



健やかって、意外とカンタン。

「今日は何を作ろう？」そんな毎日の悩みも、ヘルシオにまかせるだけでわくわくに！

たっぷりの過熱水蒸気で焼き上げるおいしさが、食卓に驚きの笑顔を広がります。

毎日の食事の時間が、今まで以上に楽しみになる。

そんなひとときを、ヘルシオからはじめてみませんか？



ヘルシオ最高峰の調理力
AX-LSX3D | 30L



おいしさ極める実力派
AX-RS1D | 30L



便利な機能がこれ一台に
AX-N1D | 30L



暮らしに寄り添う定番モデル
AX-U1D | 26L

HEALSIO
ヘルシオ



プロも使う熱源で叶う“おいしさ”と“健康調理”。ヘルシオの過熱水蒸気。



ハンバーグ



玉ねぎのオイル焼き



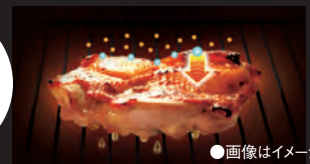
塩さば

■過熱水蒸気の原理

水蒸気をさらに加熱し、100℃を超える温度に加熱されたものが「過熱水蒸気」。ヘルシオは、この「過熱水蒸気」を利用して、最初から最後まで水のチカラで調理します。



過熱水蒸気の
熱量は
オープン加熱の
約8倍※1

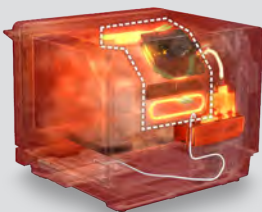


●画像はイメージです。

ヘルシオは最初から最後まで水のチカラで調理

最初から最後まで水のチカラで調理することで、焼き目をつけながらも食材の中心までしっかり火を通し、食材に触れて水に変わることによって適度なおいしさを与え、おいしい仕上がりを実現します。

AX-LSX3D の構造イメージ



●画像はイメージです。

独自の高気密構造と過熱水蒸気を生み出す1350Wのハイパワーエンジンを搭載。たっぷりの過熱水蒸気を庫内に閉じ込めて、さまざまな調理を実現します。

素材のおいしさをキープ! 健康調理も

●比較数値はAX-LSX3Dと同等の加熱性能を持つ機種にて測定した数値です。数値は機種・庫内容量・食材の量・素材の差・調理方法によって異なります。

うまみ成分
(アスパラガス)

約 1.5 倍
多い※2

甘み成分
(にんじん)

約 1.7 倍
多い※3

脱油

余分な油を落として
カロリー
ダウン※4

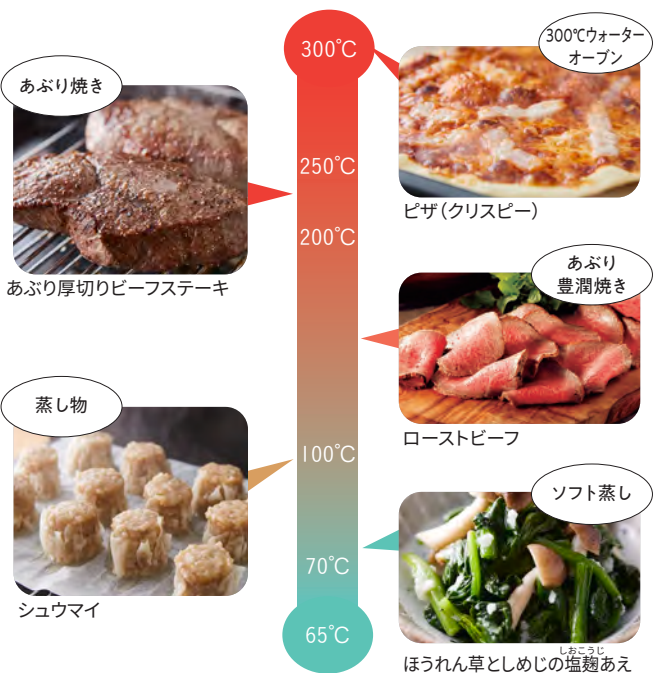
減塩

気になる塩分を
程よく落とす※5

**抗酸化作用のある
栄養素を
守る※6**

ヘルシオにおまかせ、こだわりの火加減で 幅広いお料理がおいしく楽しめる

幅広い温度と蒸気量の組み合わせで、蒸し物から焼き物まで、ヘルシオでできるメニューはさまざま。火加減はヘルシオにおまかせ。まるでプロのようなおいしいお料理をお楽しみいただけます。



