

業界初、ガスビルトインオーブンで「ほったらかし調理」実現 多彩なメニュー搭載「SWING OVEN(スイングオーブン)」を発売

～シニア層、共働き世帯などにニーズが高い「簡単なのに美味しくできる」調理に対応～

湯まわり設備メーカーの㈱ノーリツ(代表取締役社長: 國井総一郎、資本金: 201 億円、東証一部上場)はガスビルトインオーブン「SWING OVEN(スイングオーブン)」を10月2日に発売します。

同商品は、業界で初めてガスビルトインオーブンに焼き物、煮物、炒め物、計56メニューもの自動調理に対応する“オートクック機能”を搭載しました。飛び散りが気になる『鍋ふり作業』や味の決め手となる『火加減』などを自動で調整し仕上げるため、材料を入れてスタートボタンを押すだけで料理が一品完成します。その間に他の作業や家族とのコミュニケーションを図ることなどができるため、シニア層から子育て家庭、共働き世帯までニーズの高い『ほったらかし調理』を可能にします。



SWING OVEN
スイングオーブン

また、オーブンならではの機能としてお菓子やパンメニューも充実。“ベーカリー機能”は材料を入れるだけで「まぜる」「こねる」「発酵」「焼き上げ」までを自動で行います。予約機能も搭載しているため、前の晩にセットしておけば、毎朝焼きたてのパンが出来上がります。

現在、夫婦ともに多忙な共働き世帯に加え、シニア層においても、下ごしらえ済みの食材の売り上げが伸びるなど「調理の簡易化」ニーズが高まっています。特に現代のシニア層は「肉食傾向」にあるなど、グルメを楽しみ、美味しさを追求するニーズが高いともいわれています。こうした広い世代のニーズに応えられるよう、「簡易な調理」と「豊富な味わい」を自動で実現する調理メニューを両立しました。

「SWING OVEN(スイングオーブン)」のポイント

■ 業界初、ビルトインオーブンで初めて『かき混ぜ』ができる“オートクック機能”を搭載

- ・焼き物、煮物、炒め物、計56ものメニューに対応、
- ・「子どもから大人まで人気が高い料理」「普段作っている料理」など家庭料理を中心にメニュー選定

【オムレツ】



【チンジャオロース】



■ 人気の“ベーカリー機能”を搭載

- ・45種類のパン・お菓子メニューを用意。うち18メニューは自動調理が可能
- ・予約機能(食パン、ライ麦パン)を搭載
- ・ガス火の力で食パン2斤を約2時間(早焼きコース)で焼き上げ

【食パン】



材料を入れる

こねる・発酵

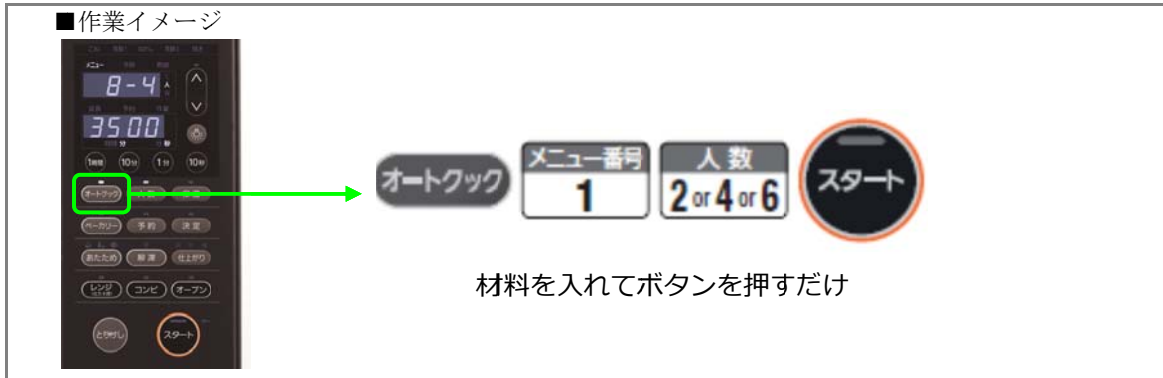
焼き上げ



■ オートクック機能

① 焼き物、煮物、炒め物、計 56 メニューもの自動調理が可能

かき混ぜ用のハネが付いた専用容器を搭載し、『鍋ふり作業』が不要に。材料を入れてボタンを押すだけの自動調理を可能にしました。ボタンを押すと完成するまで“ほったらかし”にできるので子育て家庭や共働き世帯などではその空いた時間を有効に使えます。また、近年シニア層に多い“本物志向だけど、楽をしたい”ニーズにも応えています。



