

**SHARP**

ウォーターオーブン「ヘルシオ」

新製品のご紹介

**HEALSIO**  
ヘルシオ

2025年6月5日

シャープ株式会社  
Smart Appliances & Solutions事業本部  
国内キッチン事業部



スマートライフ ビジネスグループ

あなたの明日を、もっとあなたらしく、ワクワクする日々に

Our Sincerity, Creating Tomorrow



# シャープキッチン事業がつなぐ「3つの想い」



生産地への  
想い

一番おいしい状態を閉じ込め  
“旬”を届ける。



大切な人への  
想い

安心な食材を使ったおいしい料理が  
誰もが手間なく作れる。  
健やかに過ごす時間を生む。



未来の食への  
想い

地域の味、伝統の味、思い出の味を  
時間を超えて引き継ぐ。

未来の幸せな食生活につながる



新型コロナウイルスの流行を経て、消費が多様化している今だからこそ、調理力に定評のあるヘルシオを、生成AIで使いこなすことで、これまで以上に活躍させることが可能に

新型コロナウイルス流行期

新型コロナウイルスの日常化

予測不能の時代

### 巣ごもり消費

デジタル  
シフト  
衛生意識  
非接触  
キャッシュ  
レス  
つながり  
SNS  
外食削減  
旅行削減

### リベンジ消費

オン/オフ  
融合  
タイパ  
サステナ  
外食回帰  
旅行回帰  
健康  
ウェルネス  
コスパ  
つながり  
SNS

### 消費の多様化

節約  
消費  
二元化  
コト消費  
安全志向  
利便性  
サステナ  
パーソ  
ナライズ  
物価高  
つながり  
SNS

「何にお金を使うのか」  
を慎重に考えるように

本当に価値があると納得した  
ものを購入する「ロジカル消費」  
ニーズが顕在化



より快適で、より豊かなものにするための、新たなソリューションに。



料理を  
トータルサポート



クックトーク

