

自然由来の低彩度の色調と質感で空間の快適性を高めた“MZ/WZシリーズ”

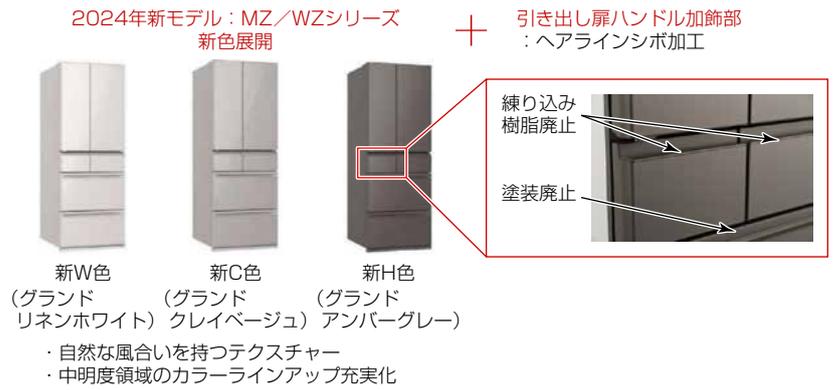


"MZ/WZ Series" Enhanced Comfort of Space with Low-Saturation Tones and Textures Derived from Nature

近年、空間の中にいる人が自然とつながりを感じられるBiophilic Designというデザイン手法が注目されている。従来の三菱冷蔵庫は華やかさを感じさせる色調やメタリック質感を採用するなど、空間調和を意識しながらも、冷蔵庫が空間の中で際立つデザインを目指してきた。

2024年新モデルではBiophilic Designの考えを取り入れた低彩度で中明度なカラー展開を充実化させて、空間調和と快適性を高めた。デザインの特長としては、3色ラインアップに共通して、大地の自然な起伏を想起させる“グラウンド”柄を採用している。グラウンドアンバーグレーは落ち着いた色で使い慣れた家具や空間に馴染(なじ)むデザイン、グラウンドクレイベージュは自然の鉱物のような中明度色で様々な素材の家具や雑貨と調和するデザイン、グラウンドリネンホワイトは白~中明度色で清潔感と空間の調和を両立するデザインである。また従来、練り込み樹脂や塗装の手

法を採っていた引き出し扉のハンドル加飾を、ニュアンスカラーだからこそできる樹脂表面へアラインシボ加工を施すことで、サーキュラーエコノミー視点での価値向上を実現した。Biophilic Designを取り入れることで、隣り合って置かれるものの素材や色を限定せず、どんな空間にも調和し、快適な暮らしを提供できる“MZ/WZシリーズ”を2024年1月に発売した。



2024年MZ/WZシリーズのカラー展開と引き出し扉ハンドル加飾部

炊飯しないすきま時間で手軽に調理ができる“低温調理”機能を搭載したジャー炊飯器



Rice Cooker Equipped with "Low-Temperature Cooking" Feature, That Makes Cooking Food Easy When Not Cooking Rice

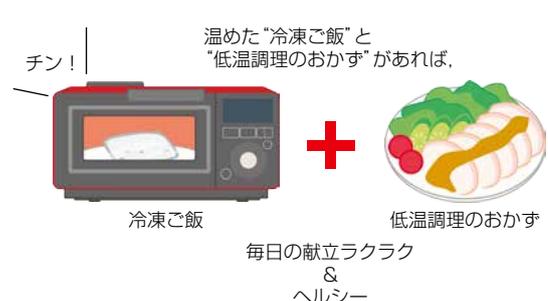
共働き世帯や単身世帯が増える中、ご飯をまとめて炊飯し、冷凍保存している家庭が増加傾向にある。

当社ジャー炊飯器は、冷凍してもおいしい“まとめ炊き(冷凍用)”機能を搭載している。まとめ炊きによってジャー炊飯器を使用しない日は、他の調理に有効活用できるよう、ご飯のおいしさはそのまま、手軽に調理できる“低温調理”機能を搭載した“本炭釜 紬(つむぎ) NJ-BW10G”を2024年5月21日に発売した。

低温調理機能の使い方は簡単である。まずファスナー付き食品保存袋(以下“袋”という。)に食材と調味料を入れる。次に袋を内釜に入れて“低温調理”の水位線に水加減し、温

度と時間を設定すれば、あとは火加減を気にする必要もなく、放っておいたままで出来上がりになる。袋調理のため、調理中は臭いも気にならず、後片付けも簡単である。忙しいユーザーに便利な機能になっている。

低温調理の最大のメリットは、肉や魚のタンパク質の変性を抑えて、食材本来の水分やうまみをそのまま保持することである。そのため、しっとり軟らかい仕上がりになる。この特長を生かして、高タンパク・低カロリーの“サラダチキン”やご飯のお供になる“鮭(さけ)フレーク”などのレシピを提案している。このほかにも三菱電機レシピでは随時新レシピ (<https://www165.MitsubishiElectric.co.jp/themeList?id=000035>) を公開していく。



まとめ炊き派にうれしい新提案