【全機種】は、ヘルシオAX-LSX3D/RS1D/N1D/U1D 4機種を表します。●このページはAX-LSX3Dを中心に説明しています。●イラスト・写真はイメージです。●※1 オープン230℃調理時の1m³あたりの熱量と比較
まみ成分(グルタミン酸) [アスパラガス] (RE-SF10A レンジ加熱) 72.5μg, AX-XP100 112.8μg 【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター【分析試験成績書発行日および番号】H26.3.27 第14021304001-01号
び番号】H26.3.25 第14021301001-01号他 結果及びエキス量より当社にて甘み成分量を算出。●※4 カロリー(チキン南蛮)《従来調理 天ぷら鍋》431kcal, AX-XW600 346kcal【分析依頼先】(一財)日本食品分
き網) 0.7%, AX-XW600 8.3%【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター【分析試験成績書発行日および番号】H31.4.23 第19023632001-0101号他 結果より当社にて減塩率を算出。●※6 ビタミンC [かぼちゃ]
率を算出。●※7 クットークのご利用にはCOCORO HOMEへの対象ヘルシオの機器登録、COCORO KITCHENへのログインが必要です。●※8 内蔵の自動メニューを含む、AX-LSX3Dの場合、RS1Dは約400、N1Dは
末のバーコードリーダーで読みとってください。アクセスには通信料が発生します。●スマホアプリ「COCORO HOME」 https://jp.sharp/support/home/cloud/cocoro_home01.htm ●「COCORO KITCHEN」 <https://>

AIアシスタント

献立や段取りの「どうしよう」を、しおりちゃんと「わくわく」に！

NEW!
料理の段取りを提案！

ピーマンの肉詰めを今日の19時30分に食べたいな

段取り作れたよ。
必要ならこのあと、
材料の確認、作りかたの案内、
ヘルシオへの送信 など
続けて手伝うね。

ピーマンの肉詰め
スケジュール
6/3(水)
18:50-下準備(20分)
19:10-加熱(20分)
19:30-完成

AIアシスタント
九十九しおり(愛称:しおりちゃん)



●画像はイメージであり、実際のデザインや内容とは異なる場合があります。

献立決めや下ごしらえの悩みを話しかけて解決 クックトーク※7

全機種

生成AI技術を活用し、献立相談はもちろん、材料や下ごしらえの手順※など、調理のお困りごとを自然な対話でサポート。新たにまかせて調理を使ったレシピの提案もできるようになりました。聞けば答えてくれる、まるで頼れる相棒がそばにいるみたいにあなたのヘルシオ生活を楽しく、そしてかきくサポートします。※一部のメニューは非対応。



献立相談

冷蔵庫に豚肉が余ってるけど、どんなメニューができるかな？キャベツも使いきりたいな。



料理のコツ

今まで焼きそばはフライパンで作ってたけどヘルシオで作るときのコツは？



料理の基礎知識

みそ大きじ3杯って、何g？
みじん切りを上手にするには？



買った後も新しいメニューが増やせる！

全機種

スマホでCOCORO KITCHEN レシピサービスを閲覧中、新しいメニューや気になったメニューの調理情報を本体に送れます。面倒な設定をせずに調理が可能です。LSX3Dなら本体画面からも新しいメニューを探せます。



よく使うメニューがすぐ探せる

LSX3D

各家庭の調理履歴を学習し、使用スタイルに合わせてよく使うメニューを朝・昼・夜の時間に応じて、本体の操作画面に表示します。

朝	探す	いつもの	夜	探す	いつもの
野菜のコンソメスープ			まかせて調理 (乾燥き・揚げ)		
トースト			ジャーマンボット		
お弁当用おかず (ヘルシオトレー)			シュウマイ (手作り)		
モーニングセット (組み合わせ自在)			揚げたてサクリ (ヘルシオあため)		



スマホアプリ「COCORO HOME」

毎日のおすすめメニューを提案したり、ヘルシオの動作状況を確認でき、お客様の暮らしをサポートします。



アプリ(無料)のダウンロードはこちら*



COCORO KITCHEN レシピサービス

約1400※8のヘルシオ専用メニューを掲載。毎日のお料理をサポートします。「クックトーク」の利用もここから！



COCORO KITCHEN レシピサービスはこちら*

した場合。過熱水蒸気[比熱(液体)×温度差(20℃→100℃)+蒸発熱+比熱(気体)×温度差(100℃→230℃)]×密度=298kcal/m³。オープン加熱:比熱(気体)×温度差(20℃→230℃)×密度=35kcal/m³ ※2 う他 結果及びエキシ量より当社にてうまみ成分量を算出。 ※3 甘み成分(糖) [(にんじん) (RE-SF10A レンジ加熱) 11.6mg, AX-XP100 19.9mg【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター【分析試験成績書発行日および番号】H28.2.17 第16011919001-0101号他 結果より当社にてビタミンC残存約300, U1Dは約200。 ●検証に用いた機種の発売年:AX-XW600(2019年)、AX-XW300(2016年)、AX-XP100(2014年)、RE-SS10C(2015年)、RE-SF10A(2013年) ●QRコードは、スマートフォンやタブレット端cocoroplus.jp.sharp/kitchen/recipe/ ●利用するには、プロバイダー(インターネット接続業者)と常時接続のブロードバンド回線の契約が必要です。

まかせるだけで、今日の「ありもの」が今晚の「ごちそう」に。



解凍いらず! レシピいらず! はかりいらず! 食材をのせてキーを押すだけのまかせて調理! 全機種 ※1

冷凍・冷蔵・常温が一緒でも、食材の量がたっぷりでも少量でも ※2、角皿に並べたら調理方法を選ぶだけ ※1。面倒な設定をしなくてもほったらかしでおいしく調理できます。

② レシピいらず!

