

2016 年 8 月 22 日
三菱電機株式会社

NEWS RELEASE

「氷点下ストッカー」で肉や魚の鮮度長持ち、省エネ性・デザイン性も向上 三菱冷蔵庫「幅 60cm スリムタイプ」CX シリーズ新発売のお知らせ

三菱電機株式会社は、幅 60cm スリムタイプの 3 ドア冷蔵庫の新シリーズとして、食材の鮮度を長持ちさせる「氷点下ストッカー」を 3 ドアタイプに初めて搭載するとともに、省エネ性・デザイン性を向上した「CX シリーズ」2 機種を 10 月 20 日に発売します。



MR-CX37A-BR
グロッシーブラウン



MR-CX33A-W
パールホワイト

あしたを、暮らしやすく。
SMART QUALITY

新商品の特長

1. 3 ドアで初めて「氷点下ストッカー」を搭載し、肉や魚を生のまま鮮度長持ち

- ・氷点下（約 -3°C ～ 0°C ）でも凍らせずに※1 食材を保存する独自の「氷点下ストッカー」を、3 ドアタイプにも初めて搭載
- ・従来、チルドで約 4 日しか保存できなかった牛ひき肉や豚ロース肉の鮮度を約 7 日間維持※2 するなど、肉や魚などの生鮮食品の鮮度が長持ち

※1：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

※2：K 値、生菌数、酸化等、総合的に判断。MR-CX37A にて氷点下ストッカーを「氷点下保存」に設定、チルドは 2015 年度品 MR-C37Z の冷蔵室「中」設定。外気温 25°C 、牛ひき肉の各部屋における生菌数（単位 CFU/g）初期値 6×10^4 に対し、氷点下ストッカー 7 日： 2×10^6 、チルド 4 日： 3×10^6 。生菌数は一般的に 10^7 が初期腐敗とされています。保存期間は食品の種類や投入時の鮮度状態により異なります

2. 高効率インバーター圧縮機の採用と断熱性能改善で、省エネ性向上

- ・高効率インバーター圧縮機採用による、きめ細かい温度コントロールで省エネ性を向上
- ・放熱パイプの放熱効率向上により冷蔵庫内への熱侵入量を削減し、断熱性能を改善

3. 扉に「フリーアクセスデザイン」を採用し、デザイン性と使いやすさを両立

- ・扉を立体的に成形した「フリーアクセスデザイン」で、扉の横側はどこをつかんでも開けやすく、さらに下からも手が掛けられ、容易に開け閉め可能
- ・幼児から大人まで使いやすい点が評価され、第 10 回キッズデザイン賞※3 を受賞
- ・扉には直線的なシンプルさと高級感のあるシルバーラインを採用しデザイン性を向上
- ・本体幅 60cm のスリムタイプなので、置き場所を選ばずに設置可能

※3：2016 年度「子どもたちを産み育てやすいデザイン部門（家電）」キッズデザイン協議会主催

発売の概要

商品名	タイプ	形名	定格 内容積	希望 小売価格	発売日	月産台数
CX シリーズ	3 ドア片開き	MR-CX37A	365L	オープン	10 月 20 日	2,500 台
		MR-CX33A	330L			3,000 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 TEL03-3218-2333 FAX03-3218-2431
三菱電機株式会社 広報部

発売の狙い

年間約 400 万台の国内冷蔵庫市場において、本体幅 60cm スリムタイプは、全体の約 25%にあたる約 100 万台と大きな割合を占めています（当社調べ）。その中の、300～400L の中形クラス購入者は、本体幅や容量だけでなく省エネ性能の高さも重視しています（図 1）。

当社は今回、肉や魚の鮮度を長持ちさせる「氷点下ストッカー」を初めて本体幅 60cm の 300～400L 3 ドアタイプに搭載し、さらに省エネ性・デザイン性を向上した「CX シリーズ」を発売します。新婚家庭やシニアなどの少人数世帯や自炊頻度の高い単身世帯での、食品の鮮度保持や省エネのニーズにお応えします。

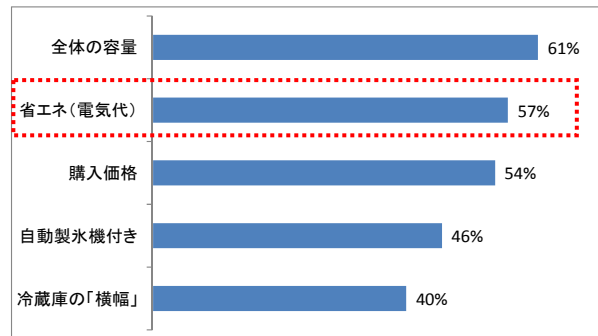


図 1 300～400L 冷蔵庫購入者の購入重視ポイント（当社調べ、n=568）

特長の詳細

1. 3 ドアで初めて「氷点下ストッカー」を搭載し、肉や魚を生のまま鮮度長持ち

- 独自の気流制御により、食品の内側と外側の温度差を抑えることで過冷却状態を作り出し、氷点下（約 -3°C ～ 0°C ）でも食品を凍らせない※1 状態で保存できます。従来、チルドで約 4 日しか保存できなかった牛ひき肉や豚ロース肉も約 7 日間保存※2 でき、傷みやすい肉や魚の鮮度を長持ちさせます。
- 冷蔵室より低温環境で保存するため、食品の変色を抑制します。食品を凍らせないため、細胞破壊によるドリップの流出を防ぎ、栄養素を逃がさず“うまみ”をキープします。生のまま長持ちするので、まとめ買いした肉や魚も冷凍せずにおいしく保存できます。



