

**NEWS RELEASE**

野菜室が真ん中で、瞬冷凍室・製氷室も腰の高さに配置して使いやすい  
**三菱冷蔵庫「置けるスマート大容量」MXシリーズ新発売のお知らせ**

三菱電機株式会社は、冷蔵庫「置けるスマート大容量」シリーズの新商品として、野菜をよく食べる家庭向けに野菜室を真ん中に配置して野菜を出し入れしやすくした「MXシリーズ」2機種を3月30日に発売します。野菜室に加えて、約-7℃で凍らせる瞬冷凍室と、製氷室も腰の高さに配置し、よく使う食材などが出し入れしやすい冷蔵庫です。



MR-MX57D-ZT  
グラデーションブラウン



MR-MX50D-W  
クリスタルホワイト



あしたを、暮らしやすく。  
**SMART QUALITY**

**新商品の特長**

**1. 野菜室が真ん中で、瞬冷凍室・製氷室も腰の高さに配置して使いやすい**

- 野菜室を真ん中に配置することで見わたしやすく、腰や膝をかがめず野菜を出し入れ可能
- 約-7℃で凍らせる瞬冷凍室と製氷室も腰の高さに配置し、よく使う食材や氷が取り出しやすく、毎日の調理がはかどる
- 独自のウレタン発泡技術による扉や外壁などの薄型化と、断熱性能の高い真空断熱材を効率的に配置した薄型断熱構造「SMART CUBE (スマートキューブ)」採用により、野菜室を真ん中に配置しても、大容量と高い省エネ性を実現

**2. 野菜は4つのエリアに分けて整理でき、鮮度を保ってビタミンC増量**

- 野菜室は上段ケースを段違いにすることで、野菜の大きさや形に合わせ4つのエリア(小物、中物、大物、たて野菜エリア)に分けて整理できるので、見わたしやすくて取り出しやすい
- 高断熱の真空断熱材で野菜室を囲むことで、庫内温度が安定し無駄な冷気も抑制でき、野菜室全体がうるおい鮮度が長持ち。また、3色LEDの光で野菜のビタミンC増量<sup>※1</sup>
- 野菜室底面の抗菌<sup>※2</sup>クリーントレイは「ハイブリッドナノコーティング」で汚れが付きにくく、トレイを簡単に取り出せて掃除もしやすい

※1: 野菜室下段奥のLED照射エリアに3日間保存した際の測定結果によります。葉物野菜など葉緑素を持つ野菜で効果を発揮。野菜の位置や保存量、種類や投入時の状態により効果は異なります

※2: (試験機関名) 一般財団法人カケンテストセンター(試験方法) JIS Z 2801(抗菌方式) トレイ表面コート剤に配合した抗菌剤(対象部分の名称) クリーントレイ(結果) 99.9%の抗菌効果

**3. グラデーションカラーのガラス面材で、インテリアに調和し高級感のある外観**

- 高級感のある新色のグラデーションブラウンと清潔感のあるクリスタルホワイトの2色をラインアップ。グラデーションブラウンは、光沢感のあるガラス面材にブラウン色のグラデーションを施し、様々なインテリアに調和
- 製氷室・瞬冷凍室にはガラス面材の美しさを際立たせる細いアクセントラインを採用し、なだらかなハンドル形状で掃除もしやすい
- 野菜室・冷凍室は下から手を掛けるハンドル形状で、デザイン性と使いやすさを両立

**発売の概要**

商品名	タイプ	ドア材	形名	定格内容積	希望小売価格	発売日	月産台数
MXシリーズ	6ドアセンター開き	ガラス	MR-MX57D	572L	オープン	3月30日	2,000台
			MR-MX50D	503L			4,000台

報道関係からの  
お問い合わせ先

〒100-8310 東京都千代田区丸の内二丁目7番3号 TEL 03-3218-2333 FAX 03-3218-2431  
三菱電機株式会社 広報部

## 発売の狙い

当社のユーザー調査では、冷蔵庫の購入時に、外形寸法や容量、各部屋の配置を重視することが分かりました。また、買い替えサイクルを迎える 10～13 年前の冷蔵庫をお使いの方への調査では、野菜室が真ん中に配置された冷蔵庫を使用している方が過半数を占めており、約 6 割が次回も使い慣れた野菜室が真ん中の冷蔵庫を購入したいと回答しています（図 1）。今後、野菜室が真ん中の冷蔵庫を使用している方の買い替えが本格化し、需要拡大が予測されます。

当社は今回、野菜室を真ん中に配置し、約-7℃で凍らせる瞬冷凍室、製氷室も使いやすい腰の高さに配置することでよく使う食材などが取り出しやすく、独自の薄型断熱構造「SMART CUBE」により、野菜室を真ん中に配置しても大容量と高い省エネ性を実現した置けるスマート大容量「MX シリーズ」2 機種を発売します。従来の冷凍室が真ん中に配置された置けるスマート大容量「WX・JX・B シリーズ」とあわせて展開してまいります。