豚肉でも鶏肉でも魚でも
同じキーを押すだけ



③ はかりいらず!

少ない量でも、多くてもOK



調理終了後も“ほかほか”の状態をキープ ※3 LSX3D

「+ほかほかキープ」キーを押せば、調理終了後最大30分間、ほかほかの状態をキープします。



調理開始後も
設定可能 ※4
らくグリ!調理も
設定可能

4つの調理方法から選ぶだけ。 幅広いメニューが自動でおまかせ 全機種 ※1

まかせて調理の調理方法は、「網焼き・揚げる」、「焼く」、「炒める」、「蒸す・ゆでる」の4つ ※1。お好みの食材に合わせて選べるので、できるメニューのバリエーションが広がります。



1～2人分が手軽に作れて、後片付けもラクラク らくグリ!調理 LSX3D RS1D

付属のヘルシオトレーに食材を並べて庫内に直接置くと、1～2人分の「まかせて調理 焼く」メニューが手軽に作れます。



冷凍・冷蔵・常温混在OK!

1人分のおかず
1人分のハンバーグと
添え野菜とゆで卵



【全機種】は、ヘルシオAX-LSX3D/RS1D/N1D/U1D 4機種を表します。●このページはAX-LSX3Dを中心に説明しています。●イラスト・写真はイメージです。※1 AX-N1D/U1Dはまかせて調理「焼く」のみに対グリ調理に対応。※4 仕上がり調節時・調理終了1分前を除く。※5 機種ごとの対応メニューは、9ページの仕様表をご確認ください。※6 AX-RS1Dは食材に合わせた専用ダウンロードメニューが必要なため、ご利用にはなりません。※QRコードは、スマートフォンやタブレット端末のバーコードリーダーで読みとってください。●ヘルシオトレー https://cocoroplus.jp.sharp/kitchen/recipe/pages/cookmaster_18_h

お惣菜や冷凍食品に頼りたい、そんな日も、できたてのようなおいしさを。



揚げたてサクリ(冷凍からあげ)

冷めてしまったおかずや買ってきたお惣菜をできたてのようなおいしさに。ヘルシオあたたため(おいしさ復元)

全機種 ※5

水のチカラを使えば、お惣菜などをおいしくあたたため直すことができます。帰宅時間が異なる家族のごはんや、テイクアウトしたお料理やファストフードも、まるでできたてのようなおいしさに復元します。さらに冷凍したのもおいしくあたためられます。



冷凍食材の楽しむまでの時間を短縮！ 食べごろ解凍

LSX3D RS1D ※6

「冷蔵庫で半日解凍」など食べるまでに時間と手間がかかるお取り寄せなどの冷凍食材を、水のチカラで解凍時間を短縮しつつ、ちょうどよく解凍します。



冷凍ローストビーフ

少量ならヘルシオトレーを使っておいしくあたたため！

LSX3D RS1D ※8

ヘルシオトレーに食材を並べ、庫内に直接置いて水のチカラでおいしくあたたため直しができます。

●ご注意:「レンジ加熱」では、ヘルシオトレーは使用しないでください。



少量を作りたいときは、 角皿いらずのヘルシオトレーが便利！

時短で作れる「パパッと焼き」「パパッと蒸し」

NEW LSX3D



1人分の料理や足りない1品などの少量調理に便利！

LSX3D RS1D ※9

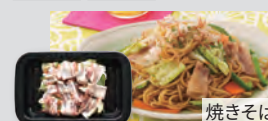
蒸し野菜を使ったサラダなどが作れる「蒸し野菜」メニュー

NEW LSX3D RS1D



小さいので後片付けもラク！
食洗機もOK

LSX3D RS1D



ヘルシオトレーは、追加購入もできます。

AK-HT1
希望小売価格6,710円(税込)

●2026年7月現在のものです、変更する場合があります。

「ヘルシオトレー」について詳しくはこちら*



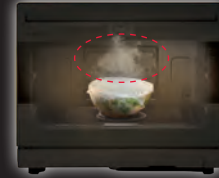
毎日使うあたたためも一品料理も、冷凍だって自動で手間いらず。

プラスチック容器も使える※1
レンジ加熱のらくチン1品



充実のレンジ機能。決め手は2つのセンサー

食品から発生する蒸気をみはる
らくチン! (絶対湿度)
センサー



だから

- 庫内が熱いままでも、連続加熱OK
- 食品内部のあたたまり具合をしっかりと判定できる
- 容器の大きさや形状に関係なく検知できる

食品の表面温度をみはる
赤外線センサー
(LSX3D、RS1Dは64眼
赤外線ムーブセンサー)



