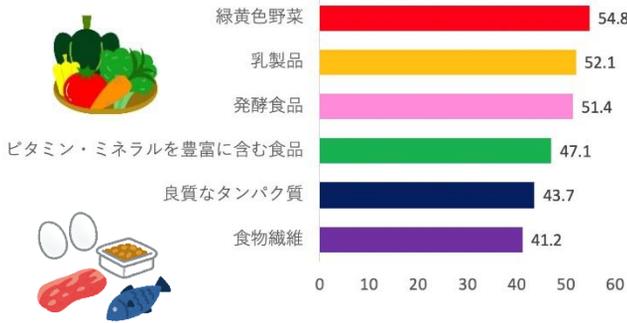


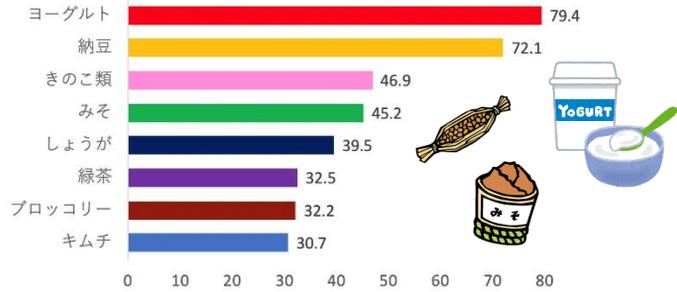
## 今、心掛けている食生活とは？

フィールド・クラウドソーシング事業を展開する、ソフトブレン・フィールド株式会社が、2020年4月、20代~60代の会員838人(平均年齢48歳・働く主婦)に行った「新型コロナウイルス感染症対策に関するアンケート調査」によると、新型コロナウイルス感染症予防において、免疫力を高めるため、食生活では緑黄色野菜や乳製品、発酵食品などを意識し、ヨーグルトや納豆、きのこ類、みそなどを積極的に食べていることがわかりました。東芝では、皆様の豊かな食生活を応援するオープンレンジ、「石窯ドーム」の新製品を6月中旬より発売します。ぜひともこの機会にご拡販をよろしくお願い申し上げます。

### 免疫力を高めるため、食生活で意識しているものは？ (単位：%)



### 免疫力を高めるため、積極的に食べている食材は？ (単位：%)



※ソフトブレン・フィールド株式会社 「新型コロナウイルス感染症対策に関するアンケート調査」 2020年4月 N838

## Web情報

## 材料を並べて焼くだけ 『石窯おまかせ焼き』新搭載 デザインを一新した ER-VD7000、他2機種 新発売!

当社は、業界最高(注)オープン温度350℃の過熱水蒸気オープンレンジ「石窯ドーム」の新製品として、肉や野菜等のメインの食材を選ぶだけで自動調理が可能なオープン調理メニュー「石窯おまかせ焼き」を新搭載した、フラッグシップモデルの「ER-VD7000」を7月上旬、その他2機種を6月中旬より発売します。

注 2020年4月1日現在、国内家庭用100Vオープンレンジにおいて

### 7月上旬発売

### 東芝石窯ドームのプレミアムモデル

### ER-VD7000 石窯ドーム



(K) グランブラック

(W) グランホワイト

メインとなる食材を選ぶだけで後は自動でオープン調理! 「石窯おまかせ焼き」新搭載

### 食材をならべてスタートするだけ!

材料を角皿にならべる



家にある材料をならべて焼くだけ!  
食材を変えても楽しめる!

- ・味付け自由
- ・野菜も一緒に調理OK!
- ・骨つき肉やブロック肉もOK!



メインの食材を選んでスタート



できあがり!



温度と時間は石窯ドームにおまかせ!

5インチ大型カラータッチ液晶を採用した見やすく、使いやすいデザイン



<5インチカラータッチ液晶(イメージ)>

<使いやすし設置の簡単画面(イメージ)>

「分量おまかせ!スピードメニュー」10レシピ、「おつまみ1分」メニュー6レシピを採用



<「分量おまかせ!スピードメニュー」の一例(イメージ)>

新たにスマートフォンとの連携で外出先からのレシピ検索や操作設定が可能に



<外出先からメニュー検索>

<スマホからレンジ本体に加熱情報を送信>

<動作状況のお知らせ> (IP内もイメージ)

### 6月中旬発売

### 熱風2段350℃オープンのハイグレードモデル ER-VD5000



焼成内径<sup>※1</sup> 30L  
 レンジ最高出力 1000W<sup>※2</sup>  
 自動メニュー 166<sup>※3</sup>



- ・深皿メニュー
- ・1024ポイント赤外線センサー/温度センサー
- ・過熱水蒸気調理300℃
- ・ワイド&フラット庫内

### 6月中旬発売

### 熱風2段のスタンダードモデル ER-VD3000



焼成内径<sup>※1</sup> 30L  
 レンジ最高出力 1000W<sup>※2</sup>  
 自動メニュー 130<sup>※3</sup>



- ・8つ目センサー&温度センサー
- ・過熱水蒸気調理200℃
- ・ワイド&フラット庫内