

SHARP

ヘルシオ ホットクック ご紹介



HEALSIO
ヘルシオ ホットクック



2025年9月3日

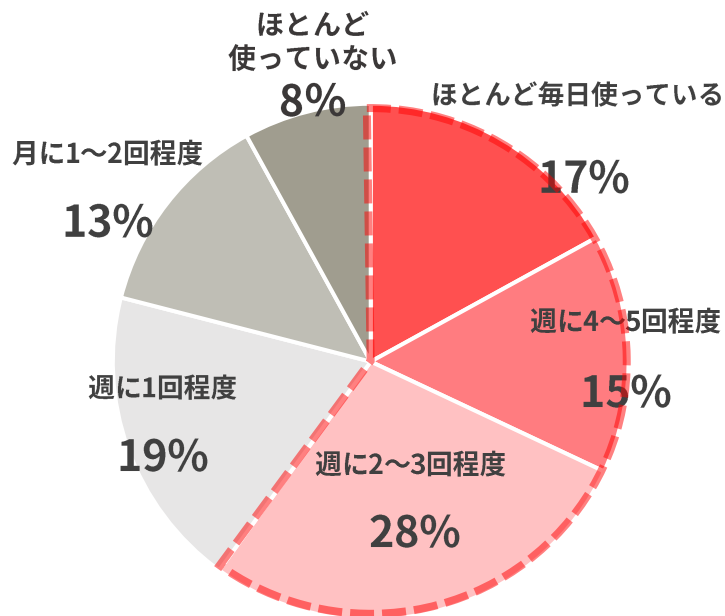
シャープ株式会社
Smart Appliances & Solutions事業本部
国内キッチン事業部

皆さまに愛されて10年



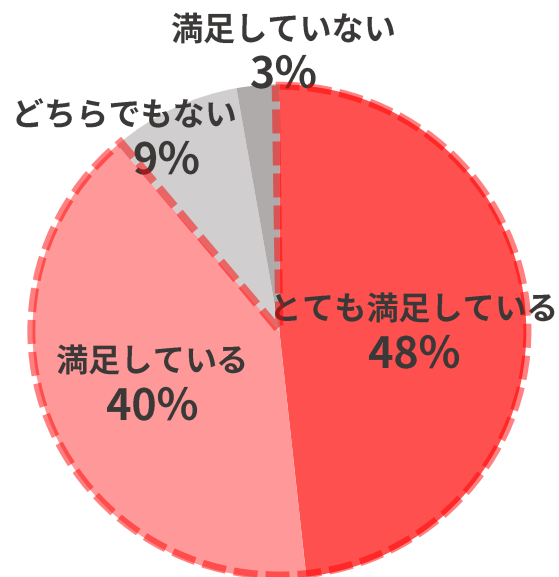
ホットクックは、
自動で食材をまぜる機能で
「ほったらかし家電」として、
機能アップ、お手入れ性の向上、
ラインアップ拡充、
本体サイズのコンパクト化など
進化を続けて**10年**

使用率・満足度が高く、家事負担軽減に貢献しています



使用率が高い

週2～3回以上使用：約**60**%



満足度が高い

とても満足～満足している：約**90**%

ホットクック保有者へのアンケート結果より
(レンティオ（株）協力。回答者431名。2023年2月実施)

「ヘルシオ ホットクック」累計出荷台数



ヘルシオ ホットクック
圧倒的な カンタンさ と おいしさが評価され、

65万台 を達成

累計出荷台数(2024年6月末現在)



HEALSIO
ヘルシオ ホットクック

新製品のご紹介

ホットクックの基本特長

HEALSIO

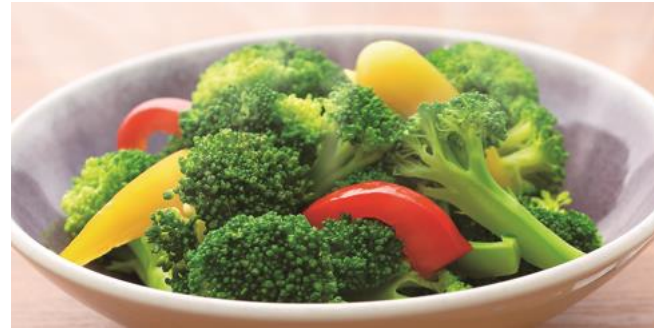
ヘルシオ ホットクック

食材を入れてほっておくだけで
健康的でおいしい料理が作れる



豊富なメニュー **650メニュー**以上

*2025年8月末。＜KN-HW24H＞において。
クラウドメニュー含む



無水調理で
おいしい



自動かきまぜで
ほったらかせる



予約調理で
便利

ホットクックの良さ



食材の様子を見ながら、必要なタイミングで、
人が手でかきまぜるような動きを再現。

①上からまぜる

鍋で調理をする際に
手でかきまぜるように、
まぜ技ウイングが
場所を変えながら、
上から自動でかきまぜ。



②昇降するウイング

まぜ技ウイングは、
かしこく自動昇降。
調理前後も、内鍋の中に
部品が残らない。



③負荷を自動検知

まぜ技ユニットにかかる
負荷を検知。
食材の分量や火の通り
具合をチェックしながら、
かきまぜ具合を調整。



④お手入れラクラク

お手入れ必要部品は、
食洗機に対応。
内鍋はフッ素コーティン
グで、お手入れラクラク。



↑食洗機対応
の部品

フッ素
コーティング
の内鍋 →



毎日の“鍋”での調理を自動化したホットクック



使い慣れた
鍋同様の
使い勝手!