対話型生成AI

献立  
提案

調理  
手順

使い方

分量  
変換

× 音声  
対話

ハンズ  
フリー

2025

献立



COCORO  
KITCHEN

AIoT

2016

調理

まかせて  
調理

+簡単・便利

2015

調理

過熱水蒸気  
調理

おいしい・健康

2004

2004ヘルシオ誕生

10年目～

21年目～

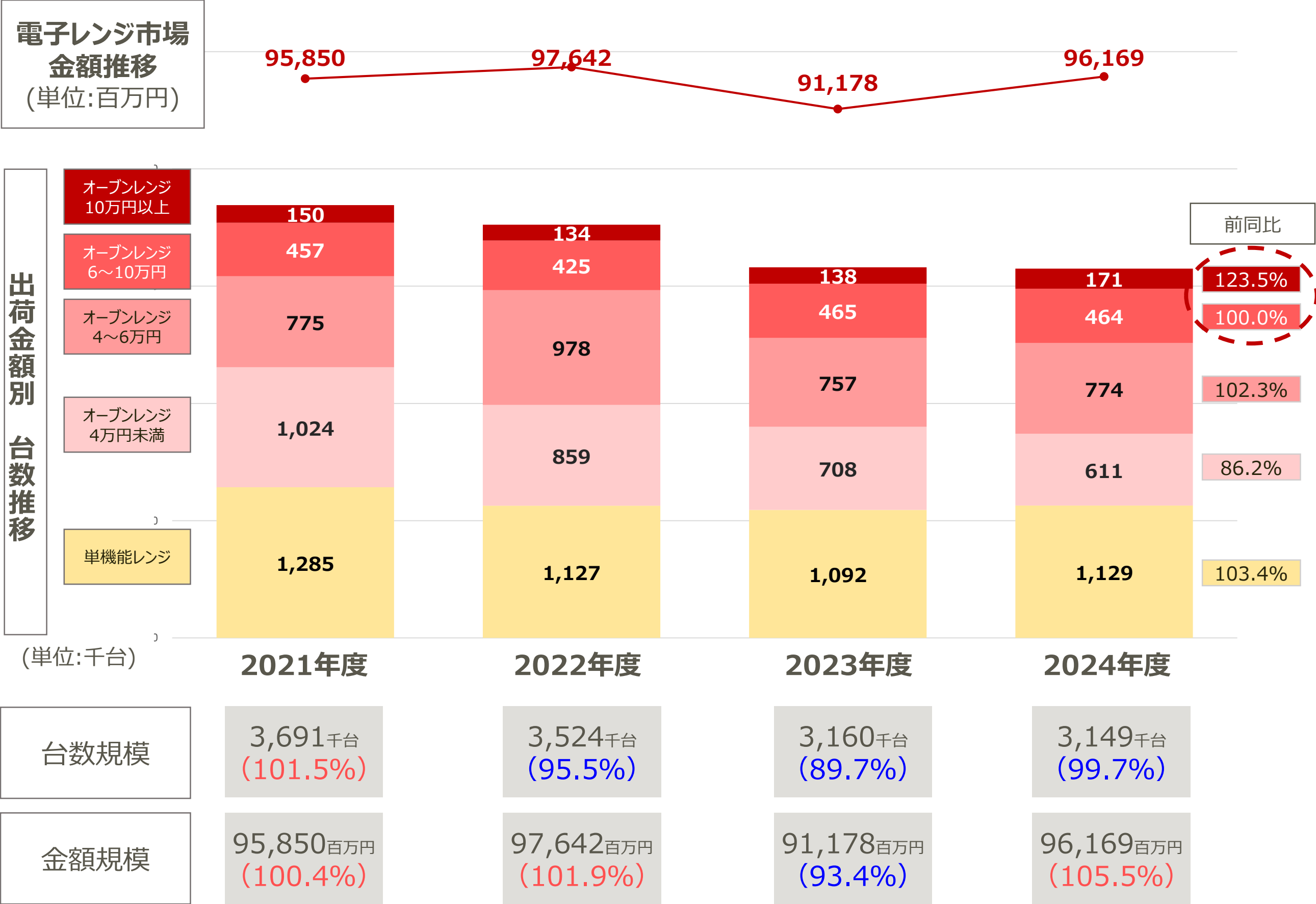


# HEALSIO

2025年  
新製品のご紹介

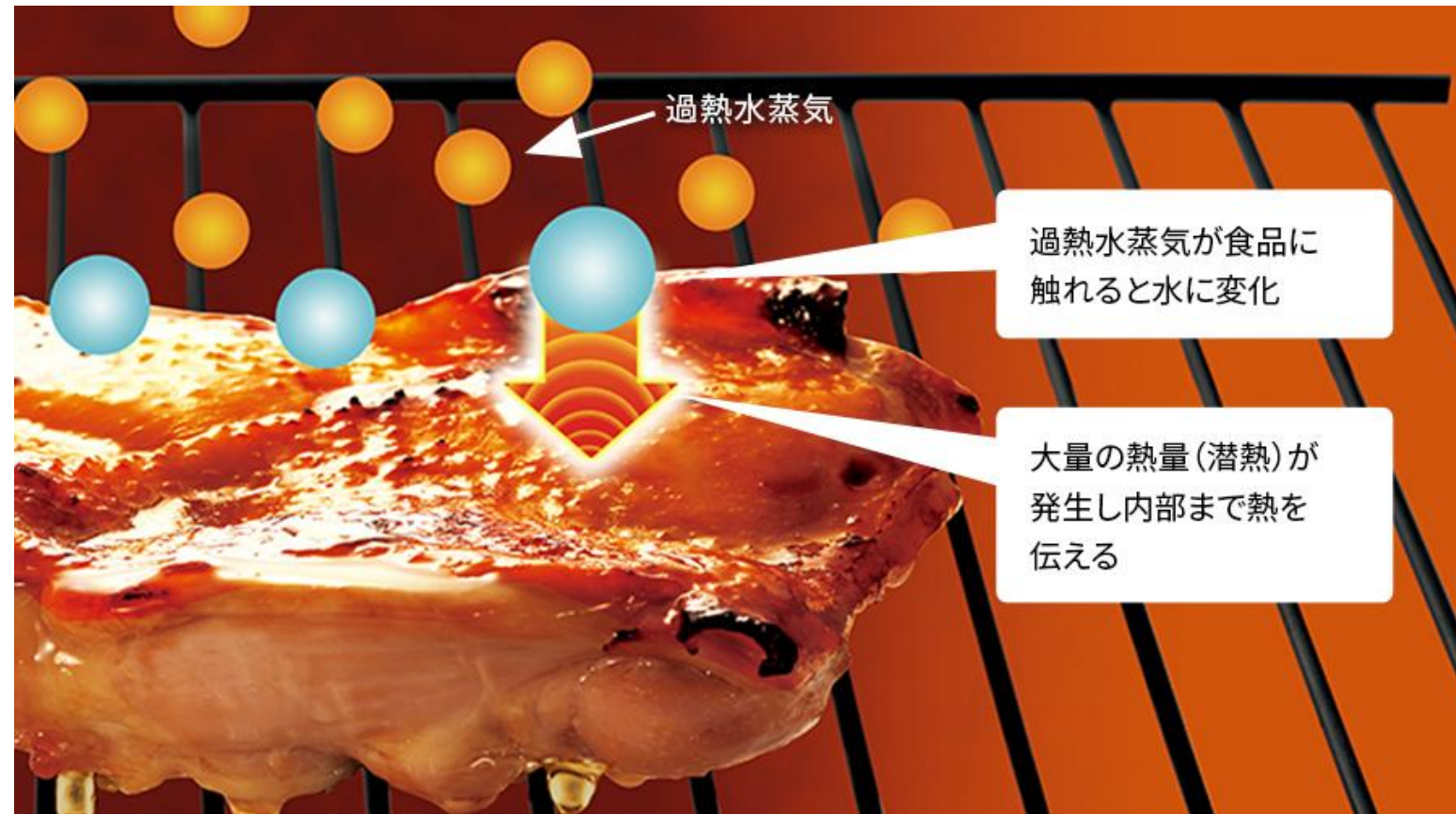






- 2024年度は  
台数規模3,149千台と  
ほぼ横ばいの推移。
- 出荷金額では、10万円  
以上の**高価格帯ゾーン**が  
**伸長**。
- 為替等の影響による  
単価の上昇もあり、  
金額規模としては前同比  
**105.5%**と大きく伸長。  
新型ウイルスが流行した  
2021年度の水準を上回る。





業務用の調理（スチームコンベクションオーブン）で  
使われている**過熱水蒸気技術**を  
家庭用に応用

2004年  
ヘルシオ1号機



熱量8倍※1  
**パワフル熱源**

おいさと健康  
両立

脱油・減塩



面倒な設定が不要  
ほったらかしで  
カンタン！

まかせて調理



普段の料理が  
とびきりおいしい

ヘルシオあたため  
(おいしさ復元)



※1 オープン230℃調理時の1m<sup>3</sup>あたりの熱量と比較  
過熱水蒸気1m<sup>3</sup>あたりの熱量(230℃)：[比熱(液体)×温度差(20℃→100℃)＋蒸発熱＋比熱(気体)×温度差(100℃→230℃)]×密度＝298kcal/m<sup>3</sup>  
熱風1m<sup>3</sup>あたりの熱量(230℃)：比熱(気体)×温度差(20℃→230℃)×密度＝35kcal/m<sup>3</sup>