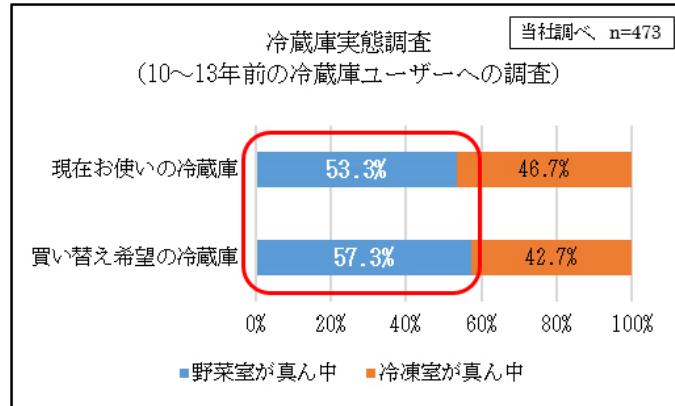


図 1 冷蔵庫形態調査

## 特長の詳細

### 1. 野菜室が真ん中で、瞬冷凍室、製氷室も腰の高さに配置して使いやすい

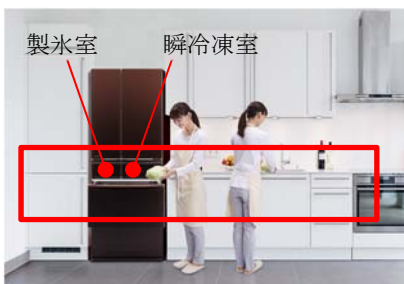
#### (1) 野菜室を真ん中に配置することで見わたしやすく、腰や膝をかがめず野菜を出し入れ可能



野菜室を真ん中に配置することで、野菜室全体が見わたしやすく、目当ての野菜が探しやすい。また、腰や膝をかがめずに簡単に野菜を出し入れできるので、重い野菜などを出し入れする時の腰や膝への負担を軽減できます（図 2）。

図 2 真ん中に配置された野菜室から野菜を取り出す様子

#### (2) 瞬冷凍室と製氷室も腰の高さに配置し、よく使う食材が取り出しやすく、調理がはかどる



野菜室だけでなく、約-7℃で凍らせる瞬冷凍室と製氷室を腰の高さに配置し、よく使う様々な食材や氷を出し入れしやすくしました。また、自然な流れで食材を調理台やシンクに移動できるので毎日の調理がはかどる、使いやすいレイアウトです（図 3）。

図 3 よく使う色々な部屋が腰の高さにあるので使いやすく、調理動線がスムーズになるイメージ

- (3) **薄型断熱構造「SMART CUBE」で、野菜室が真ん中でも大容量と高い省エネ性を実現**  
 冷凍温度帯の部屋の中に庫内温度約 6℃の野菜室を配置すると、異なる温度帯の部屋が接するため、断熱性能を高める必要があります。断熱性能を高めるために野菜室と冷凍室/製氷室が接する面の仕切りを厚くすると、その分だけ庫内の容量が減少してしまいます。今回、独自のウレタン発泡技術により扉や外壁などを薄型化しつつ、断熱性能の高い真空断熱材を効率的に配置した薄型断熱構造「SMART CUBE」を採用することで、大容量で、かつ高い省エネ性を実現しました (図 4)。

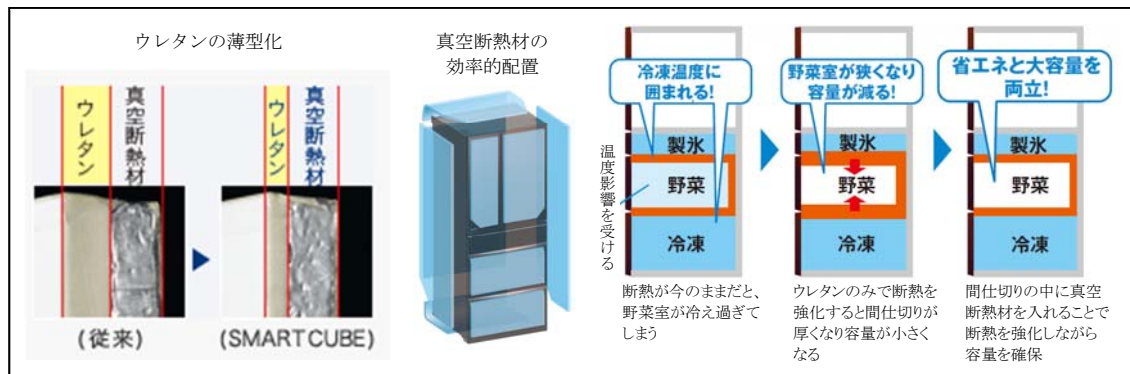


図 4 薄型断熱構造「SMART CUBE」

## 2. 野菜は4つのエリアに分けて整理でき、鮮度を保ってビタミンC増量

- (1) **4つのエリア (小物、中物、大物、たて野菜エリア) に分けて整理できる野菜室**  
 野菜室の上段ケースを左右で深さが異なる段違いにすることで、野菜室全体を4つのエリアに分けて収納できます。小物エリアはミニトマトのパックが入る深さで、使いかけや小物野菜が整理しやすく、中物エリアは従来下段スペースに保存していた半玉キャベツやブロッコリーが入る深さで、野菜室を開けてワンアクションで簡単に取り出せます。さらに、下段奥側の大物エリアと手前側のたて野菜エリアの計4つのエリアに分けて収納できるので、整理しやすく、見やすく収納できます (図 5)。