だから

- 蒸気が発生しない低い温度帯の仕上がりが検知できる
- 重量設定しなくても、自動でほどよく解凍できる
- 2品同時でも、ほどよくあたためできる (64眼赤外線ムーブセンサー)

●イラストはイメージです。センサーの位置は機種により異なります。

らくチン! (絶対湿度) センサー

野菜を使った副菜や煮物が 短時間で作れる らくチン1品 全機種※2

耐熱容器ひとつで、野菜料理から煮物、パスタなどが手軽に作れます。レンジ加熱可の容器であれば、ガラス製でもプラスチック製※1でもOK! 冷凍食材が使えるメニューもあります。



※1 冷凍食材が使えるメニューはCOCORO KITCHEN レシピサービスとレシピ集でご確認ください。

らくチン! (絶対湿度) センサー

一皿でパッと作ってそのまま食べて、片付けもラク! ワンディッシュメニュー 全機種

残りごはんやゆでめんとお好みの具材を準備するだけ! フライパンやお鍋いらずで、後片付けもカンタンです。

好みの具材と
うどんをのせて



焼きうどん風

らくチン! (絶対湿度) センサー

自動でほどよく、かしこく、冷凍食品あたため 全機種

ワット数(出力)・時間設定なしで仕上がりを見極め、市販の冷凍食品をかしこくあたためます。



らくチン! (絶対湿度) センサー

庫内が熱くても 連続加熱ができる※3 全機種

蒸気を検知して、仕上がりを判定するので、オープン調理直後の庫内が熱い状態でもレンジの自動あたためができます。

ほどよく解凍、スチーム解凍 全機種

スチームの水分で食品表面に膜を作り、食品全体を均一に解凍します。全解凍とサックリ解凍が選べます。



64眼赤外線ムーブセンサー

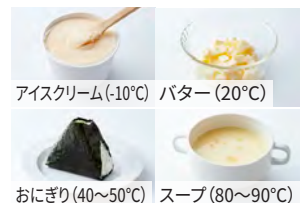
ごはんとおかずを 2品同時あたため※4 LSX3D RS1D

ごはんとおかずを同時にほどよくあたためます。

赤外線センサー

好みの温度あたため LSX3D RS1D N1D

-10℃、20℃～90℃まで、5℃単位で仕上がり温度を調節できます。



【全機種】は、ヘルシオAX-LSX3D/RS1D/N1D/U1D 4機種を表します。●このページはAX-LSX3Dを中心に説明しています。●イラスト・写真はイメージです。※1 プラスチック製は耐熱温度140℃以上のもの。く)ができます。※4 常温または冷蔵の食品を組み合わせてください。冷凍のものではできません。2品の分量はできるだけ同量にしてください。必ず、スタート後に仕上がり調節「強め」を選択してください。※5 AX-N1D/U1Dによる加熱除去方式【試験結果】除菌率 99%以上【試験対象】食器・哺乳ビンコース:茶わん、ガラス製哺乳ビン(胴体/乳首)、キッチン用品コース:おしぼり。【試験成績書発行日および番号】食器・哺乳ビンコース: <AX-測定した結果です。【試験機関名】株式会社総合水研究所【試験方法】生菌数測定法【除菌の方法】水蒸気による加熱除去方式【試験結果】除菌率 99%以上【試験対象】食器・哺乳ビンコース:茶わん、ガラス製哺乳ビンNo.FC230213-002-3。ただし、すべての菌が除菌できるわけではありません。

人気のせいろ蒸し
メニューも充実!