# 生成AIを活用！ ヘルシオ調理を全力サポート

頼れる相棒とヘルシオがあなたの日々の暮らしをもっと健やかに・おいしく！

1

業界初※ 生成AIを活用し  
音声対話で調理の悩みに答える

「クックトーク」



※国内家庭用100Vオーブンレンジと連携するレシピサービスにおいて、  
2025年6月11日開始。（当社調べ）

2

手軽に使える  
「ヘルシオトレー」使いが進化

「ヘルシオあたたため(おいしさ復元)」  
&新メニューにも対応



3

容器形状の指定なし  
分量設定不要の  
レンジ自動調理が進化  
「らくチン1品」が  
冷凍食材に対応





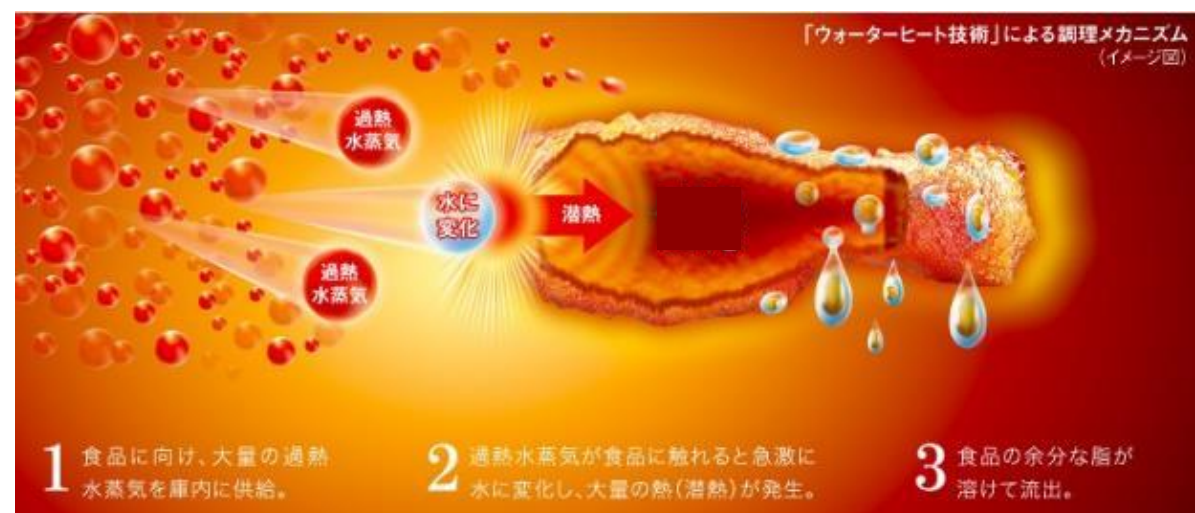
## ■ヘルシオ AIoT 進化の歴史

 AIoT標準搭載から  
**10年目**

	2016年	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年	2023年	2024年	2025年
対応モデル	XW300	XW400 AW400	XW500 AW500	XW600 AW600	XA10	XA20 RA20 HA20 UA20	XA30 UA30	LSX3A RS1A NS1A	LSX3B RS1B N1B	LSX3C RS1C
	2021年～ ヘルシオ 全モデル AIoT対応									
機能の広がり	2016年～ 音声対話で献立の悩みを解決 <div>献立相談</div> 		2016年～ 新しいメニューが増える <div>スマホ連携</div> 		2020年～ 使いかたを学習 よく使う機能をさっと選べる <div>いつものメニュー</div> 		2021年～ テーマごとにメニューを提案 <div>クックリスト</div> 			
クラウド メニュー数 (最上位モデル)	1,000以上					約1,300			約1,400	

