画面に表示される写真やボタンを見ながら直感的にラクに操作やメニュー選択ができます。また、IH ヒーターの火力は、従来から好評いただいている、よく使う弱火・中火・強火をワンタッチで切り替えられる日立独自の「ワンタッチ火力ボタン」に加え、「カラータッチ液晶」に大きく表示される火力バーをタッチして調整することができ、どちらでも火力操作ができて便利です。加熱中も火力を色と数字で表示するので、見やすくわかりやすいです。

## 4. 毎日の調理も手軽においしく。スタートを押したら、あとは完成を待つだけ。「おまかせ IH」採用 **New**

鍋・フライパンに、食材(調味料含む)と水を入れ、メニュー・時間などを選んでスタートを押したら、あとはおまかせで調理してくれる「おまかせ IH」を新たに採用し、「ゆで卵」「簡単パスタ」「簡単煮物」の 3 メニューを用意しました。火加減を自動で制御してくれるので、あとは完成を待つだけ。手軽においしく作れるので、忙しい毎日の調理の手間が軽減できます。

## 5. グリル調理時のドア外側の温度上昇を抑える。日立独自の「温度低減ドア」採用

本製品では、日立独自の放熱技術により、グリル調理時のドア外側の温度上昇を抑える「温度低減ドア」を引き続き採用しています。2 層の遮熱層と冷却層を設けた 3 層構造とし、遮熱層でグリル庫内の熱を遮断しながら、冷却層に空気の流れをつくり、自然対流で暖められた空気を排出(放熱)することで、表面の温度上昇を抑制します。この「温度低減ドア」の採用により、第 17 回キッズデザイン賞「子どもたちの安全・安心に貢献するデザイン部門」を受賞しました。さらに、受賞作品の中から選ばれる優秀作品にノミネートされ、9 月 20 日に、優秀作品の中から、最優秀賞、優秀賞、奨励賞、特別賞が選ばれます。

## 6. 「日立 IH クッキングヒーターアプリ」で献立決めや調理の設定がスマートフォンでラクラク

献立決めや調理の設定がスマートフォンでラクに行える「日立 IH クッキングヒーターアプリ」<sup>(9)</sup>と連携し、日々の食事づくりをサポートします。配信レシピでレポートも広がります。

このほか、IH クッキングヒーター「火加減マイスター」シリーズとして、本製品からスマートフォン連携機能を除き、トッププレート色の異なる N2000T・N1000T シリーズを同時発売します。

- (\*1) 国内家庭用 IH キッキングヒーターのグリル調理において。温度センサーが皿温度を検知し、加熱時間を自動調整しながら、肉・魚と野菜と一緒にオート調理できる機能。2023年9月19日発表時点。2023年10月20日発売予定。
- (\*2) 「おまかせワンプレート調理」は、肉と野菜と一緒に調理できる「おまかせ肉野菜」と魚と野菜と一緒に調理できる「おまかせ魚野菜」の総称です。
- (\*3) 分量は肉(魚)1に対して野菜0.8～0.6の重量比率で組み合わせてください。肉(魚)は最大400gまで。魚料理は1～4人分、肉料理は2～4人分を目安に調理できます。
- (\*4) 国内家庭用 IH キッキングヒーターにおいて。2023年9月19日発表時点。2023年10月20日発売予定。
- (\*5) キッズデザイン協議会主催 第17回キッズデザイン賞「子どもたちの安全・安心に貢献するデザイン部門」受賞(Nシリーズ)。
- (\*6) 2023年9月19日時点。2023年9月20日に、優秀作品の中から、最優秀賞、優秀賞、奨励賞、特別賞が選ばれます。
- (\*7) 外形寸法幅約26.3cm×奥行約34.8cm×高さ約5cm 深さ約4.1cm。
- (\*8) 「おまかせ魚野菜(丸身)」の味付けは塩のみです。
- (\*9) Android™ 7.0以上、iOS12.0以降に対応。インターネット接続環境と無線LANルーターが必要です。Androidは、Google LLCの商標です。