水のチカラで後片付けもカンタン。だから毎日、フル稼働。

金属製のザルやアルミホイルで準備や 片付けがラク 全機種

油污れが気になる焼き物調理もレンジ加熱は使わないので、アルミホイルを敷いておけば、後片付けがラクに。

●ご注意:「レンジ加熱」では、角皿、調理網、金属製のザル、アルミホイルは使用しないでください。



蒸し物
調理に



アルミホイル

LSX3Dのイメージです。

忙しいときに便利!コンロ使わず、まとめて調理

全機種 ※5

お弁当用に複数のおかずや、レトルト食品&ゆで卵&冷凍ごはんを同時に調理することもできます。

●ご注意:「レンジ加熱」では、缶詰や卵、レトルトパックの加熱をしないでください。



お弁当用冷凍食品や手作りのおかず



レトルトカレー 生卵 冷凍ごはん

LSX3D RS1D

LSX3Dのイメージです。

そのまま食卓へ。せいろメニューが進化 NEW LSX3D

ご家庭にあるせいろを使った蒸し物メニューが拡充。たっぷりの蒸気でセットメニューやおかず、ケーキまで幅広く楽しめます。



パン&蒸しハムエッグ&温野菜



野菜の肉巻き

においや汚れが蒸気で落としやすい 庫内クリーン 全機種

蒸気のチカラで汚れを浮かせ、においや汚れを落とします。



蒸気で食器などを清潔除菌 LSX3D ※6 RS1D ※7

キッチン用品(耐熱90℃以上)や食器・哺乳ビン(耐熱120℃以上)を高温の蒸気で清潔に除菌します。



こだわりのデザインで キッチンを、すっきり、心地よく。

ドアやハンドルにアルミ素材を採用するなど、細部にまでこだわりました。



AX-LSX3D-B



＼ホワイトも／



AX-LSX3D-W

※2 AX-U1Dのらくチン! スープ・リゾットはダウンロードメニューで対応。ご利用には無線LAN接続が必要となります。 ※3 庫内が熱くてもセンサーを使用したレンジ加熱(解凍、好みの温度あたためなどの一部メニューを除く)はお弁当用に複数のおかずを同時に調理のみに対応。 ※6 AX-LSX3Dと同等の加熱性能を持つ機種にて測定した結果です。【試験機関名】(一社)京都微生物研究所【試験方法】生菌数測定法【除菌の方法】水蒸気 XW500>H30.4.6 No.8165、No.8166、No.8167、キッチン用品コース:<AX-XW500>H30.4.6 No.8168。ただし、すべての菌が除菌できるわけではありません。 ※7 AX-RS1Dと同等の加熱性能を持つ機種にて(胴体/乳首)、キッチン用品コース:おしぼり。【試験成績書発行日および番号】食器・哺乳ビンコース:<AX-RS1A>R5.4.7 No.FC230213-001-3、No.FC230213-003-3、キッチン用品コース:<AX-RS1A>R5.4.7

／ 手軽に楽しめるメニューから本格メニューまで ／

お菓子・パンの“作りたい!”に応える 熱風コンベクションオーブン



総庫内容量 過熱水蒸気オープンレンジ
30L RE-WF307 -B/-W

手軽に調理できる
過熱水蒸気オープンレンジ



総庫内容量 **27L** |
過熱水蒸気オープンレンジ
RE-WF277 -B/-W

省スペース設置の
角皿スチームモデル



総庫内容量 **23L** |
オープンレンジ
RE-WF237 -W/-B

コンパクトサイズながら
メニュー充実



総庫内容量 **18L** |
オープンレンジ
RE-WF187 -B/-W

01

焼きムラを抑えて焼き上げる
熱風コンベクション **WF307**

庫内全体に効率よく熱風が循環し、こんがりおいしく調理。お菓子やパン作りにおすすめです。お菓子・パンの自動メニューを全18メニュー搭載。



ちぎりパン

02

便利なスチームカップ式
過熱水蒸気 **WF307** **WF277**

複数の料理を同時に作れる「3品献立セット」や、スチームあたためでシュウマイなどのあたため直しもできます。



3品献立セット

03

時間や分量の設定が不要、らくチン1品 **全機種**

らくチン!(絶対湿度)センサーで蒸気を検知して仕上がりを判定するので、分量、容器が変わっても自動で調理できます。冷凍食材が使えるメニューにも対応※1。

04

NEW
冷凍ごはんをかしこく便利に
あたため **全機種**

らくチン!(絶対湿度)センサーで仕上がりを判定するので、容器保存でもラップ包みでも自動でちょうどよくあたため。「冷凍ごはんあたため」であたためる場合、加熱時間を約13%短縮※2できます。

●比較数値はRE-WF307にて測定したものです。結果は機種や食品の量・状態により、異なります。



05

左右・後ろピッタリ置きで
スッキリ置ける!

WF307 **WF277** **WF237**

* RE-WF277、WF237のみ。2026年7月1日現在。国内家庭用100Vオープンレンジ(総庫内容量30L未満)において。WF277:設置面積1791cm²(幅46.5cm×奥行38.5cm)・WF237:設置面積1798cm²(幅46.8cm×奥行38.4cm)