新しいメニューが増えるだけでなく、毎日の食生活での「献立決め」など  
**生活の悩みを、AIoT技術でサポート**





ヘルシオができる  
幅広い調理機能

そこからできる  
約1,400※の調理メニュー

※AX-LSX3Cのクラウドメニュー数

あぶ  
る

揚  
げる

焼  
く

炒  
める

蒸  
す

ゆで  
る

煮  
る

低温  
調理

おいしく  
あたた  
める

発酵

レンジ

おいしく  
解凍  
する

しかし、使いかたを調べるのが面倒で、  
なかなか使いこなせていないというユーザーも・・・



これまでの食事の一連の流れ

献立決め

買い物

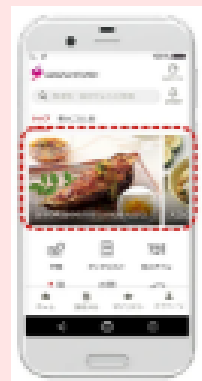
下ごしらえ

調理

食事



レシピサービス約1400のメニュー



旬食材や使用履歴  
からメニュー提案



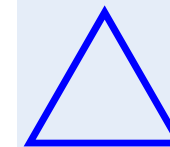
下ごしらえは  
悩みが多いのに  
解決できていない



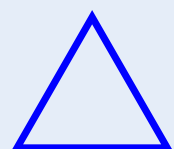
手順や材料  
の確認

切り方、  
並べ方の  
コツ

加熱の全自動化



どの加熱モードを  
使ったらいいの？



これってヘルシオで  
作れるのかな。。







## 子どものころ、母が作ってくれた **茶わん蒸し**

「茶わん蒸しにはコツが必要で難しい」

「自分では作れない」と、実家を離れてから長い間  
家での手作りを食べていなかった。

ヘルシオチームからの**ある一言**

**それ、ヘルシオだったら  
すごくカンタンにできるよ。  
しかも、おいしい。**

**この一言がきっかけで作ってみたら、わたしでもカンタンにおいしくできた！**

**成功  
体験**



## ヘルシオの 調理力

幅広いお料理をカンタンに  
おいしく作れる調理ワザ



## 身近な存在でのアシスト

献立や使いこなしの悩みに  
スムーズに応える

10年間蓄積してきた

AIoT

+

生成AIを活用



使いこなしの不安を解消し  
「私でもおいしくできた！」 成功体験を拡げる





業界初※ 生成AIを活用し、音声対話が可能な新サービス

# COCORO KITCHEN レシピサービスが進化 「クックトーク」

※国内家庭用100Vオーブンレンジと連携するレシピサービスにおいて、2025年6月11日開始。（当社調べ）



愛称

しおりちゃん

【本名(表記時)：九十九しおり (つくもしおり)】

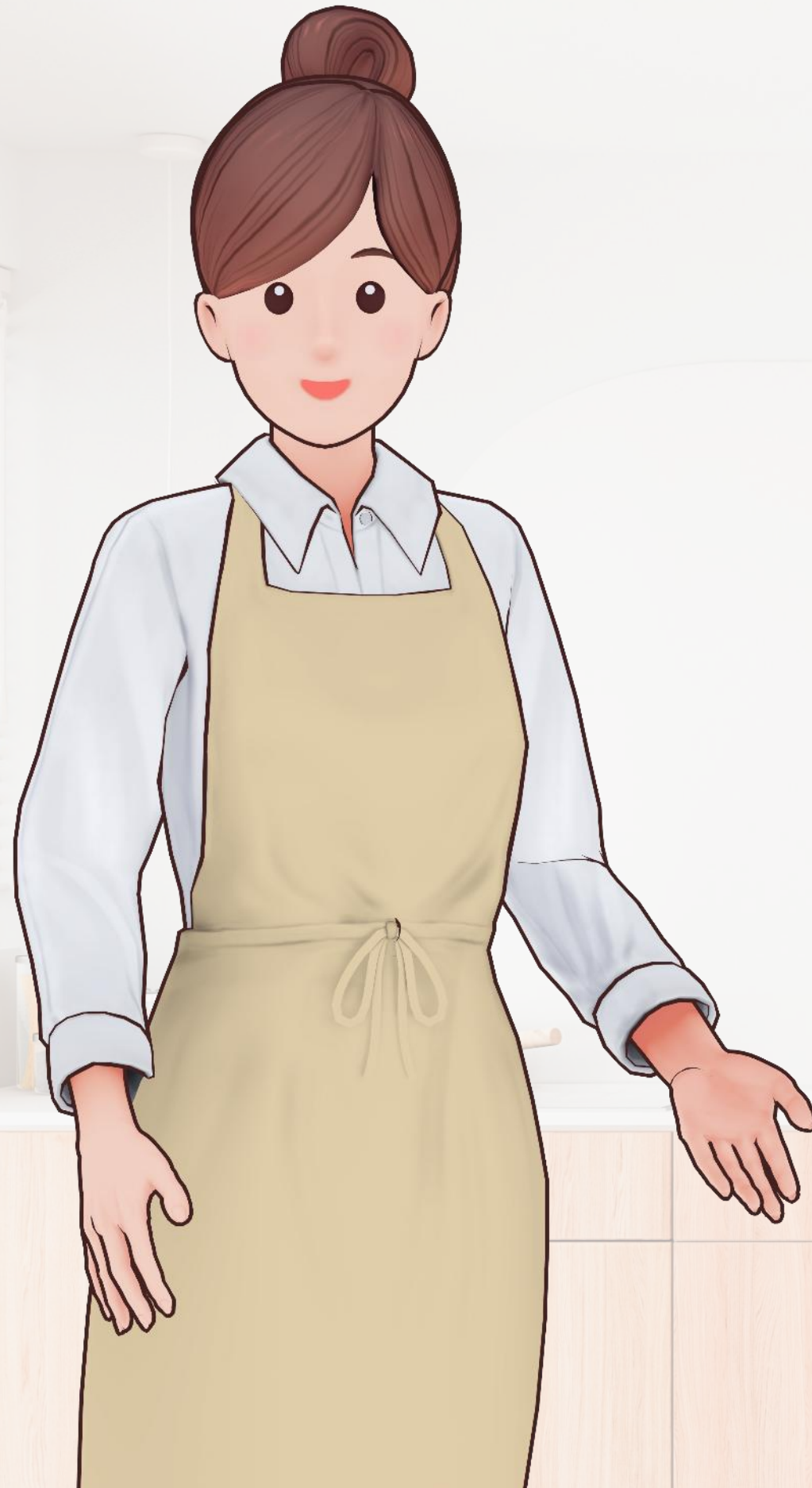
由来

九十九

- ・ヘルシオについてのたくさんの知識があること
- ・長く愛され続ける存在でありたいこと
- ・九十九 = クックトーク

しおり

- ・お客さまを豊かな食生活へと導く 道しるべ になること
- ・詩を織りなすように音声でのスムーズなコミュニケーションがとれること





# COCORO KITCHENレシピサービスの「トーク」アイコンからアクセス

## COCORO KITCHEN レシピサービス

## クックトーク画面

ご利用には、以下2点の対応が必要です。

- ①COCORO HOMEアプリから  
対象機種を機器登録する
- ②COCORO KITCHENへログインする

対象機種：AX-LSX3C,RS1C  
(2025年6月5日現在)

スマホなど



**マイクボタンを押すと  
音声での対話ができます  
(15分間ハンズフリーモード)**

※テキスト入力での会話にも対応しています

## ヘルシオ専用の知識からアドバイス

## ① 献立提案

「今日は何作ろう？」  
冷蔵庫にある食材や気分などから  
おすすめメニューを提案

NEW

直前の会話履歴も加味して  
お客様の意図を判断し  
適切なメニューを提案

NEW

## ③ 使いかたアドバイス

取扱説明書やメニュー集に  
記載の情報から  
下ごしらえや使いかたのコツを  
アドバイス

NEW

## ② 調理手順の案内

まずはお料理に慣れてもらう初心者向け！  
手順をステップごとに案内  
(一部のメニューのみ対応)

＜対象メニュー＞

から揚げ＆焼き野菜、グラタン、ごろごろ野菜焼き、  
ハンバーグ＆添え野菜＆ゆで卵、焼きそば、  
鶏肉とキャベツの蒸し物、から揚げ（鶏もも肉）、  
茶わん蒸し、ロールパン、ピザ（レギュラー）