## ■型式および発売日

シリーズ	タイプ	IH火力 <sup>(*10)</sup>	型式	トッププレート幅	トッププレート色	本体価格(税別) <sup>(*11)</sup>	発売日
N2500T (コネクテッド家電)	3口IH オールメタル対応	3.2kW (左右)  2.0kW (中央)	HT-N2500KTWF	75cm	プレミアム ブラック(K)	520,000円	10月20日
			HT-N2500KTF	60cm		500,000円	
N1500T (コネクテッド家電)	3口IH 鉄・ステンレス対応		HT-N1500KTWF	75cm		490,000円	
			HT-N1500KTF	60cm		470,000円	
N2000T	3口IH オールメタル対応		HT-N2000STWF	75cm	プレミアム シルバー(S)	510,000円	
			HT-N2000STF	60cm		490,000円	
N1000T	3口IH 鉄・ステンレス対応		HT-N1000STWF	75cm		480,000円	
			HT-N1000STF	60cm		460,000円	

※仕様の詳細についてはP10の仕様表をご覧ください。

(\*10) 鉄・ステンレス鍋加熱時、火力(W)は入力値です。オールメタル対応 N2500T・N2000T シリーズ(右 IH)はアルミ・銅鍋加熱時 2.6kW。

(\*11) この価格は、本体に係る事業者様向けの「積算見積価格」であり、一般消費者様向けの小売販売価格を示したものではありません。

## ■日立グローバルライフソリューションズについて

日立グローバルライフソリューションズは、家電・空調を中心としたプロダクト事業、ソリューション事業に加え、これまで培ってきた事業基盤と日立グループの総合力、またデジタル技術を活用したイノベーションを通じて、「360°ハピネス ひとりひとりに、笑顔のある暮らしを」という想いのもと、「暮らしの充実」「医療の高度化、充実」「循環型社会」そして「低環境負荷」の4分野を中心に生活者のQoL向上に貢献するライフソリューションの創出、さらにグローバルアライアンスの強化による日立ブランド製品の海外販売とライフソリューション事業の海外展開を加速していきます。

## ■お客様お問い合わせ先

受付時間 9:00～17:30(月～土) ※日曜・祝日、年末年始は休業

- ・日立家電品の商品情報やお取り扱いに関するご相談窓口「お客様相談センター」  
電話 0120-3121-11(フリーコール) ※携帯電話から 050-3155-1111(有料)
- ・日立家電品とスマートフォンとの接続やネットワーク接続に関するご相談窓口  
電話 0120-554-201

■IH クッキングヒーターホームページ

<https://kadenfan.hitachi.co.jp/ih/>

以上

(添付資料)

## ■IH クッキングヒーター「火加減マイスター」N2500T・N1500T シリーズの詳細説明

### 1. 業界初 肉や魚と野菜を並べて、あとはグリルにおまかせ。ワンプレートでラクに焼き上げる「おまかせワンプレ調理」New

働き方やライフスタイルの変化などの社会背景により、自宅で食事をする機会が増え、料理のレパートリーを増やしたい、家事の手間を減らしたいというニーズが高まっています。そこで今回、肉や魚と野菜をグリル調理用のプレート「ラク旨グリル(波皿)」<sup>(\*)</sup>に並べたら、あとはおまかせでラクにおいしく焼き上げる業界初<sup>(2)</sup>の「おまかせワンプレ調理」<sup>(3)(4)</sup>を搭載しました(図 1)。



【図 1 おまかせワンプレ調理の調理例  
(画像は HT-N2000STWF(S))】

肉(鶏・豚・牛)または魚(切身・丸身)と好きな野菜をプレートに並べて、好みの味付け(塩・たれ<sup>(5)</sup>)をし、メニュー・味付けを選んでスタートを押したら、あとはおまかせ(図 2)。食材と分量に合った火力と時間でオート調理してくれるので、調理の手間が軽減できます。さらに、食材の組み合わせが自由なので、

レパートリーが広がります(図 3)。また、ワンプレートで肉や魚と一緒に野菜も焼けるので、洗い物も少なくすみます。



メニューを選択



味付けを選択

【図 2 おまかせワンプレ調理の操作画面】



【図 3 おまかせワンプレ調理のレシピ例】

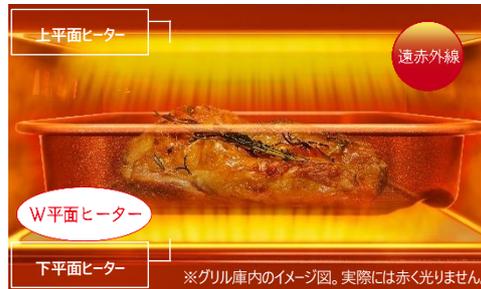
「おまかせワンプレ調理」では、複数の技術を掛け合わせることで、食材の組み合わせが自由で、食材や分量に合わせたオート調理を実現しました。

