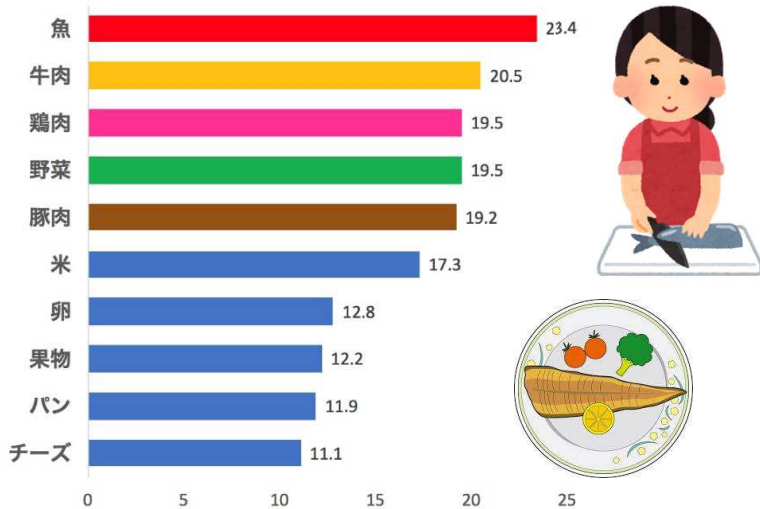


こだわりを持つ食材は魚？それとも肉？

マルハニチロ株式会社が、2018年10月、全国の15歳～59歳の男女1,000人に行った、「今年の食生活に関する調査」によると、2018年の普段の食生活の傾向として「外食の頻度が減った」という回答が全体の約6割、「自宅で夕食を食べる頻度が増えた」という回答が約7割であることがわかりました。

また、家庭の食事で購入している食材について、「こだわりを持っている食材は何ですか?」という質問に対し、最も多かったのは「魚(23.4%)」で、2番目に「牛肉(20.5%)」、「鶏肉(19.5%)」と「野菜(19.5%)」が

家庭の食事で購入する食材について こだわりを持っている食材は何ですか? (複数回答%)



同率3位であることがわかりました。男女別では、魚は男性の方がこだわりが強く、魚以外の食材については、女性の方がこだわりが強いそうです。東芝では、購入時より肉・魚などの食材の美味しさがアップする「低温チルドモード」を採用した冷凍冷蔵庫を2019年3月上旬より発売します。ぜひともこの機会にご拡販をよろしく願います。

※マルハニチロ株式会社
 「今年の食生活に関する調査2018」 2018年10月 N1,000

東芝商品情報

購入時より肉・魚の美味しさを向上させ、凍らせず約1週間保存。
 まとめ買いでも安心の「低温チルドモード」を採用した冷凍冷蔵庫4機種を発売

当社は冷凍冷蔵庫「VEGETA(ベジータ)」の新製品として、肉・魚など生鮮食品を凍らせずに約1週間保存、さらに購入時より旨み成分を増やす「低温チルドモード」を新たに搭載した「FZシリーズ」4機種を2019年3月上旬から順次発売します。

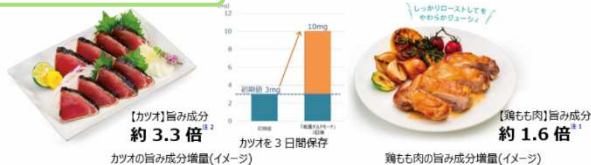


FZシリーズの主な特長

1.肉・魚など生鮮食品の旨み成分を増量し、約1週間保存可能な「低温チルドモード」

「FZシリーズ」は、当社独自の冷蔵・野菜室を専用の冷却器で冷やす「新鮮ツイン冷却システム」による安定した約-1℃の温度下での保存を実現しました。細菌の活動を抑えて食品の腐敗が抑制される約-1℃付近で保存することに加え、「LED除菌」と「光触媒ルネキャット」のダブル除菌で、約1週間の保存と食材の旨み成分の増加が可能になりました。購入時より食材の美味しさがアップする、これまでの概念を変えるチルドルームです。

低温チルドモードの効果



2.チューブスタンド付ドアポケットで庫内整理もスッキリ解決

乱雑になりがちなチューブ類や小さな調味料類の定位置を決めやすいチューブスタンド付ドアポケットを採用しました。ドアポケットの一部がはじめから仕切られているので、用途に合わせてスッキリ収納することができます。



3.運転状況確認や操作設定がスマホで簡単にできる無線LAN接続対応モデルを4機種に拡大

無線LAN接続に対応したモデルを4機種に拡大しました。当社が提供するクラウドサービスのスマートフォン専用アプリをダウンロードし、冷蔵庫とスマートフォンを無線LANで繋ぐことで、家の中ではもちろん、外出先からでも運転状況の確認や設定の変更操作ができます。