NEW

## ④ 分量の変換

まかせて調理や一部の分量変換できる  
メニューについては  
要望の分量に調整して提示  
※すべてのメニューには対応していません

## 一般の知識からアドバイス

NEW

## ⑤ 料理の一般知識

野菜の切りかたなど  
料理の一般知識をアドバイス

NEW

## ⑥ 雑談

愛着をもっていただくために  
料理に関係ない  
幅広い雑談にも対応





# 新サービス「クックトーク」 生成AIの活用について

音声対話システムに生成AIを活用し、AIoT技術を組み合わせることで  
**新たな「おいしい成功体験」を実現**

進化

気軽に相談

進化

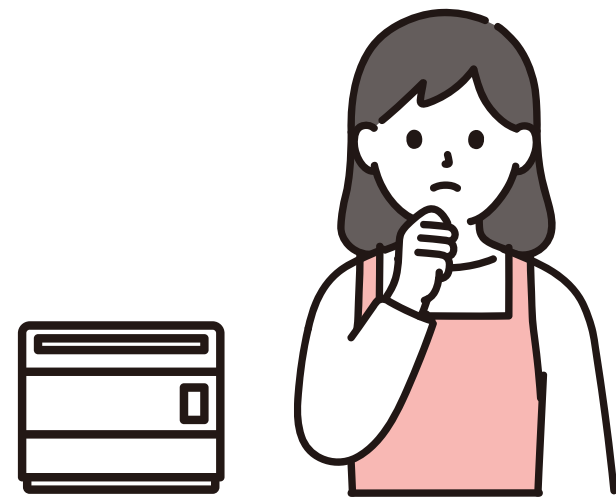
調理全体をサポート

進化

調理を楽しく



## 生成AI技術を活用して音声対話がより柔軟に進化 AIに気軽に相談しながら料理が可能に



進化



従来はお客様の発言が  
予め登録されているキーワードに  
一致していない場合は答えれなかった。

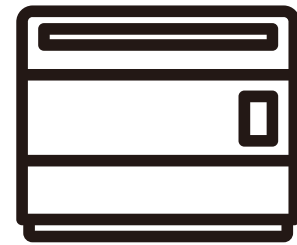
生成AIを取り入れることにより、  
お客様のどんな発言にも  
適切に応じることが可能に。



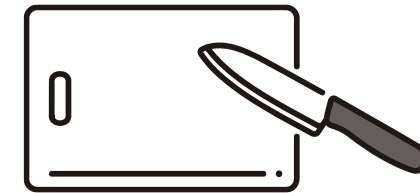
生成AIの一般知識 × シャープの専門知識により調理全体を対話でサポート  
**慣れない方でも、ちゃんと調理ができる**