	圧力あり 密閉状態で熱をかけて圧力を上げ、 沸点を上げる調理方法	圧力なし 圧力が上がらないようにしながら、 火加減調節して加熱する調理方法
	骨付き魚や豆類など圧力鍋でつくるような長時間の調理が得意	普通の鍋で作るような、煮物や汁物などの調理が得意。じっくり煮込むと柔らかくなる
調理前	ふたロックが必要なため、 ふた開閉はツーアクション	ふた開閉は、ワンアクション
調理中	圧力がかかっている状態(加圧～減圧まで) では、ふたをあけられない	いつでもふたをあけることができ、 加熱の様子を確認できる
調理後	圧力用の小さい部品があり、 お手入れが必要	圧力用の小さい部品はない

自動調理鍋を使うことで生まれる“ゆとり”

ホットクックで調理すると
食生活がヘルシーになって、
で体調が安定した気がします。



Aさん

料理を作ることへのハードル
が下がって、**食卓が充実！**
外食も減って、
費用対効果もバツグン！！

ホットクックなら、
料理をあまり作ったことが
なくても**おいしく作れて感動！**



Bさん

(お客様の声)

ホットクックに変えたら、時間とココロに“ゆとり”ができた。
材料を切ったら、あとはホットクックにおまかせ。





新・ホットクックは、毎日使える！

①時間を有効活用！

食材全体により速く熱を伝えることでかはん力をアップさせることで、炒め物の調理時間を最大約30%短縮。
2人分の調理が約10～15分でできる「**パパッとおかず**」30メニューを新搭載

②残り物もムダなく！

残り物の食材を活用したやアレンジメニューの調理などをサポートする「**手動調理活用術**」の提供を開始

③お手入れラクラク

本体底の熱板（内鍋との接触部）に、汚れが取れやすい「**らくクリーンコート**」を新採用

ホットクックを使ってみたけれど、 購入しなかった方々のお声を聞きました！

(レンティオ株式会社協力)

短時間で
調理したい時に
活用できない！

Aさん



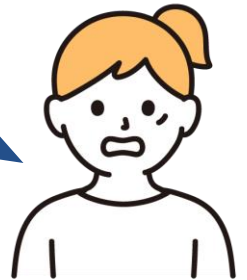
冷蔵庫の
残り物を活用して
調理できない！

Bさん



汚れが取り辛い
箇所があって
気になる…

Cさん



【良かった点】

WEBに沢山レシピがあってGood！

【購入しなかった理由】

週末には色々活用できたが、
帰宅後パパッと30分程度で
作りたい平日には活用できなかった。

【良かった点】

ほったらかしで調理できて便利！

【購入しなかった理由】

レシピ通りに食材を揃えるのが大変。
冷蔵庫にあるもので作りたいが、
うまく使えなかった・・・。

【購入しなかった理由】

調味料などが落ちると、
熱板部分のシミや焦げ
付きが取れにくい。



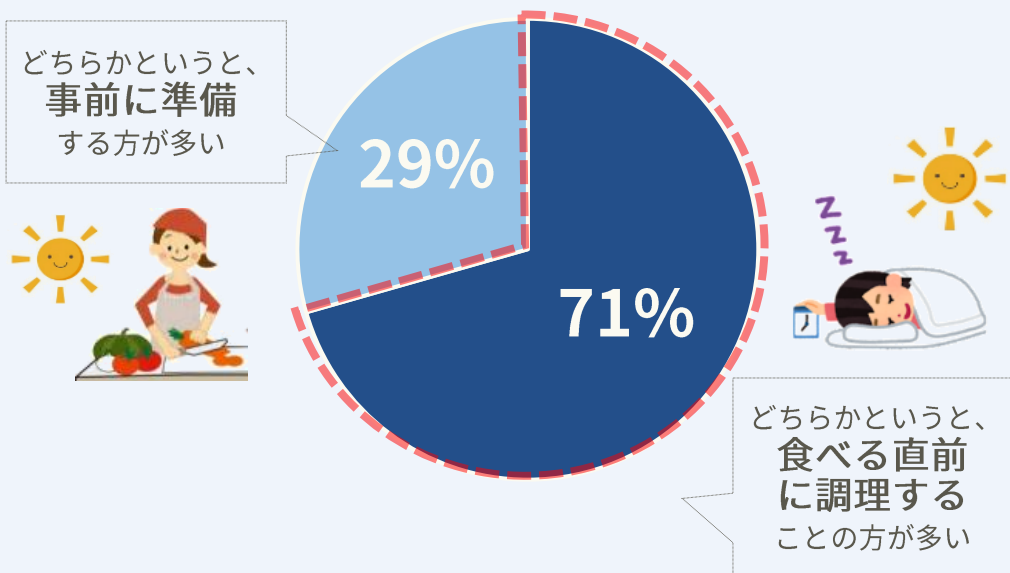
【ホットクック部アンケート】 (2023年8月実施 N=118)