- ①食材に合わせて調理：メニューで選んだ食材に合わせて加熱制御をすることで、焼き方が異なる肉(鶏・豚・牛)や魚(切身・丸身)もオートで調理できます。
- ②分量に合わせて調理：「皿温度センサー」(図 4)でプレートの温度上昇を検知することで、食材の分量を推定し、分量に合わせた加熱時間を自動で調整します。
- ③食材の組み合わせが自由：W 平面ヒーターによる加熱で焼きムラを抑えて調理する「旨美焼き」<sup>うまみ</sup>(図 5)に、肉・魚と野菜と一緒に焼く加熱制御を組み合わせることで、さまざまな食材での同時調理に対応します。

④調理の幅が広がる：深さ約 4.1cm の「ラク旨グリル(波皿)」(図 6)を使用するので、小さくカットした野菜やたっぷりの食材も入り、たれを使った調理にも対応します。また、波型の底面で余分な油が溝に流れるのでパリッと仕上がります。



[図 4 皿温度センサー]



[図 5 旨美焼きのイメージ]



[図 6 ラク旨グリル(波皿)]

(\*1) 外形寸法:幅約 26.3 cm×奥行約 34.8cm×高さ約 5 cm 深さ約 4.1cm。

(\*2) 国内家庭用 IH クッキングヒーターのグリル調理において、温度センサーが皿温度を検知し、加熱時間を自動調整しながら、肉・魚と野菜を一緒にオート調理できる機能。2023 年 9 月 19 日発表時点。2023 年 10 月 20 日発売予定。

(\*3) 「おまかせワンプレ調理」は、肉と野菜を一緒に調理できる「おまかせ肉野菜」と魚と野菜を一緒に調理できる「おまかせ魚野菜」の総称です。

(\*4) 分量は肉(魚)1 に対して野菜 0.8~0.6 の重量比率で組み合わせてください。肉(魚)は最大 400g まで。魚料理は 1~4 人分、肉料理は 2~4 人分を目安に調理できます。

(\*5) 「おまかせ魚野菜(丸身)」の味付けは塩のみです。

## 2. 業界初「焼けてきたかな？」が天面の画面でラクに見える。「グリルカメラ」搭載 New

当社調べでは、グリル調理中に庫内を確認する人の割合は約 71%と、庫内を確認したいニーズが高いことがわかりました。一方で、庫内を確認するにはグリルドアを開けて見たり、かがんでグリル窓からのぞきこんだりする必要があり、簡単に調理状況が見えないことへの不満があることもわかりました。

そこで、本製品では、ドアを開けたり、かがんでのぞきこんだりすることなく、天面の画面でグリル庫内がラクに見える業界初<sup>(\*)</sup>の「グリルカメラ」を搭載しました。お客様のニーズに応えた新たな価値を提供します。

新開発の「グリルカメラ」が、食材を左側面から動画で撮影し、庫内の様子が天面の画面に表示されるので(図 7)、グリルドアを開けずに、気になるグリル調理中の様子が画面でサッと確認できる安心感や、食材の焼け具合やパンが膨らむ・焼き色が付く、チーズが溶ける様子などを動画で見ることができるワクワク感を体験できます(図 8)。また、画面で調理状況が確認できるので、手軽に自分好みの仕上がりにできます。



[図 7 グリルカメラのしくみと操作イメージ(画像は HT-N2000STWF(S))]



焼けているか確認



膨らむ・焼き色が付く様子が動画で見られる



仕上げにチーズをのせて、画面で溶け具合を確認

[図 8 グリル調理中の天面の画面]

(\*6) 国内家庭用 IH クッキングヒーターにおいて、2023 年 9 月 19 日発表時点。2023 年 10 月 20 日発売予定。

### 3. 業界初 火力が見える。直感的にラクに操作できる。「カラータッチ液晶」搭載 New

業界で初めて<sup>(\*)7</sup>、トッププレート手前中央に 5 インチの「カラータッチ液晶」を搭載しました(図 9)。液晶画面に表示される写真やボタンを見ながら直感的にラクに操作やメニュー選択ができます(図 10)。