献立検討



家電の使い方確認・設定



下ごしらえ



調理

専門知識を活かして、幅広い調理に関する対話を「クックトーク」で実現

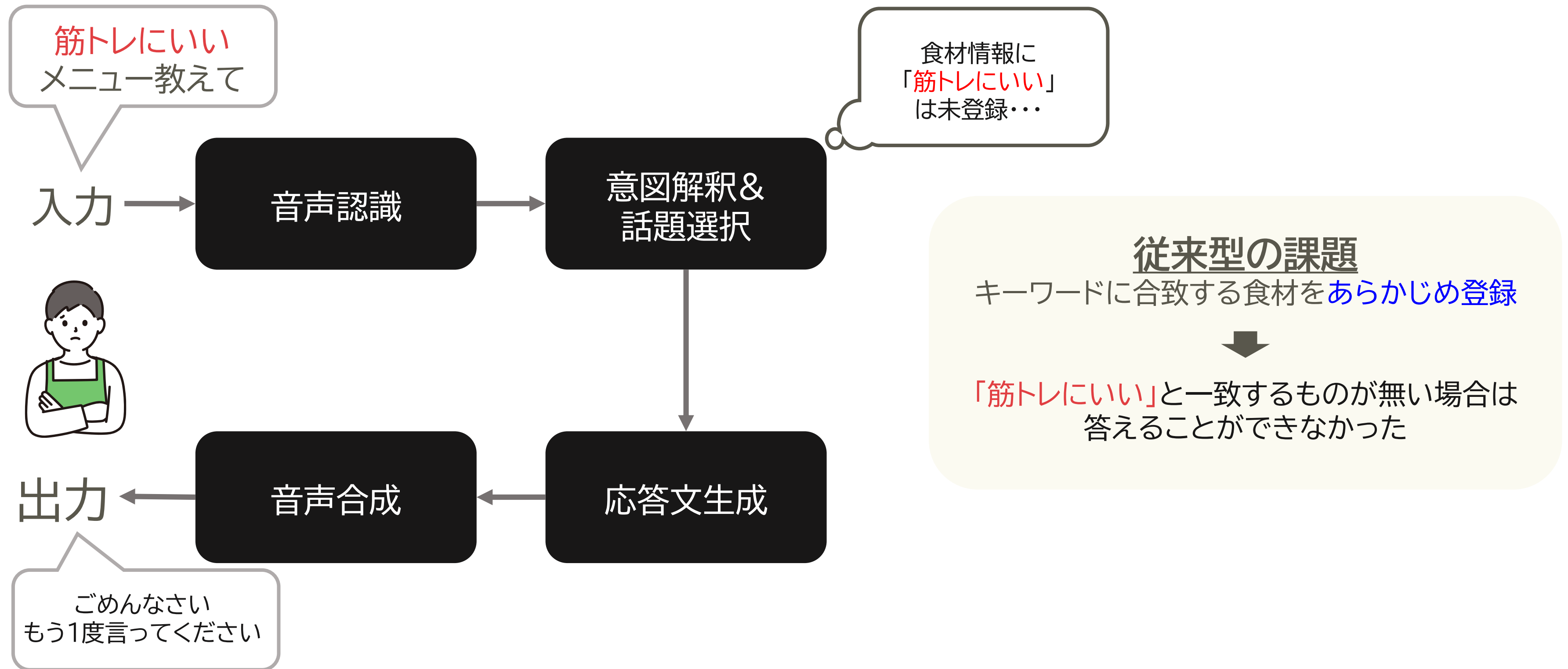
従来の献立相談に加えて、使い方相談、下ごしらえ、調理の雑談などが可能に



## ハンズフリーでAIと対話しながら一緒に調理 調理の時間が楽しくなる

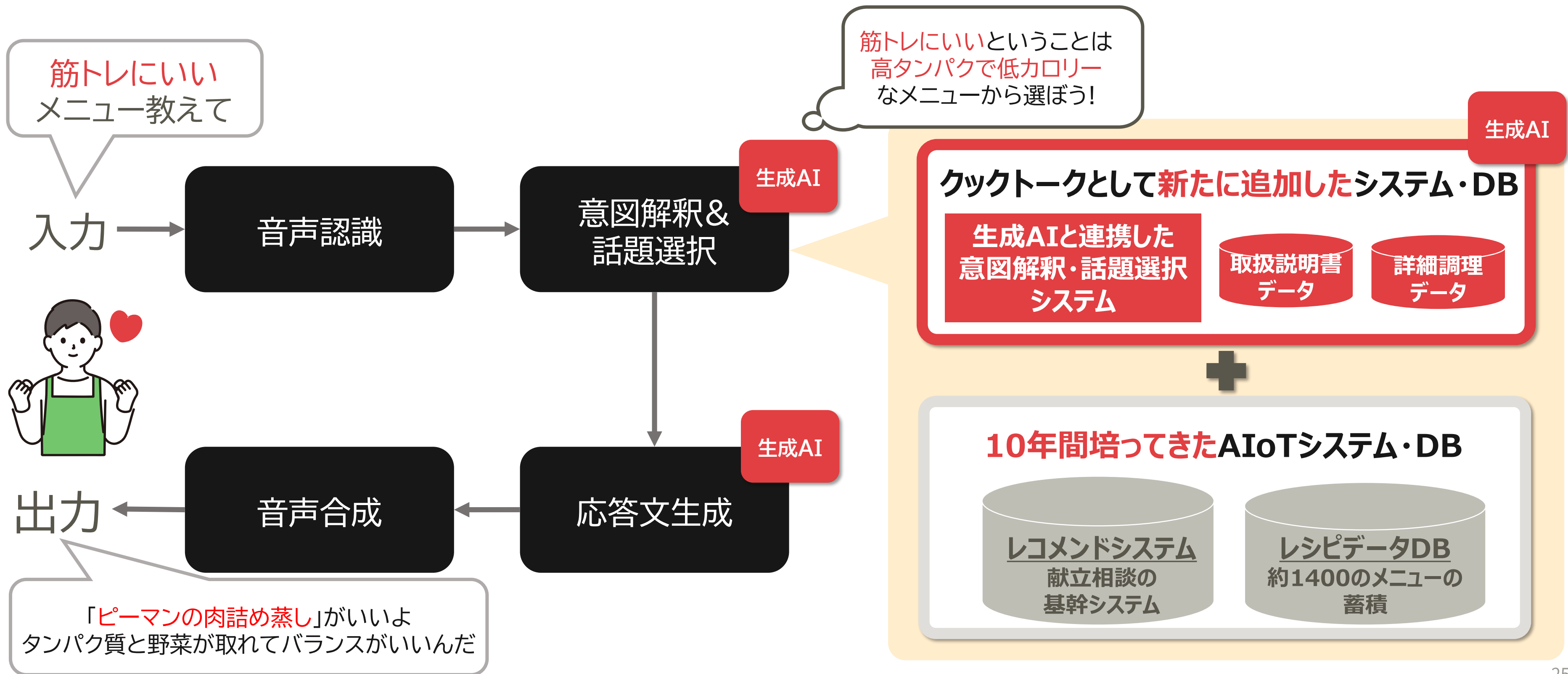


- ロボホンやエモパーなど当社が磨いてきたキャラクターとの音声対話技術を活用
- キャラクター性やスムーズな対話を調整することで、やさしく、丁寧に、わかりやすく、時には雑談もしながら、一緒に調理をしている感覚が得られる
- ヘルシオから離れていてもスマホがあれば対話可能