ジャンル	調理法	メニュー	ジャンル	調理法	メニュー	ジャンル	調理法	メニュー
1 洋	煮る・焼く	エビのマカロニグラタン	20 洋	煮る	キーマカレー	39 和	焼く	ぎせい豆腐
2 洋	焼く	ビッグハンバーグ	21 洋	炒め・煮る	バターチキンカレー	40 和	炒める	きんぴらごぼう
3 洋	焼く	ナスとトマトのチーズ焼き	22 洋	煮る	ポトフ	41 和	炒める	きんぴられんこん
4 洋	焼く	具だくさんオムレツ	23 洋	煮る	ミネストローネ	42 和	煮る	肉じゃが
5 洋	焼く	ポークとポテトのハーブ焼き	24 洋	煮る	八宝菜	43 和	煮る	筑前煮
6 洋	焼く	揚げないフライドポテト	25 中	煮る	回鍋肉(ホイコーロー)	44 和	煮る	手羽元と里芋の煮物
7 洋	煮る	ロールキャベツ	26 中	炒める	チンジャオロース	45 和	煮る	豚ハラ大根
8 洋	煮る	チキンのトマト煮込み	27 中	炒める	麻婆ナス	46 和	煮る	ブリ大根
9 洋	煮る	鶏肉とキノコのトマトクリーム煮	28 中	炒める	肉団子の甘酢あん	47 和	煮る	肉豆腐
10 洋	煮る	白菜とベーコンのクリーム煮	29 中	煮る	鶏ムネ肉と彩り野菜のあっさり炒め	48 和	煮る	高野豆腐
11 洋	煮る	カボナータ(野菜のトマト煮込み)	30 中	炒める	豆苗ときのこの炒め物	49 和	煮る	かぼちゃ煮物
12 洋	煮る	ポークビーンズ	31 中	炒める	カニ玉	50 和	煮る	ひじき煮
13 洋	煮る	ベーコンとカラフル野菜のペンネ	32 中	煮る	エビチリ	51 和	煮る	切り干し大根の煮物
14 洋	煮る	ミートソース	33 中	焼く	豚キムチ	52 洋	炒める	チキンライス
15 洋	煮る	トマトソース	34 中	焼く	ブルコギ	53 洋	炒める	カレーピラフ
16 洋	煮る	カレー(市販ルー)	35 中	焼く	大学いも	54 和	煮る	親子丼
17 洋	煮る	ハヤシ(市販ルー)	36 和	炒める	豚肉とナスの味噌炒め	55 和	煮る	牛丼
18 洋	煮る	ホワイトソース	37 和	炒める	牛肉と厚揚げの炒め物	56 下ごしらえ	焼く	ローストパン粉
19 洋	煮る	ホワイトシチュー	38 和	炒める	ゴーヤ炒め			

② 専用容器でかき混ぜ～料理完成まで。後片付けも簡単

かき混ぜ～焼き上げまで、専用容器だけでできるから後片付けが簡単です。



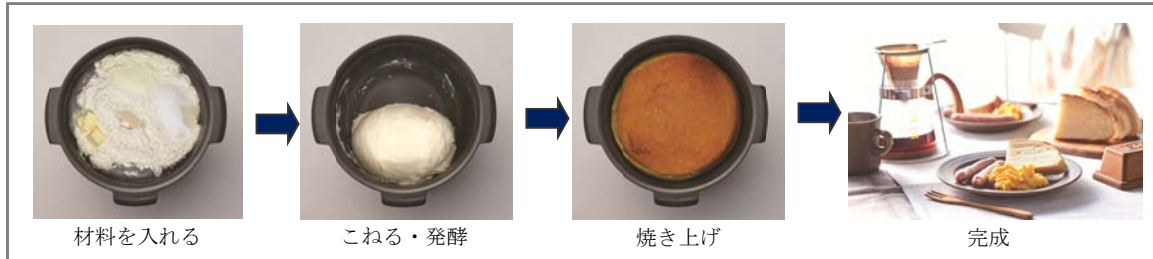
③ 専用容器は大容量、2名～6名分の料理をスピーディーに仕上げ、あらゆるシーンで活躍