画像はRE-WF277です。

こちよく暮らすための家電

PLAINLY

握りやすいハンドルや、左から右へ流れるような
シンプル操作で、迷わず使いやすいシリーズです。



しっかりとした厚みで
持ちやすいハンドル

安心感のある押しやすいキーと
つかみやすいダイヤル

おうちで過ごす時間が 楽しくなるオープンレンジ



総庫内容量 オープンレンジ
18L RE-SD18C -B

01

スタイリッシュデザイン ダイヤル式で直感操作 SD18C

ボタンを極力減らしたシンプルデザインで、ハンドルやダイヤルにカット面を取り入れた非日常気分を演出するデザインです。



02

時間や分量の設定が不要、 らくチン1品 SD18C

らくチン!(絶対湿度)センサーで蒸気を検知して、仕上がりを判定するので、分量、容器が変わってもかしこく自動調理。冷凍食材にも対応※1。



冷凍根菜ミックスと肉だんごの煮物

03

家飲みやパーティーに ぴったり「パルメニュー」 SD18C

自宅で手軽にパルのような気分が楽しめる、パルメニューを搭載。アヒージョなどのオープン調理、レンジ調理の「レンジでタパス」があります。



シーフードアヒージョ



コンパクトな生活にピッタリ

総庫内容量 オープンレンジ
16L RE-F165 -W/B

単機能レンジ

毎日の生活を支える プレミアム単機能レンジ



総庫内容量 単機能レンジ
18L RE-TD186 -B/W

01

スタイリッシュデザイン ダイヤル式で直感操作 TD186

ボタンを極力減らしたシンプルデザインで、ハンドルやダイヤルにカット面を取り入れた非日常気分を演出するデザインです。



02

時間や分量の設定が不要、 らくチン1品 TD186

らくチン!(絶対湿度)センサーで蒸気を検知して、仕上がりを判定するので、分量、容器が変わってもかしこく自動調理。冷凍食材にも対応※1。



冷凍ブロッコリーのサラダ

03

おうちごはんを楽しめる簡単 レンジ調理「パルメニュー」 TD186

レンジ加熱でサッと作れるおつまみメニュー「レンジでタパス」。えびのマスタードあえなどが簡単に作れます。



えびのマスタードあえ



毎日使いにちょうどよい

総庫内容量 単機能レンジ
17L RE-TS174 -B

電子レンジ全世界出荷台数
1億5千万台 突破!

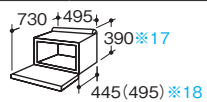
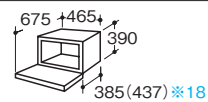
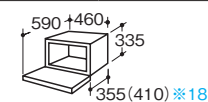
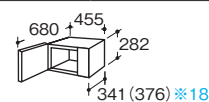
※ 2026年8月までの国内・海外出荷台数合計

1962年国内の業務用電子レンジの量産化以来、日本の電子レンジの歴史を刻み、技術とノウハウを蓄積。安心と実績のオープンレンジです。



9

*a 総庫内容量とは、JIS規定に基づいて算出された容量です。●製品の液晶表示は、ハメコ合成によるイメージです。実際とは一部異なる場合があります。※1 角血を追加で購入いただく、2段階調理が可能です。お買い上げの販売店またはWebページからご購入いただけます。https://jp.sharp/support/healthio/option.html 品名:AK-BT1 価格:7,040円(税込) (2026年7月現在) ※2 300℃での運転時間は約10分間です。その後自動的に250℃に切り換わります。65〜95℃の調理は低温調理のウォーターオープンへの対応。※3 240℃以上での運転時間は約5分間です。その後自動的に230℃に切り換わります。※4 220℃以上での運転時間は約5分間です。その後自動的に210℃に切り換わります。※5 210℃以上での運転時間は約5分間です。その後自動的に200℃に切り換わります。※6 角血に熱湯を注ぎ、庫内にスチームを発生させて加熱します。※7 1000Wでの連続運転時間は最大3分です。※8 1000Wでの連続運転時間は最大2分です。※9 900Wでの連続運転時間は最大2分です。※10 レンジ出力は電源周波数によって異なります。500W・650W(60Hz)での連続運転時間は最大15分です。※11 エア別見極めがご希望外観センター、庫内天面に設置。※12 AX-U1Dの4ボタンスーパーリジルトはダウンロードメニューで対応。ご利用には無線LAN接続が必要となります。※13 ヘルメットにも使用できます。(AX-RS1は揚げ物、焼き物、パンのみ) ※14 まかせて調理の「網焼き・揚げる」「焼く」の1段階調理とらぐり調理に対応しています。※15 レシピ集(サポートサイトよりダウンロードいただけます)や取扱説明書で紹介しているメニュー数です。※16 無線LAN機能OFF、ドア閉状態でランプや表示部が消灯している場合。※17 蒸気調理を含む。※18 ()内はハンドルを含んだ数値。※19 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器(電子レンジ)の新制定方法による数値です。区分名も同法に基づいています。区分名:B:オープンレンジ(ヒーター露出があるもので30L未満のもの)。D:オープンレンジ(ヒーター露出があるもの以外で30L未満のもの)。E:オープンレンジ(熱風循環加熱方式のもの)。※20 においにな

過熱水蒸気		オープンレンジ		オープンレンジ									
NEW RE-WF307		NEW RE-WF277		NEW RE-WF237		NEW RE-WF187		RE-SD18C		RE-F165			
PLAINLY		PLAINLY		PLAINLY		PLAINLY							
													