熱板部分のお手入れが気になる方：約42%

アンケート調査結果

平日は、食べる直前に
パッと調理する人が多い！

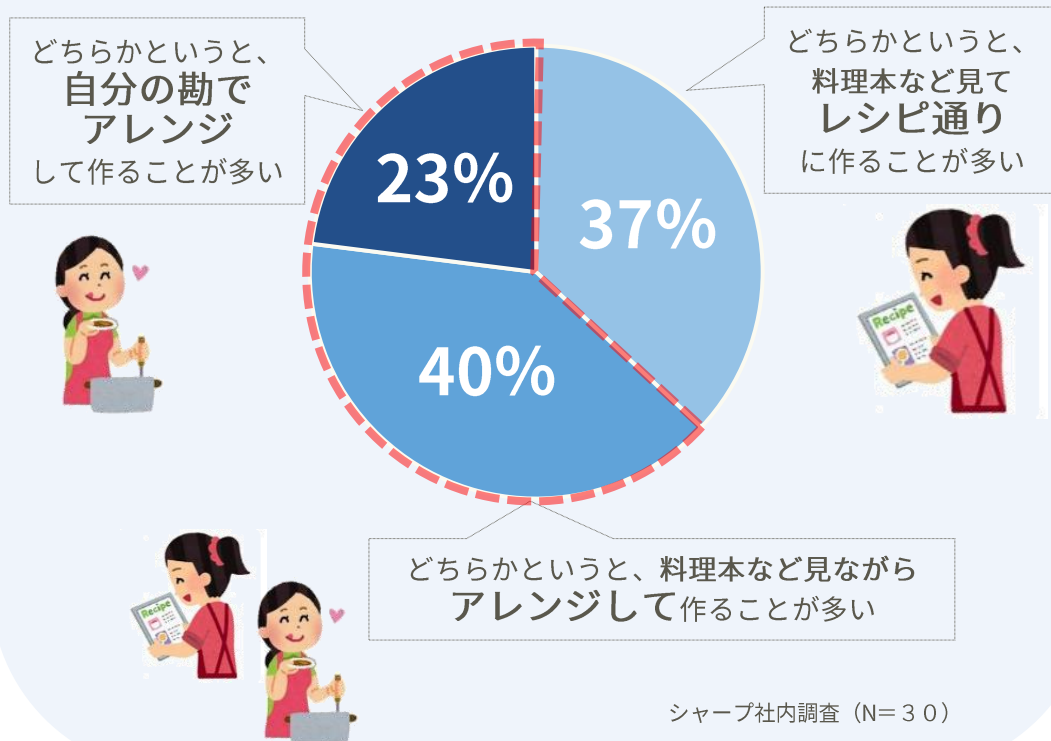
【平日の食事準備のタイミングについて】



シャープ社内調査：ホットクックユーザー（N=17）

冷蔵庫にあるもので
アレンジ調理する人が多い！

【レシピをどの程度参考にするかについて】



シャープ社内調査（N=30）

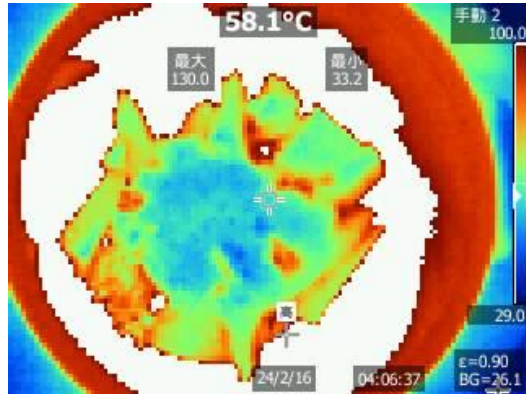
①食材全体により速く熱を伝え調理時間を短縮

食材に火が通る前の生の状態でもかきまぜ、食材全体により速く熱を伝えられるようになったことで、

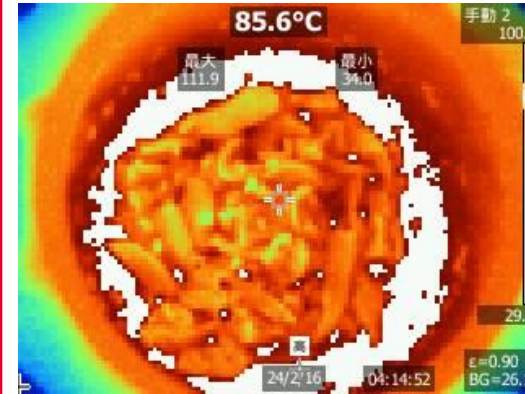
調理時間を最大約30%短縮※

内鍋内部温度比較（麻婆なす 調理開始 8分30秒時点での比較）

従来機＜KN-HW24G＞



新製品＜KN-HW24H＞



同じ時間の加熱でも、新製品の方が加熱が進んでいる。

※2人分を＜KN-HW16G＞のレシピで調理した場合（「麻婆なす」2021年発売機種＜KN-HW16G＞：22分01秒（3回の平均調理時間）、＜KN-HW16H＞：15分22秒（3回の平均調理時間）、
「回鍋肉（ホイコーロー）」2021年発売機種＜KN-HW16G＞：17分52秒（3回の平均調理時間）、
＜KN-HW16H＞：14分01秒（3回の平均調理時間））。＜KN-HW16H＞のレシピは異なります。



