

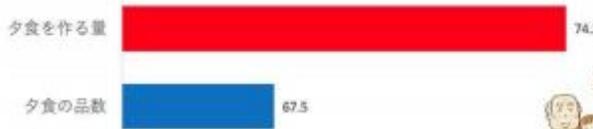
## 食生活・料理行動に変化はありますか

ソフトブレン・フィールドが2021年2月、全国の20代～60代の女性379人に行った「新型コロナ感染拡大前と後における食生活・料理行動の意識調査」によると、新型コロナ感染拡大前と比べて、夕食を作る量や夕食の品数が「増えた」という人が6割～7割いることがわかりました。また、冷凍食品や調味料などの購入機会も、概ね増加傾向にあります。東芝では、ジャー炊飯器6機種の新商品を6月に発売致します。何卒ご拡販をよろしくお願い申し上げます。



新型コロナ感染拡大前と比べて冷凍食品や調味料などの購入機会が増えましたか？ (Yesの%)

新型コロナ感染拡大前と比べて夕食を作る量や品数が増えましたか？ (Yesの%)



※ソフトブレン・フィールド株式会社「新型コロナ感染拡大前と後における食生活・料理行動の意識調査」2021年3月 n379

## 商品情報

「石窯おまかせ焼き」に魚・深皿煮込みメニューを追加した「石窯ドーム」ER-WD7000など2機種を6月上旬発売！

鶏、豚、牛、野菜のメイン食材から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」に魚と深皿煮込みメニューを追加した、業界最高<sup>注1</sup>オープン温度350℃<sup>注2</sup>の過熱水蒸気オープンレンジ「石窯ドーム」の新製品としてフラッグシップモデル「ER-WD7000」など2機種を6月上旬より発売します。

注1 2021年3月1日現在、国内家庭用オープンレンジにおいて。

注2 350℃での運転時間は約5分です。その後は、自動的に230℃に切り替わります。温度を260℃以上に設定したときも、自動的に230℃に切り替わります。過熱水蒸気・ハイブリッドで設定できる温度は300℃までです。また設定温度が350℃のとき予熱温度は300℃になります。



- ・ER-WD7000「石窯おまかせ焼き」に魚、深皿煮込みメニューを追加
- ・ER-WD5000「石窯おまかせ焼き」(鶏肉、豚肉、牛肉、野菜)メニュー新搭載

食材をならべてスタートするだけ！



「石窯おまかせ焼き」レシピや動画レシピを当社サイトで公開中です！

<https://www.toshiba-lifestyle.co.jp/living/microwave/recipes/>



「石窯おまかせ焼き」の調理例をご紹介します。作りかたを動画で確認できるレシピです。

レトルト食材、冷凍食品などを利用して同時に2品の料理を作る「簡単同時調理」新搭載。(ER-WD7000, ER-WD5000)



<簡単中華セット>