また、IH ヒーターの火力は、従来から好評いただいている、よく使う弱火・中火・強火をワンタッチで切り替えられる日立独自の「ワンタッチ火力ボタン」(図 11)に加え、「カラータッチ液晶」に大きく表示される火力バーをタッチして調整することができ、どちらでも火力操作ができて便利です。さらに、加熱中も火力を色と数字で表示するので、見やすくわかりやすいです。



[図 9 カラータッチ液晶  
(画像は HT-N2000STWF(S))]



火力をタッチで調整できる



タッチでメニュー選択



写真でレシピをイメージしやすく



大きく見やすいタイマー設定

[図 10 カラータッチ液晶の画面]



[図 11 ワンタッチ火力ボタン(画像は HT-N2000STWF(S))]

(\*7) 国内家庭用 IH クッキングヒーターにおいて、2023 年 9 月 19 日発表時点。2023 年 10 月 20 日発売予定。

### 4. 毎日の調理も手軽においしく。スタートを押したら、あとは完成を待つだけ。「おまかせ IH」採用 New

鍋・フライパンに、食材(調味料含む)と水を入れ、メニュー・時間などを選んでスタートを押したら、あとはおまかせで調理してくれる「おまかせ IH」を新たに採用し、「ゆで卵」「簡単パスタ」「簡単煮物」の 3 メニューを用意しました(図 12)。火加減を自動で制御してくれるので、あとは完成を待つだけ。手軽においしく作れるので、忙しい毎日の調理の手間が軽減できます。

## 「おまかせ IH」メニュー

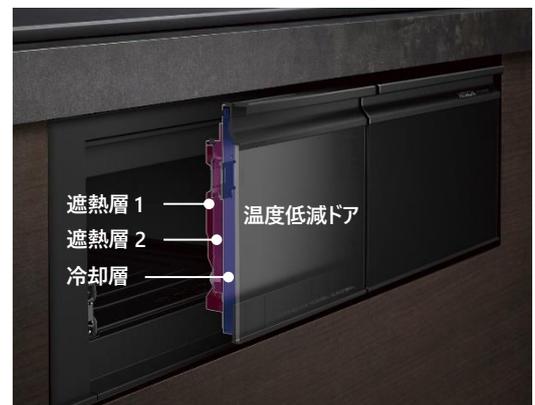
- ①「ゆで卵」：好みの固さに合わせてタイマー設定をすると、火加減を自動制御します。沸騰後は自動で火力を弱め、卵のひび割れを抑えます。
- ②「簡単パスタ」：フライパンひとつで簡単にスープパスタが作れます。あらかじめ麺をゆでる必要がないので時短・省手間になります。在宅ランチにもおすすめです。
- ③「簡単煮物」：じっくりコトコト煮る煮物料理を火加減を気にせずにおまかせで作れます。



[図 12 かんたん IH の調理例]

## 5. グリル調理時のドア外側の温度上昇を抑える。日立独自の「温度低減ドア」採用

本製品では、日立独自の放熱技術により、グリル調理時のドア外側の温度上昇を抑える「温度低減ドア」を引き続き採用しています。2層の遮熱層と冷却層を設けた3層構造とし、遮熱層でグリル庫内の熱を遮断しながら、冷却層に空気の流れをつくり、自然対流で暖められた空気を排出(放熱)することで、表面の温度上昇を抑制します(図 13)。この「温度低減ドア」の採用により、第 17 回キッズデザイン賞「子どもたちの安全・安心に貢献するデザイン部門」を受賞しました。さらに、受賞作品の中から選ばれる優秀作品にノミネートされ、9 月 20 日に、優秀作品の中から、最優秀賞、優秀賞、奨励賞、特別賞が選ばれます。



[図 13 温度低減ドアの断面イメージ]

## 6. 「日立 IH クッキングヒーターアプリ」で献立決めや調理の設定がスマートフォンでラクラク

献立決めや調理の設定がスマートフォンでラクに行える「日立 IH クッキングヒーターアプリ」<sup>(\*)</sup>(図 14)と連携し、日々の食事づくりをサポートします。配信レシピでレパートリーも広がります。



レシピの転送イメージ

### 設定を天面の画面で確認

※下記はハンバーグの場合。レシピによっては表示内容が異なります。



[図 14 日立 IH クッキングヒーターアプリ]

(\*8) Android™ 7.0 以上、iOS12.0 以降に対応。インターネット接続環境と無線 LAN ルーターが必要です。Android は、Google LLC の商標です。