麻婆なす



回鍋肉（ホイコーロー）₁₃

①炒め物の調理時間を最大約30%短縮した構造の進化

新・まぜ技構造を採用し、**食材をかきまぜる能力を高める**ことで、**食材に火が通る前の生の状態でもかきまぜ**が可能に！

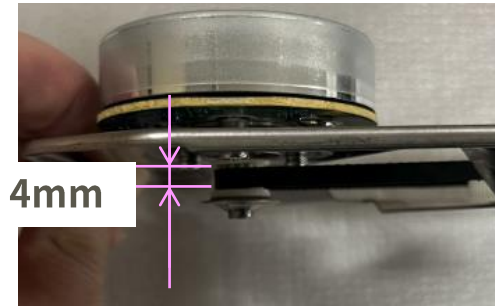
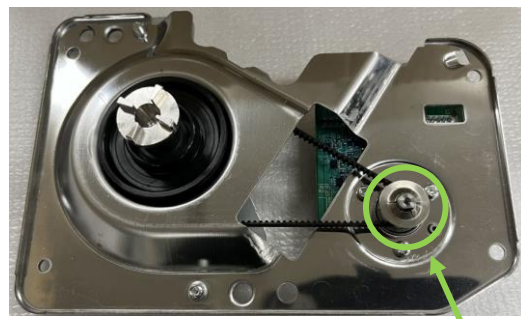
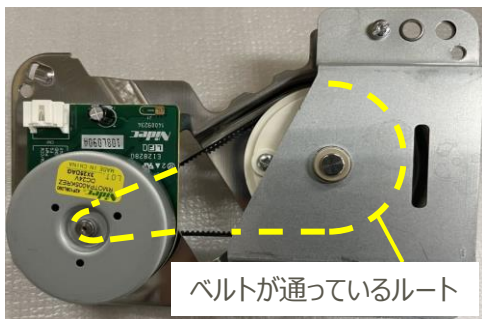
従来機<KN-HW24G/16G>

ベルト幅：4mm

ローラー部品：なし

ベルトの長さ：280mm

ベルト歯数：6.1歯



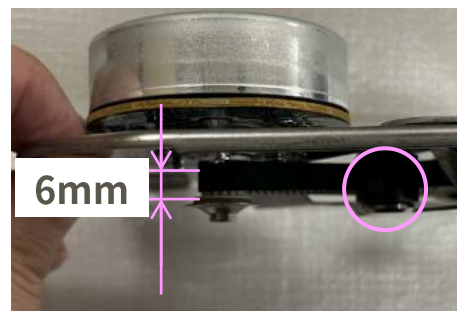
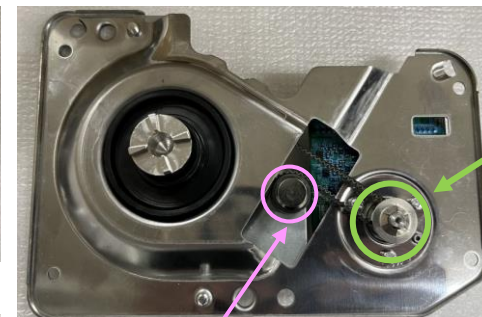
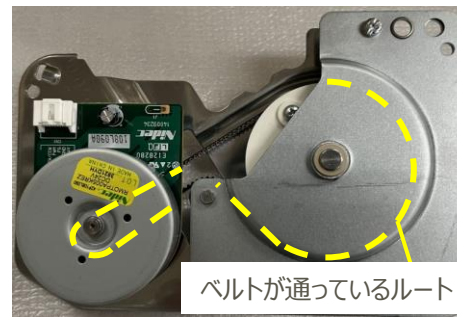
新製品<KN-HW24H/16H>

ベルト幅：6mm

ローラー部品：あり

ベルトの長さ：292mm

ベルト歯数：7.6歯



部品を追加し、
より力が
伝わりやすく！

①レシピの新開発や更新による「パパっとおかず」

2人分の調理が10～15分でできる「パパッとおかず」 30メニュー

主菜におすすめ！



チンジャオロースー



牛肉と糸こんにゃくの甘辛煮



牛肉と大根のピリ辛炒め



牛肉と水菜の煮物



貝柱とブロッコリーの炒め物



鶏肉ときくらげのとろみ煮



麻婆なす



厚揚げの肉みそあえ



チャプチェ



いかのトマト煮



さば缶のキムチ炒め

回鍋肉
(ホイコーロー)鶏とブロッコリーの
オイスター炒め鶏とカシューナッツの
炒め煮

えびとセロリのうま煮



えびのチリソース



八宝菜



麻婆なす

もう1品ほしいとき、作り置きにもおすすめ！

たことズッキーニの
バター炒め

野菜のカレー炒め



にんじんのたらこ炒め

さつま揚げと豆苗の
サツと煮ウインナーと
キャベツの炒め物パプリカとズッキーニ
のあえ物ウインナーと冷凍ポテトの
マスタード炒めちくわとビーマンの
おかかあえ

ビーマンのじゃこあえ

もやしとツナの
ポン酢炒めプチトマトの
さっぱり煮

小松菜とツナの煮物

①短時間調理実現による変化（Aさん）

Aさん

ホットクックは、
短時間で作りたい時に
活用できない！



<帰宅後パッと30分程度で料理を作りたい平日>

今までは・・・

ホットクックはパッと
使えないので、
鍋かフライパンで調理。



新・ホットクックなら・・・



パッとおかずで、
短時間で作りたい時にも
使える！しかも、ほったらかし！



② 「手動調理活用術」

残り物の食材を活用した調理などをサポートする「手動調理活用術」

【ホットクックを毎日使う Mさん】

冷蔵庫にある食材を見て、今ある食材で「野菜炒め」や「煮物」などを作りたいときは、調理方法や時間を自由に設定できる“手動調理”が便利！でも、コツをつかむまで、ちょっと難しかった・・・。