図 5 野菜室の4つのエリア

- (2) **4つのエリアの湿度を保ち、野菜の鮮度が長持ち**  
 断熱性能の高い真空断熱材に野菜室が囲まれた構造により、庫内温度を安定させることで無駄な冷気が流れ込むことを抑制。野菜室全体のうるおいを保つので、野菜の鮮度が長持ちします (図 6)。



図 6 真空断熱材に囲まれた構造により、4つのエリアの湿度を保ち鮮度が長持ち

### (3) 3色LEDの光でビタミンCを増量。抗菌トレイで掃除しやすい

3色LEDの光で、葉物野菜のビタミンCを増やして※1 緑化を促進※3。野菜室底面には「ハイブリッドナノコーティング」を施した抗菌※2 仕様の「クリーントレイ」を採用し、掃除のしやすさも実現しています。

※3：当社独自の測定結果で、野菜の種類や保存量、投入時の状態により効果は異なります

## 3. グラデーションカラーのガラス面材で、インテリアに調和し高級感のある外観

### (1) 新色のグラデーションブラウンをラインアップ

高級感のある新色のグラデーションブラウンと清潔感のあるクリスタルホワイトの2色をラインアップしました。光沢のあるガラス面材に、落ち着いた暗めのトーンをベースとし、上部に向かって徐々にブラウンの色味が感じられる明るさに変化させるグラデーションを施しています。面材に表情が生まれ、様々なインテリアと調和します。

### (2) デザイン性と使いやすさを両立したハンドルを採用

製氷室・瞬冷凍室の取っ手（ハンドル）には、ガラス面材の美しさを際立たせる細いメッキのアクセントラインを採用し、さらになだらかな形状にすることで、掃除がしやすくなりました（図7-a）。また、野菜室・冷凍室の取っ手（ハンドル）は下から手を掛ける形状で開けやすく、緩やかさとシャープさを組み合わせたデザインです（図7-b）。



図7 デザイン性と使いやすさを両立したハンドル

## その他の特長

### 1. 「氷点下ストッカーD」で肉や魚を生のまま鮮度長持ち

独自の気流制御により、氷点下（約-3℃～0℃）でも食品を凍らせずに※4 保存でき、傷みやすい肉や魚の鮮度を長持ちさせます。また、冷凍した肉や魚を解凍する際、「氷点下ストッカーD」を解凍モードに設定すれば、解凍開始から約90分※5 で包丁で切れる硬さまで解凍※6 でき、手早くおいしく調理できます。

※4：食品の種類や保存量、投入時の状態により凍る場合があります

※5：-18℃で冷凍した牛もも肉（厚さ10mm・180g）を約-7℃にする時間

※6：食品の種類や大きさ、凍り方により異なります

### 2. 「切れちゃう瞬冷凍」で凍った食材を解凍なしですぐに使える

食品全体に一瞬で氷核を形成して均一に凍結する独自冷凍技術で、細胞破壊を抑えて食感やうまみ成分を維持します。約-7℃で凍らせるため、解凍せず※7 すぐに調理できます（図8）。

※7：食品の種類や大きさ、凍り方により、若干の解凍時間が必要になる場合があります



図8 切れちゃう瞬冷凍 イメージ

**主な仕様**

商品名		三菱冷蔵庫 MX シリーズ		
ドア材		ガラス		
形名		MR-MX57D	MR-MX50D	
定格内容積		572L	503L	
冷蔵室		306L	271L	
野菜室		114L	98L	
製氷室		19L	18L	
瞬冷凍室		32L	27L	
冷凍室		101L	89L	
外形寸法(横幅×高さ×奥行)		685×1,826×738mm	650×1,826×699mm	
年間消費電力量(kWh/年) 50/60Hz		275/275	250/250	
機能	構造	薄型断熱構造 SMART CUBE	○	○
		全室独立設計	○	○
	鮮度保持 機能	真ん中クリーン 朝どれ野菜室	○	○
		氷点下ストッカーD	○	○
		切れちゃう瞬冷凍	○	○
	使いやすさ 機能	ワイドチルド	○	○
		ガラスシェルフ	○	○
		オートクローザー	○	○
	省エネ・ 節電機能	部屋別おまかせエコ	○	○
		パワーセーブモード	○	○
節電モニター		○	○	
その他 機能	まるごとクリーン清氷	○	○	
	タッチ de アシスト	○	○	
カラーラインアップ		-(W) クリスタルホワイト		
		-(ZT) グラデーションブラウン		

**商標関連**

商標出願 4 件

**特許関連**

特許出願 10 件

**製品担当**

三菱電機株式会社 静岡製作所  
〒422-8528 静岡市駿河区小鹿三丁目 18 番 1 号

**お客様からのお問い合わせ先**

三菱電機お客さま相談センター  
フリーダイヤル 0120-139-365