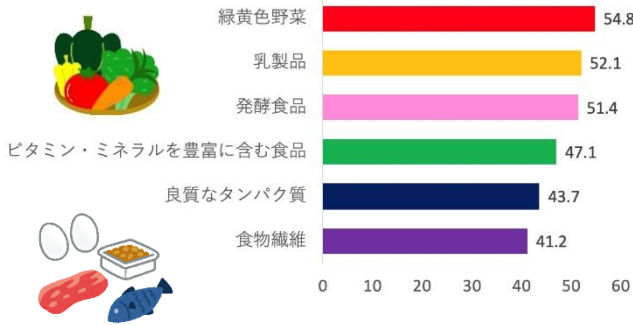


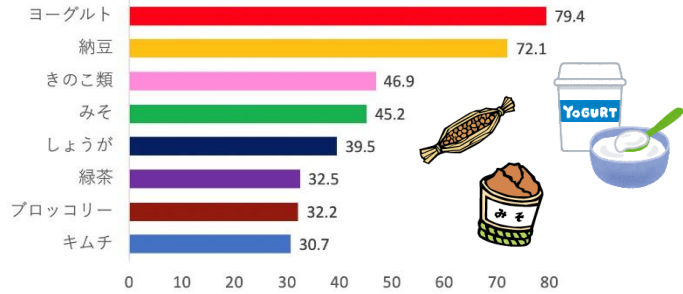
今、心掛けている食生活とは？

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

ブロック肉、骨つき肉はチェック

できあがり！



石窯ドームにおまかせ

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)>

<使いやすおまかせの操作画面(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> (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^{※1} 30L
 レンジ最高出力 1000W^{※2}
 自動メニュー 166^{※3}



- ・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^{※1} 30L
 レンジ最高出力 1000W^{※2}
 自動メニュー 130^{※3}



- ・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