■手動調理のコツをお伝えする「手動調理活用術」

「COCORO KITCHEN」
レシピサービスや
付属のメニュー集に掲載。



火の通りやすい
もやしやニラなら・・・

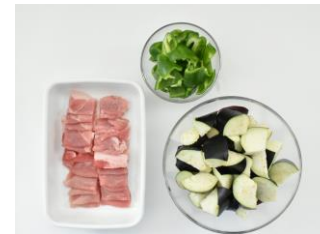
STEP
①



「炒める」**1**分で、
やってみよう！

お肉を加えたら・・・

STEP
②



「炒める」**5**分で、
やってみよう！

手動調理のコツをつかんで、残り物もムダなく！ ホットクックでほったらかし調理！！

②手動調理を活用することによる変化（Bさん）

ホットクックは、
冷蔵庫の残り物を活用した
調理ができない！

Bさん



<冷蔵庫の残り物を活用して調理したい時>

今までは・・・



冷蔵庫の残り物で
調理するときは、
鍋かフライパンで。



新・ホットクックなら・・・



手動調理を活用して、
残り物の食材もホットクックで
ほったらかし調理ができる！



③ 「らくクリーンコート」

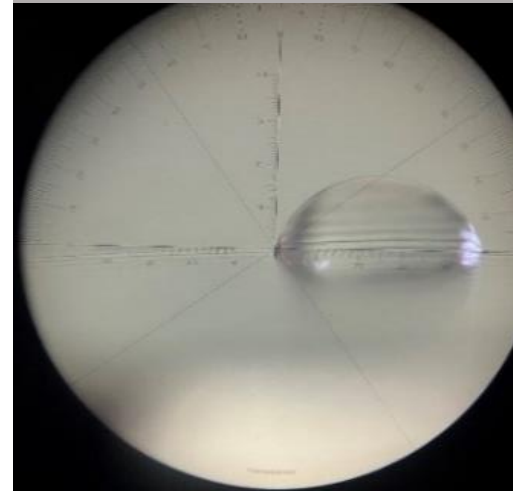
本体底の熱板に汚れが取れやすい

「らくクリーンコート」 新採用！

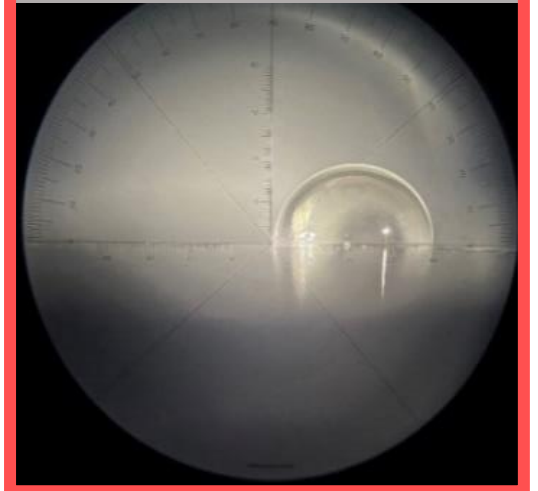


【従来機と新製品の撥水効果の違い（初期）】

従来機表面の水滴（初期状態）



塗装品表面の水滴（初期状態）



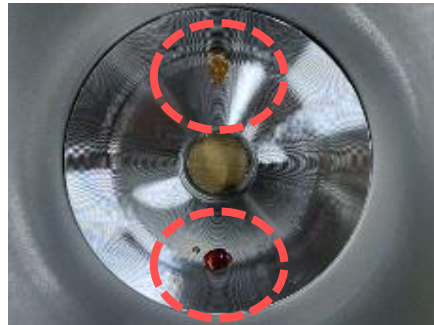
撥水性のある塗装で、お手入れラクラク

③ 「らくクリーンコート」の実力

■カレーと砂糖醤油を0.5g滴下し、250℃で1時間加熱 ⇒ 固くしぼったぬれふきんで清掃

従来機<KN-HW16G>

新製品<KN-HW16H>

カレー
の汚れ砂糖・醤油
の汚れ

清掃後の熱板比較

従来機ではシミ・焦げ付き等が残るが、「らくクリーンコート」なら残らない

さらに！ホットクックの部品は、
うれしい食洗機対応＆フッ素コーティング
で、お手入れラクラク！

部品のお手入れもラクラク



【汚れ残りが気になっていたCさん】

気になる
お手入れも
安心！

お料理メニューだけでなく、炊飯メニューも充実！



ごはん 無洗米・早炊き・ふっくら・しゃっきりに対応！



玄米ごはん



炊きこみごはん



赤飯



おかゆ

2.4Lタイプは、専用別売アクセサリー「もっとクック」に対応



別売アクセサリー 「もっとクック」に対応

～専門店の味わいを再現するスペシャリスト～

エリックサウス総料理長
稲田俊輔氏監修
2メニュー追加 (2024年2月)



アルゴビマサラ



本格ルーローハン



インド宮廷風キーマカレー



ごま豆腐



ふわふわ卵かけごはん



オニオンスープ



ふりかけ



[1人分] ひじきの煮物



チキンコルマカレー



くずもち



メレンゲゼリー



あめ色玉ねぎのステーキソース



中華風ひき肉のレタス包み



[1人分] さんびら

専門店の味

とろみのある食材

高速回転での泡立て

素材の味を引き出し凝縮

細かくきざんだ食材

1人分の調理

ホットクックに
新しい仲間
誕生！

あなたと一緒に“おいしい”をかなえる 「まぜナビ」機能搭載の withシリーズ



KN-MN16H-B (ブラック)