2名分はもちろん、6名分の大容量でもガス火の力でスピーディーに仕上げます。“夫婦2人だけ”から“ホームパーティー”など大人数の料理まで幅広いシーンで活躍します。

■ ベーカリー機能

- ① パンメニューの他、生地づくりやお菓子づくりなど 45 種類のメニューを搭載。さらに定番 2 種（食パン、ライ麦パン）は予約も可能

45 種類の自動メニューのうち、定番からひと工夫したパンまでを含む 18 種類は、材料を入れてボタンを押すだけで出来上がる自動調理に対応します。また、2 種のパンは予約が可能、夜に予約しておけば、翌朝焼きたてパンが出来上がります。安心・安全な食に対する関心の高まりを背景に、自宅でパン作りを楽しみたい子育て世代からシニア層までの様々なニーズに応えます。



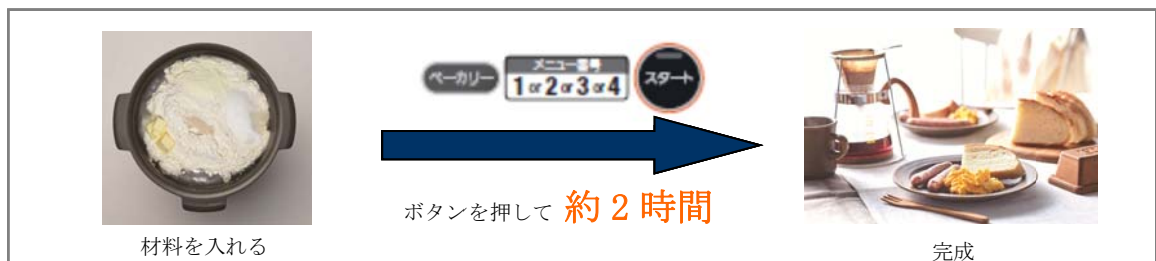
予約	予約	自動	メニュー	予約	予約	自動	メニュー
1	○	○	食パン(1.5斤/2斤)	18		○※	フォカッチャ
2	○	○	ライ麦パン(1.5斤/2斤)	19			バターロール生地 (メロン、ミニあんパン、コーヒー、オニオン)
3		○	全粒粉パン(1.5斤/2斤)	20	パン		菓子パン生地 (クリーム、さつまいも、りんご)
4		○	湯だねパン(1.5斤/2斤)	21			惣菜パン生地 (ひじきマヨ、ソーセージロール、カレー)
5		○	レーズパン(1.5斤/2斤)	22			食パン生地 (角食、山形)
6		○	クルミパン(1.5斤/2斤)	23			パンズ生地
7		○	ごはんパン(1.5斤/2斤)	24	生地		ナン生地
8		○	チョコチップパン(1.5斤/2斤)	25			ピザ生地 (鶏肉とキノコ、生ハムと卵、耳までチーズ)
9		○	野菜パン(1.5斤/2斤)	26			パウンドケーキ
10		○	チーズパン(1.5斤/2斤)	27	ケーキ お菓子		クッキー生地 (チョコチップ、くるみ)
11		○	牛乳パン(1.5斤/2斤)	28			フラン
12		○	豆乳パン(1.5斤/2斤)	29			栗大福
13		○	野菜ジュースパン(1.5斤/2斤)	30			くずもち
14		○	バターリッチパン(1.5斤/2斤)	31			リンゴジャム
15		○※	コーヒーマールパン(1.5斤/2斤)	32	ジャム クリーム		ベリージャム
16		○※	ふわふわちぎりパン	33			カスタードクリーム
17		○※	ソフトメロンパン	34			フレンチトースト

※：途中作業工程が必要です

メニュー数 45

- ② 専用容器は 2 斤の食パンまで対応、約 2 時間（早焼きコース）でスピーディーに焼き上げ

専用容器は 2 斤の食パンに対応。ガスオーブンならではの強い火力で、2 斤の食パンを約 2 時間で仕上げます。



シリーズ	ビルトインオープン（コンビネーションレンジ）
	スイングオープン
品名	NDR428EK
発売日	2017年10月2日
希望小売価格	285,000円（税別）
外形寸法（mm）	幅598×奥行550×高さ580～640
質量（kg）	49
容量	35ℓ
ガス質	13A/LPG