■新製品の主な仕様 < N2500T・N1500T シリーズ / N2000T・N1000T シリーズ >

シリーズ		N2500T	N1500T	N2000T	N1000T
タイプ		3口IH オールメタル対応	3口IH 鉄・ステンレス対応	3口IH オールメタル対応	3口IH 鉄・ステンレス対応
型式	トッププレート幅 75cm	HT-N2500KTWF(K)	HT-N1500STWF(S)	HT-N2000KTWF(K)	HT-N1000STWF(S)
	トッププレート幅 60cm	HT-N2500KTF(K)	HT-N1500STF(S)	HT-N2000KTF(K)	HT-N1000STF(S)
トッププレート色		プレミアムブラック	プレミアムブラック	プレミアムシルバー	プレミアムシルバー
スマートフォン連携		●(日立 IH クッキングヒーターアプリ)		-	
トッププレート仕様		フラットトッププレート[プレミアム]/薄形フレーム			
電圧、総消費電力 /節電モード		単相 200V-5.8kW <sup>(*)9</sup> /総消費電力を 4.8kW、4.0kW に切替可			
火力	IH <sup>(*)10</sup>	左右 3.2kW/中央 2.0kW			
	グリル	平面ヒーター、(上)1.4kW・(下)1.2kW			
操作部	上面操作部表示	カラータッチ液晶(IH、グリル操作部)			
	ワンタッチ火力ボタン	●(左右 IH)			
	グリル操作部表示	上面操作部表示と共用			
	音声ガイド	●(標準モード/詳細モード)			
IH	適温調理	●(左右 IH)			
	適温調理サポート	●(左右 IH)			
	おまかせ IH	●(左右 IH)			
	便利メニュー	左右	麺ゆで/煮込み/湯沸かし		
中央		保温/湯沸かし/炊飯			
グリル	ラク旨 グリル <sup>(*)11</sup>	オート調理	8メニュー：切身・干物(冷蔵・冷凍・過熱水蒸気)、丸焼き、つけ焼き、 鶏のグリル(冷蔵・冷凍・過熱水蒸気)、揚げ物温め、蒸し野菜、 おまかせ肉野菜 <sup>(*)13</sup> (牛肉塩・牛肉たれ・豚肉塩・豚肉たれ・鶏肉塩・鶏肉たれ)、 おまかせ魚野菜 <sup>(*)14</sup> (切身塩・切身たれ・丸身塩)		
		手動調理	2メニュー：朝食セット、手動グリル		
	ラク旨 オープン <sup>(*)12</sup>	オート調理	9メニュー：焼きなす、ピザ、グラタン、茶わん蒸し、肉じゃが 魚煮つけ(姿煮)、魚煮つけ(切身)、パン温め、総菜/パン温め		
		手動調理	4メニュー：トースト(常温・冷凍)、調理トースト、手動グリル、 手動オープン(13段階温度設定 80~280°C)		
	フラット庫内	●			
	温度低減ドア	●			
	煙抑制制御	●(丸焼きメニュー調理時)			
グリルカメラ	●				
連携調理	●				
付属品	ラク旨グリル(波皿)、ラク旨オープン(平皿)				

(\*)9 工場出荷時は 5.8kW ですが、4.8kW に切り替え可能です。また、複数のヒーターやオープンを同時に使う場合は、総消費電力が 5.8kW を超えないよう火力を自動的に制限します。

(\*)10 鉄・ステンレス鍋加熱時、火力(W)は入力値です。オールメタル対応 N2500T・N2000T シリーズ(右 IH)はアルミ・銅鍋加熱時 2.6kW。

(\*)11 「ラク旨グリル(波皿)」は庫内専用です。食材高さ 60mm 以内、器高さ 70mm 以内でお使いください。

(\*)12 「ラク旨オープン(平皿)」は庫内専用です。食材高さ 70mm 以内、器高さ 80mm 以内でお使いください。

(\*)13 「おまかせワンプレート調理」は、肉と野菜と一緒に調理できる「おまかせ肉野菜」と魚と野菜と一緒に調理できる「おまかせ魚野菜」の総称です。

以上

---

このニュースリリース記載の情報(製品価格、製品仕様、サービスの内容、発売日、お問い合わせ先、URL 等)は、発表日現在の情報です。予告なしに変更され、検索日と情報が異なる可能性もありますので、あらかじめご了承ください。

---