1. 温度と蒸気のダブルセンサーで、
難しい火加減もおまかせ
無水調理でおいしく。



2. 調理中の具材をかき混ぜるタイミングや
コツをアドバイスする新機能「まぜナビ」を搭載

3. 食洗機対応のパーツで、お手入れラクラク。
見やすい液晶表示で、使いやすい！

「まぜナビ」とは・・・

＼ピッピッピッ／

まぜナビ

味を全体になじませるため
上下を入れかえるように
大きく混ぜてください



ホットクックproシリーズで培ったかき混ぜのノウハウで、
加熱の進行に合わせて適切なタイミングと混ぜかたをナビ。

食材の中まで味がしみこみ、ムラを抑えておいしく！



加熱スタート

まずは、食材に火を通し、
くつつくコトコト
煮込んでいきます。

まぜナビがお知らせ（一時停止）

画面のアドバイスに
沿ってかき混ぜる



加熱途中にふたを開けることができる
ホットクックだからこそその機能
(圧力調理は途中でふたをあけられない)

再スタート

仕上げにもう少し加熱し、
味をしみこませます。

完成！

しっかり全体に味が
しみこんだおいしさに。

365日、新・ホットクック生活！

あんな日も、こんな日も

どんなシチュエーションにも対応できるから、365日毎日使える！

在宅勤務



冷蔵庫の残り物を活用して・・・



出勤／外出



朝ごはんは、卵とトマトのスープ。

<パターン①>
朝時間のある日は、予約を仕込んで…

外出

帰宅したら、アツアツのシチューができています！

<パターン②>
朝時間のない日は、帰宅後パッと！

冷凍食材をそのまま入れてもOK！

休日

朝ごはんは、ふわふわのホットケーキ！



お昼は、もっとクックで、外食気分の本格カレー。

ブラウニーもホットクックで！



夜は豪華に！低温調理でローストビーフ＆パスタ



SHARP

Be Original.