-B(ブラック) -W(ホワイト)		-B(ブラック) -W(ホワイト)		-W(ホワイト) -B(ブラック)		-B(ブラック) -W(ホワイト)		-B(ブラック)		-W(ホワイト) -B(ブラック)			
30L	1段調理※1	27L	1段調理	23L	1段調理	18L	1段調理	18L	1段調理	16L	1段調理		
スチーム+ヒーター加熱(スチームカップ式)													
熱風コンベクション※1		上下ヒーター											
110～250℃※4		110～250℃※5		110～250℃※4		110～250℃※5				100～200℃			
30・35・40・45℃		35・40・45℃				40℃							
自動トースト(1～4枚)		自動トースト(1～2枚・途中で裏返す必要あり)											
スチーム+レンジ				角皿スチーム調理※6									
1000W※7・600W・500W・200W相当				1000W※8・600W・500W・200W相当		900W※9・600W・500W・200W相当		1000W※8・600W・500W・200W相当		500W※10・200W相当・650W(60Hz)※10			
冷凍ごはんあたため／冷凍食品あたため／スチームあたため／フリーズドライスープ				冷凍ごはんあたため／冷凍食品あたため／フリーズドライスープ								冷凍食品あたため	
サクリ解凍／全解凍												解凍	
らくチン! (絶対湿度)・温度センサー													
3品献立セット													
らくチン1品(ベジ／煮物)／ワンディッシュごはん／ワンディッシュヌードル								らくチン1品(ベジ／煮物)／ワンディッシュごはん／ワンディッシュヌードル／バルメニュー					
129/112		119/102		60/66		37/43		49/54		13/7			
大型ホワイトバックライト液晶						ホワイトバックライト液晶		ブラック液晶(バックライトあり)		ホワイトバックライト液晶			
ソフトダンパー													
脱臭クリーンコート／お手入れ自動メニュー													
省エネ基準達成／待機時消費電力ゼロ／電源オートオフ機構													
 ワイド角皿 1枚 (411×298mm) ●取扱説明書		 ワイド角皿 1枚 (365×279mm) ●取扱説明書		 ワイド角皿 1枚 (384×300mm) ●取扱説明書		 ワイド角皿 1枚 (366×275mm) ●取扱説明書		 ワイド角皿 1枚 (365×279mm) ●取扱説明書		 角皿 1枚 (295×295mm) ●取扱説明書			
 730+495+ 390※17 445(495)※18 A 440 : B 330 : C 420		 675+465+ 390 385(437)※18 A 426 : B 298 : C 366		 620+468+ 338 384(440)※18 A 430 : B 320 : C 367		 600+455+ 330 375(423)※18 A 357 : B 271 : C 445		 590+460+ 335 355(410)※18 A 430 : B 300 : C 340		 680+455+ 282 341(376)※18 A 336 : B 217 : C 377			
幅400×奥行320×高さ230		幅350×奥行325×高さ225		幅374×奥行310×高さ180		幅355×奥行295×高さ165		幅355×奥行295×高さ160		幅278×奥行284×高さ180			
天面より10cm以上 左右・後ろピッタリ置き		天面より10cm以上 左右・後ろピッタリ置き		奥行コンパクト		左右10cm以上、天面より10cm以上、背面10cm以上(ただし、背面の凸部で一番飛び出しているところより10cm以上)		右10cm以上、天面より10cm以上 左・後ろピッタリ置き 奥行コンパクト		左10cm以上、右4.5cm以上、天面より10cm以上、背面10cm以上(ただし、背面の凸部で一番飛び出しているところより10cm以上)			
所定のすきまを設けて、設置してください。													
48cm以上		49cm以上		43.8cm以上		43cm以上		43.5cm以上		38.2cm以上			
約20kg		約13kg		約15kg		約14kg		約12kg		約13kg			
AC 100V(50Hz・60Hz共用)													
1430W		1400W		1400W		1420W		1400W		980W(50Hz)・1280W(60Hz)			
1430W/1430W		1320W/1320W		1420W/1420W		1350W/1350W		1150W/1150W		1220W/1220W			
 100		 100		 100		 100		 100		 100			
73.5kWh/年 (レンジ機能:60.6kWh/年、オープン機能:12.9kWh/年、待機時0.0kWh/年 ●区分:F)		70.4kWh/年 (レンジ機能:56.0kWh/年、オープン機能:14.4kWh/年、待機時0.0kWh/年 ●区分:D)		73.4kWh/年 (レンジ機能:59.4kWh/年、オープン機能:14.0kWh/年、待機時0.0kWh/年 ●区分:B)		73.4kWh/年 (レンジ機能:60.4kWh/年、オープン機能:13.0kWh/年、待機時0.0kWh/年 ●区分:B)		73.4kWh/年 (レンジ機能:62.2kWh/年、オープン機能:11.2kWh/年、待機時0.0kWh/年 ●区分:B)		73.4kWh/年 (レンジ機能:62.2kWh/年、オープン機能:11.2kWh/年、待機時0.0kWh/年 ●区分:B)			
ときの消費電力量は、使用回数や使用時間、食品の量、周囲温度などによって変化しますので、あくまで目安としてご覧ください。＊QRコードは、スマートフォンやタブレット端末のバーコードリーダーで読みとってください。●製品一覧 https://jp.sharp.range/lineup/													
■設置について ●十分な吸排気と放熱ができるように、上部や側面(AX-LSX3D/RS1D/N1D/U1D、RE-WF307/WF277/WF237除く)、背面(後ろピッタリ置きタイプは除く)に必要な空間を設けてください。●熱に弱い家具やコンセントのある壁面に排気口が向き合うときは、熱で変形するおそれがあるため、遠ざけてください。●ウォーターオープンの場合、排気口からの油煙や蒸気及び熱で壁面が汚れたり、壁紙が損傷するおそれがあります。調理するときは、必ず換気をよくしてください。 ☞ 排気口や吸気口をふさがないでください(過熱して発火するおそれや故障の原因)壁が汚れたり、排気熱で窓ガラスが割れるおそれがあります。背面に窓ガラスがある場合は、排気口と20cm以上離す。(温度差によって割れる場合があります。)													
■省エネ性マークについて   : このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にしてください。『省エネ基準達成率』は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。 ■電子レンジのインバーター: 電子レンジのインバーターとは、家庭で使用されている電源を高周波化、制御することで出力をコントロールできる技術です。また、軽量、小型化と共に運転時の磁気音低減などに効果があります。													