意図解釈・話題選択部分に生成AIを活用、AIoT技術と知識データを組み合わせることで  
**当社独自の「人に寄り添った柔軟な対話」を実現**



AIに話しかければ調理のことはスムーズにお悩み解決！  
「おいしい成功体験」を拡げます

進化

気軽に相談



進化

調理全体をサポート

進化

調理を楽しく





ヘルシオで  
おいしく・らくにグリル料理

少量の時も手軽に  
ヘルシオ調理を

角皿いらずの**らくグリ！調理**

小型サイズの  
**ヘルシオトレー**を活用  
取り回し・洗い物・片付け◎

## 2024年 提案「らくグリ！調理」

肉・魚・野菜・卵などの  
食材を調理するシーンを手軽に



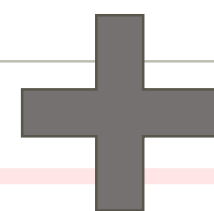
## 2025年はさらに！

お惣菜やおかずなど（冷凍でもOK）などを  
おいしくあたためるシーンも手軽に  
ヘルシオあたため（おいしさ復元）に対応

これまで

角皿＋焼き網使用

「たくさんあたためたい時にはいいが  
少量あたためるときには億劫」



NEW

少量のときは  
ヘルシオトレーで  
おいしくあたため



揚げたてサクリ、焼きたてふっくら、  
蒸したてしっとり(LSX3Cのみ) 焼きたてパンふんわり



## お客様のシーンに合わせて、こんなに活躍！！

少量の焼き物や蒸し物おかずを作りたい

少量のものをおいしくあたためたい

NEW

らくグリ！調理



ハンバーグ＆添え野菜＆ゆで卵



ごろごろ野菜焼き



ムニエル＆添え野菜



揚げたてサクリ



焼きたてふくら



蒸したてしっとり※



焼きたてパンふんわり

※蒸したてしっとり、生食パンはLSXのみ

朝ごはんや昼ごはん・おやつにさっと食べたい

庫内直置き

新メニュー



焼きチーズフォンデュ

NEW



ゆで卵

NEW



お弁当用おかず

NEW



ブラウニー

NEW



オープンオムレツ



焼きなす



プルコギ（市販品利用）

NEW



温泉卵

NEW



キャベツ焼き

NEW



たまご焼きサンド



焼きそば



焼きいも



## 分量・加熱設定不要のレンジ自動調理「らくチン 1 品」が 冷凍食材に対応





1984年

## 絶対湿度センサーを利用 食品の種類を見分けて自動調理する ワンキーオープンレンジ 発売

<R-7500>  
販売価格 169,800円

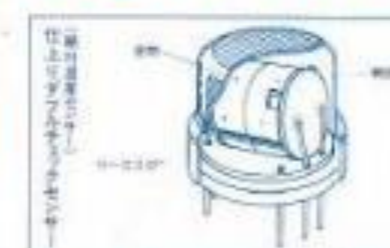


今や当たり前  
ワンタッチ自動あたためめの元祖

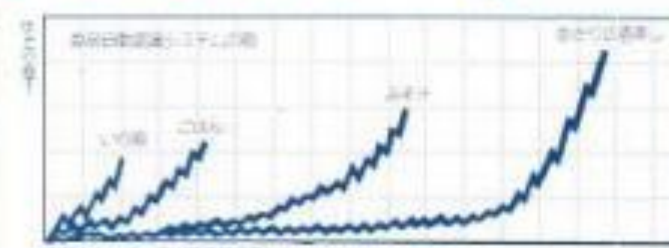


世界初、食品の種類を見わけて自動調理

## あたためワンキー



●絶対湿度センサーのしくみ  
加熱された食品から出る水蒸気を開放部のサーミスタでキャッチし、密閉部のサーミスタと比較し、水蒸気の絶対量（絶対湿度）をはかり、その変化を読み取る。



1つのキーを押すだけで加熱を開始し、仕上がりダブルチェックセンサー（絶対湿度センサー）が、食品から出る水蒸気の量を刻々と検知。食品にあったあたたかさに仕上げる「食品自動認識システム」を採用しました。