初号機(KN-HT99A)ご購入者層

20-40代の子育て世代

手間なし、ほったらかせる。便利。
子供との時間を大事にできる。



野菜など素材の味がおいしい。

50代以上のシニア世代

手間なし、ほったらかせる。便利。
火の心配がない。

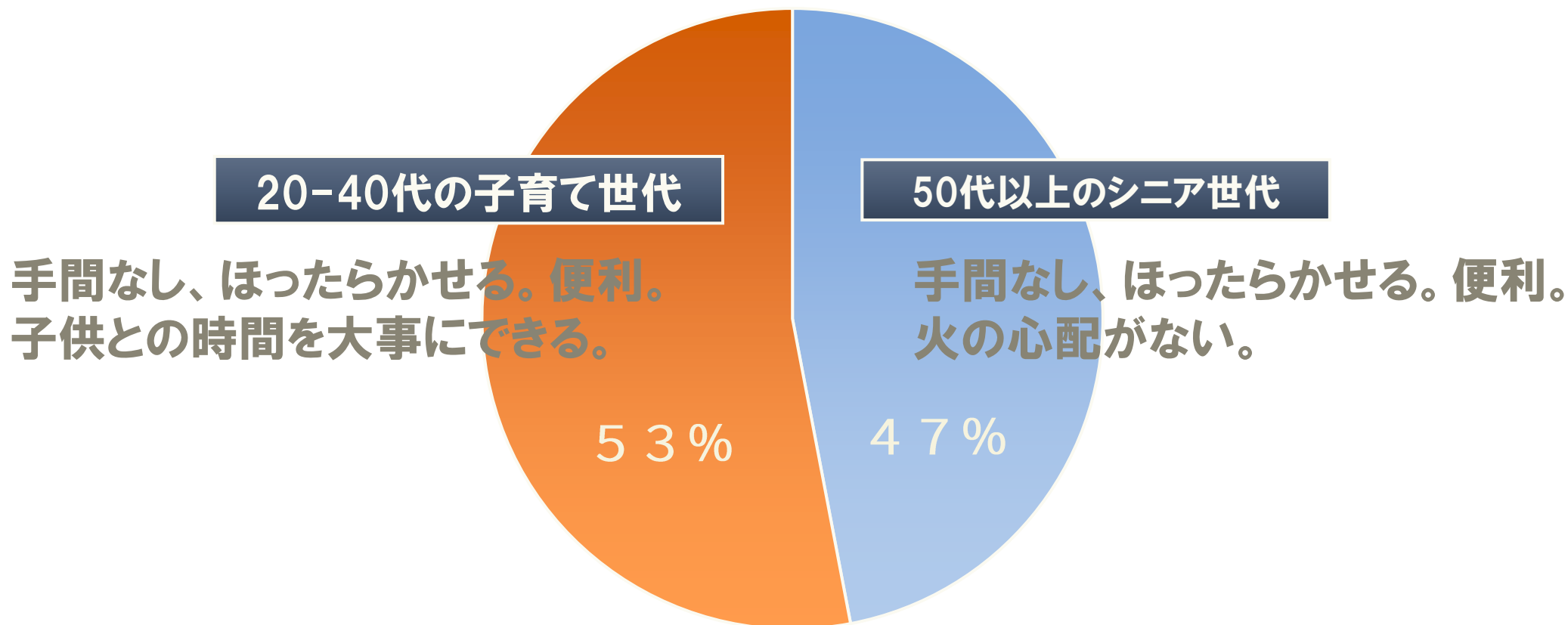


人気の煮物
がおいしい。

比較的年配の方が多めの傾向

若い世代や、子育て世代にも
もっと使っていただきたい。

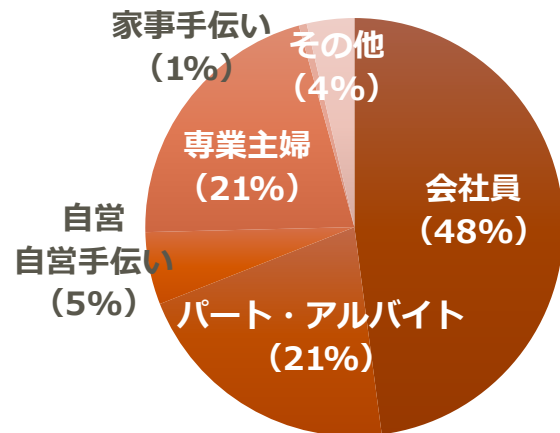
大容量タイプの展開や無線LAN機能搭載により、子育て世帯のユーザーが増加。



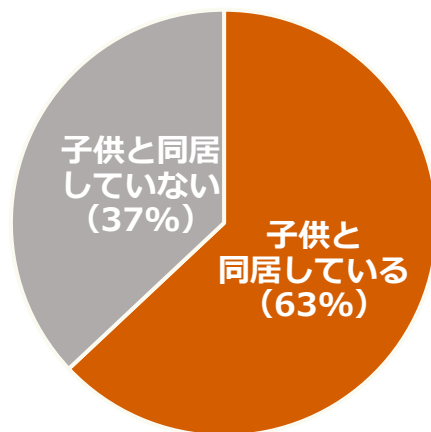
2020年ホットクック ご購入者アンケート（N=981）

ホットクックユーザー

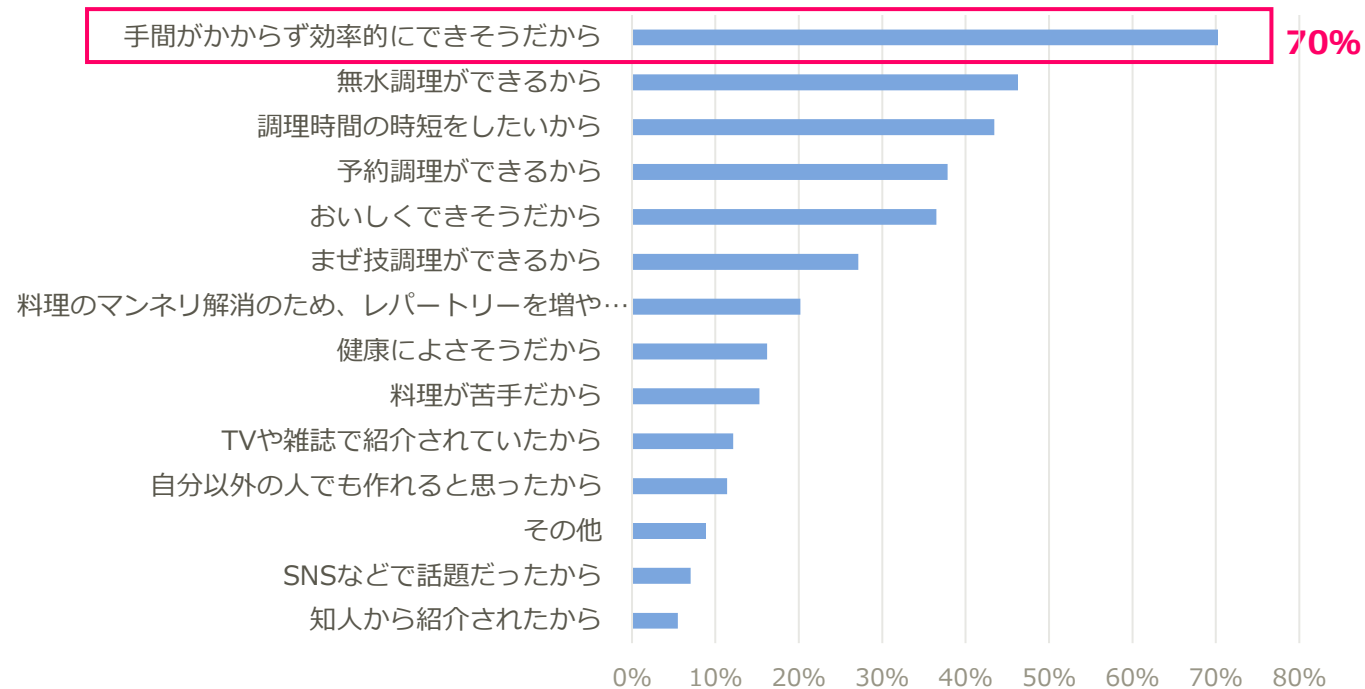
■ 職業⇒正社員が最も多い



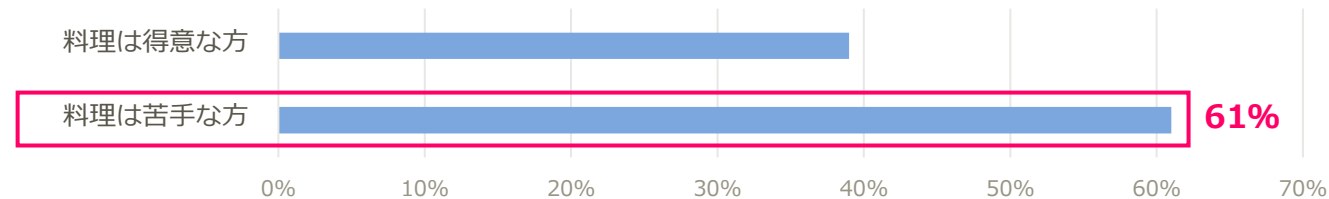
■ 子供⇒子供同居世帯が過半数



■ 購入動機⇒手間がかからず効率的に調理できる



■ 料理は苦手な方の方が多い



ターゲットユーザーと対応商品

高

切羽詰まり度

低

- 時間がない。子供のために調理が必要。
(惣菜や外食に出来るだけ頼りたくない。)

【ニーズ】

子育て中

共働き/ひとり親

27%

料理が得意/苦手



- 惣菜や外食の代替手段も活用。
- 健康や経済面で自炊がベター。

- ・一人暮らし：38%
- ・共働き夫婦：20%
- ・子育て中専業主婦：7%



料理が苦手