図 2 氷点下ストッカー イメージ図

2. 高効率インバーター圧縮機の採用と断熱性能改善で、省エネ性向上

- 高効率インバーター圧縮機を搭載し、冷蔵庫内の温度に合わせたダンパーサーモの開閉制御と圧縮機の運転制御の組合せにより、きめ細かな温度コントロールを実現し、省エネ性を向上しました。
- 放熱パイプの埋設位置の最適化により放熱効率を向上し、冷蔵庫内への熱侵入量を削減するなど、断熱性能を改善しました。

3. 扉に「フリーアクセスデザイン」を採用し、デザイン性と使いやすさを両立

- 冷蔵室の扉を立体形状にした「フリーアクセスデザイン」を採用し、扉の横側はどこをつかんでも開けやすく、さらに下からも手が掛けられるので、容易に開け閉めできます。さらに、庫内には全段ガラスシェルフを採用し、お手入れがしやすく使いやすさを向上しました。
- 幼児から大人まで使いやすい「フリーアクセスデザイン」が評価され、第 10 回キッズデザイン賞※3 を受賞しました。
- 冷蔵庫の扉に、直線的なシンプルさと高級感のあるシルバーラインを施し、デザイン性を向上しました。また、従来の「パールホワイト」に加え、鋼板面材でありながらガラスのような輝きや光沢感を実現した新色「グロッシーブラウン」を新たにラインアップしました。

- (4) 本体幅 60cm のスリムタイプなので、場所を選ばずに設置できます。

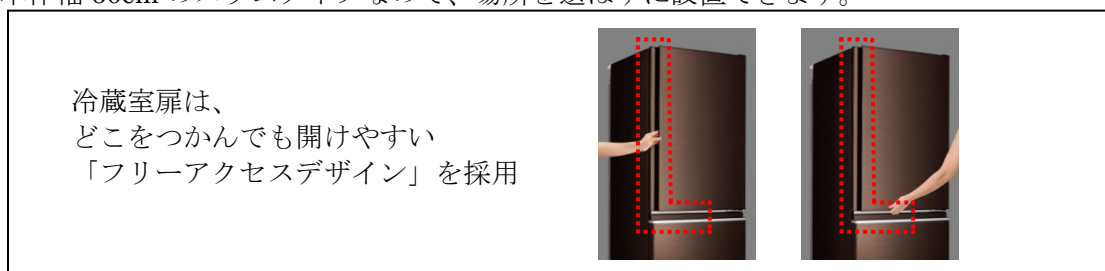


図3 フリーアクセスデザイン イメージ図

その他の特長

1. 庫内の整理性を向上し、食材の使い忘れや無駄を削減

- (1) 冷蔵室の床面に製氷用タンク「埋めちゃっタンク」を埋め込み、空いたスペースに冷蔵室の横幅一杯まで広げた「氷点下ストッカー」と「ワイドチルド」を搭載しました。これにより、食品をたっぷり収納できます。
- (2) チーズやハムなどの加工食品は「ワイドチルド」に、肉や魚などは「氷点下ストッカー」に保存するなど、それぞれに適した食材を整理して保存できます。衛生的で食材の臭い移りも抑え、食材の使い忘れや無駄を削減します。

主な仕様

タイプ			3ドア片開き	
ドア面材			鋼板	
形名			MR-CX37A	MR-CX33A
定格内容積			365L	330L
冷蔵室			215L	180L
野菜室			70L	70L
冷凍室			80L	80L
外形寸法（横幅×高さ×奥行）			600×1,820×656mm	600×1,698×656mm
機能	鮮度保持	氷点下ストッカー	○	
	使いやすさ	ワイドチルド	○	
		ガラスシェルフ	○	
		フリーアクセスデザイン	○	
		省エネ	インバーター搭載	○
	その他	埋めちゃっタンク	○	
		外せる給水パイプ・ポンプ	○	
		静音	約 17dB(A)	
カラーラインアップ			-(W) パールホワイト -(BR) グロッシーブラウン ※各色、左開きもあります	

商標関連

「氷点下ストッカー」「フリーアクセスデザイン」は三菱電機株式会社の登録商標です。

特許関連

特許出願 3 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