世界で初めて、重量センサー搭載、重さがひと目でわかる。

### ハイクックスケール



食品の正味の重さを計ることができる、風袋引き機能付です。

おいしさ作りの加熱情報がひと目でわかる

### ビジュアル表示



加熱の進み具合や仕上がりまでの時間、加熱状況、ヒーターの高さ、庫内温度、魚を焼くときの調理網の有無など、調理に必要な情報をわかりやすく表示します。

# 「容器形状の指定なし・分量選択不要・加熱設定・時間おまかせ」の使い勝手はそのまま

1

食材を  
分量気にせず※  
容器に入れて

※1～4人分まで対応可

さらに冷凍食材は  
カットする手間が省ける！

野菜

ひき肉

調味料



容器指定なし

耐熱性であれば、  
プラスチック製容器でもOK！

2

らくチン1品の  
各キーを選ぶだけ！

各キーを選び、加熱スタート



加熱設定・時間  
おまかせ



かぼちゃの煮物

調理時間 約12分（4人分の場合）

分量選択不要！



2024年  
提案

ちょうどよいタイミングで、おいしいごはんが食べられる  
**調理終了後も“ほかほか”の状態をキープ**



このようなときに！

子供とお風呂に  
入っている間に作りたい

他の家事や準備に  
時間がかかりそう

まかせて調理以外でも  
対応してほしい！

調理スタート後も  
設定できたらいいのに…

ご要望にお応えし、

**①調理スタート後も設定可能に**

**②らくグリ！調理にも対応拡大**

時間の有効活用の幅が広がる！

2025年モデル  
では！





まかせて調理 網焼き・揚げる／焼く 1 段

らくグリ！調理 にも対応

NEW

18:00

加熱  
スタート

通常の調理時間は  
約15～25分  
「網焼き・揚げる」の場合

18:25

加熱中

通常の  
できあがり時間

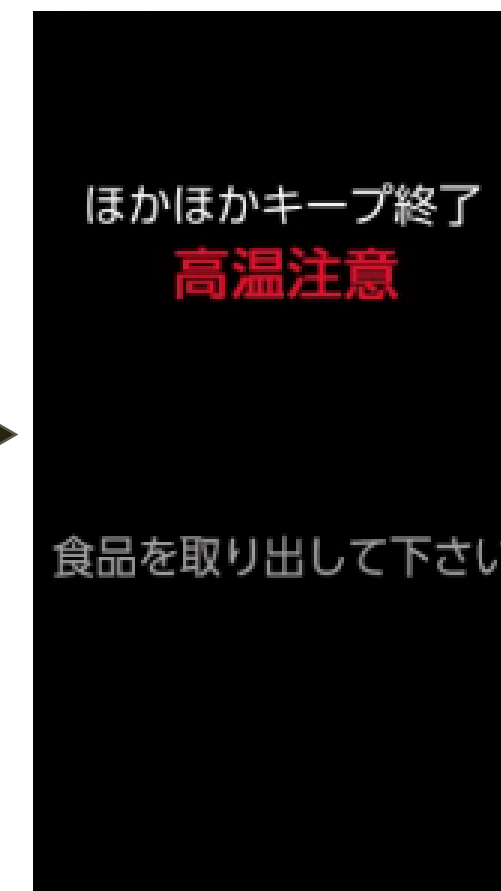
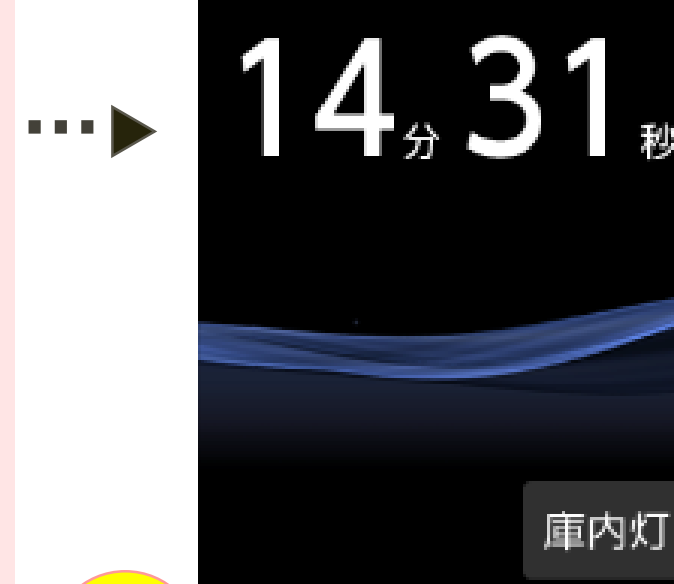
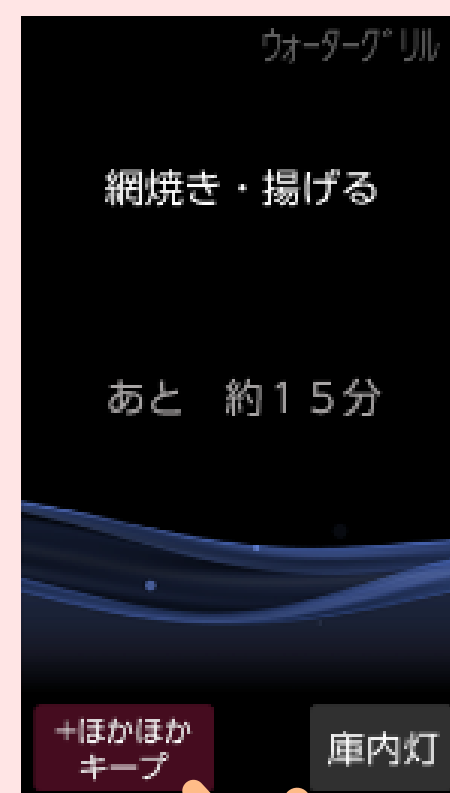
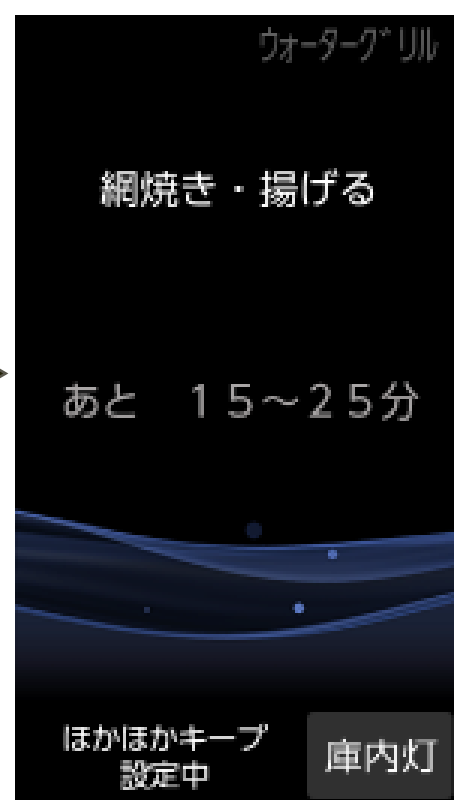
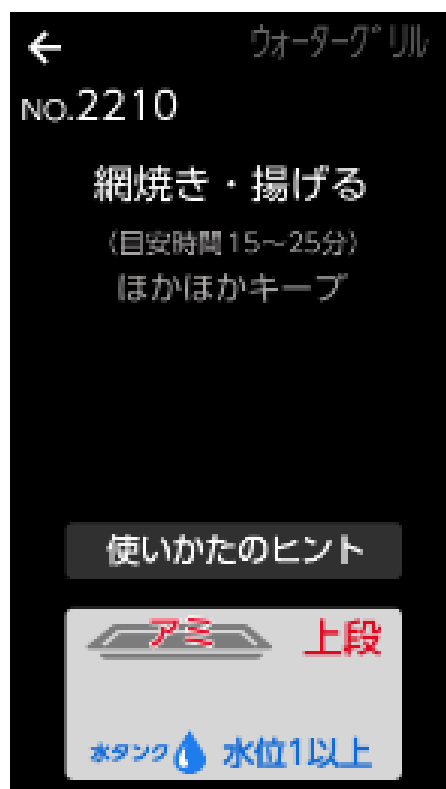
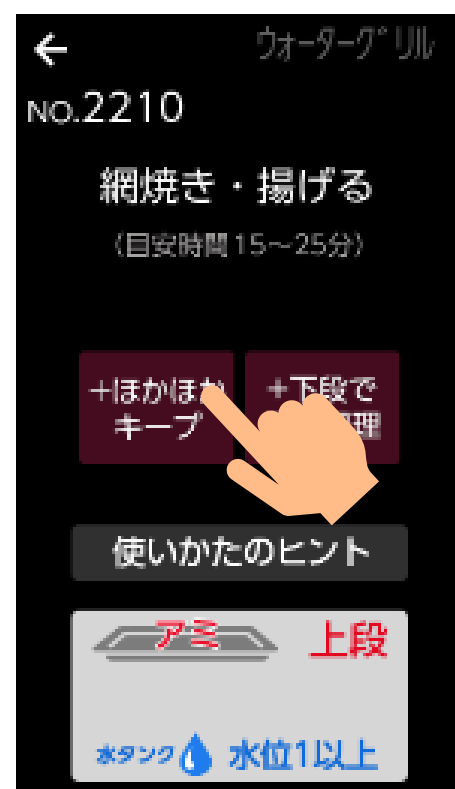
最大30分間  
時間を活用できる

ほかほかキープ

18:55



いつ取り出してもOK



加熱  
スタート

NEW

調理スタート後※に  
「やっぱりもう少し遅らせたい！」と  
思うときには**加熱途中でも設定できる！**

※仕上がり調節時と  
調理終了1分前を除く



ウォーターオーブン「ヘルシオ」 新製品ラインアップ

SHARP



GOOD  
DESIGN

AX-LSX3C

(30L・2段調理)

-B(プレミアムブラック)  
-W(ブラストメタルホワイト)



AX-RS1C

(30L・2段調理)

-H(ダークメタル)  
-W(マットホワイト)



クックトーク	○	
ヘルシオトレであたため	4種類 揚げ物／焼き物／蒸し物／パン	3種類 揚げ物／焼き物／パン
ヘルシオトレ 新メニュー	○ 内蔵	○ 専用ダウンロードメニューにて対応
らくチン1品 冷凍食材対応	○ ベジ／煮物／中華／カレー／パスタ	
ほかほかキープ	○ らくグリ！調理にも対応 加熱スタート後も設定可能に	—
発売日	6月19日(木)	



## HEALSIO CAFÉ OSAKA

期間限定 **OPEN!**



開催期間  
2025 6/27 THU - 6/29 SUN

@グラングリーン大阪「TALKS cafe & bar」





**SHARP**