約6割

料理が得意

約4割

できるだけ全部
ほったらかしたい

一部メニューが
簡単に作れたら嬉しい

時間のかかるメニューは
ほったらかしたい

高

自動調理鍋の価格評価

低

ホットクックが
ぴったり！



2.4L



1.6L



1.0L

美味しい煮込みができる
新ライン



お鍋からホットクックに
チェンジしよう！



ホットクック withシリーズ

一般的なお鍋



GOOD!



・様子を見ながら調理できる

BAD!



- ・コンロにつきっきり
- ・ふたの置き場所に困る
- ・混ぜるタイミングが難しい



GOOD!



・様子を見ながら調理できる



プラス

- ・火加減をおまかせできる
- ・ふたの置き場所に困らない
- ・無水調理ができる
- ・混ぜるタイミングやコツを
教えてくれる

ホットクック proシリーズ



GOOD!



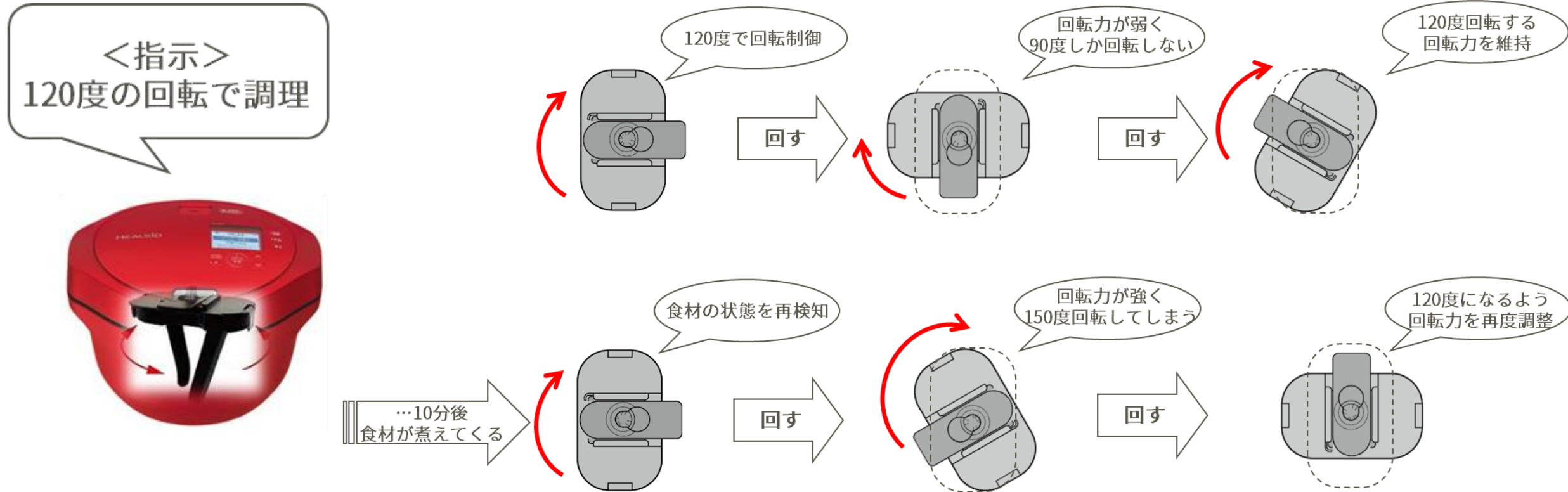
- ・様子を見ながら調理できる
- ・火加減をおまかせできる
- ・ふたの置き場所に困らない
- ・無水調理ができる



プラス

- ・自動でかき混ぜてくれる
- ・メニューが増える
(無線LAN接続可能)

食材の状態に合わせて、回転数や回転力、角度を制御



ホットクック独自

食材の分量・状態によって、まぜ方を自動で調整
⇒食材や分量にかかわらず、同じように仕上がる

容量はそのまま、省スペース化を実現



現在のモデルと同様のサイズです。

2.4L（2-6人用）：幅395mm ⇒ 345mm

1.6L（2-4人用）：幅364mm ⇒ 330mm

約13%削減

約9%削減