単機能レンジ

RE-TD186 オープン価格	RE-TS174 オープン価格	RE-TM18 オープン価格
 -B(ブラック) -W(ホワイト)	 -B(ブラック)	 -W(ホワイト) -B(ブラック)
総庫内容量 18L	総庫内容量 17L	総庫内容量 18L
● レンジ出力:1000W※1・600W・500W・200W相当 ● 外形寸法:幅415×奥行350(ハンドル含む395)×高さ320mm ● 庫内有効寸法:幅330×奥行300×高さ190mm ● 必要空間:右10cm以上、天面より10cm以上 ● 質量:約10kg ● 電源:AC 100V(50Hz・60Hz共用) ● 定格消費電力:1420W ● 待機時消費電力:0.0kWh/年 ● 年間消費電力量:57.0kWh/年 ● 省エネ基準達成率: 106% ● 区分:A 単機能レンジ	● レンジ出力:650W(60Hz)※2・520W(50Hz)※2・500W・200W相当 ● 外形寸法:幅460×奥行350(ハンドル含む390)×高さ280mm ● 庫内有効寸法:幅275×奥行325×高さ180mm ● 必要空間:左右5cm以上、天面より15cm以上、後ろ10cm以上(背面の凸部より) ● 質量:約12kg ● 電源:AC 100V(50Hz・60Hz共用) ● 定格消費電力:950W(50Hz)/1300W(60Hz) ● 待機時消費電力:0.0kWh/年 ● 年間消費電力量:60.1kWh/年 ● 省エネ基準達成率: 100% ● 区分:A 単機能レンジ	● レンジ出力:650W(60Hz)・520W(50Hz)・500W・解凍200W相当 ● 外形寸法:幅460×奥行370(ハンドル含む384)×高さ265mm ● 庫内有効寸法:幅305×奥行315×高さ170mm ● 必要空間:右4.5cm以上、左10cm以上、天面より10cm以上、後ろ10cm以上(背面の凸部より) ● 質量:約12kg ● 電源:AC 100V(50Hz・60Hz共用) ● 定格消費電力:970W(50Hz)/1320W(60Hz) ● 待機時消費電力:0.0kWh/年 ● 年間消費電力量:58.5kWh/年 ● 省エネ基準達成率: 102% ● 区分:A 単機能レンジ

業務用電子レンジ

デカ液晶&デカボタン操作パネル

- ハイパワー「1900Wインバーター」
- ボタンが押しやすい、デカボタン操作パネル

総庫内容量 19L

RE-7600P

希望小売価格 343,200円(税込)工事費別

業務用厨房機器ホームページ <https://jp.sharp/business/cookware/>



ヘルシオ教室

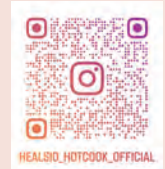
オンラインや対面形式で料理教室を開催しています。購入前のお悩み解決や、購入後の使いこなしのコツをご紹介します。



詳細はこちら*

インスタグラム

ヘルシオ・ホットクック公式アカウント



※1 レンジ出力1000Wは、短時間高出力機能(最大3分間)であり、定格連続高周波出力は、600Wです。600Wへは、自動的に切り換わります。※2 レンジ出力は電源周波数によって異なります(50Hz:520W、60Hz:650W)。高周波出力520W/650Wは、短時間高出力機能(最大10分間)であり、定格連続高周波出力は、350Wです。350Wへは、自動的に切り換わります。*QRコードは、スマートフォンやタブレット端末のバーコードリーダーで読みとってください。●ヘルシオ教室 <https://jp.sharp/kitchen/event/>

■商品ご理解のために

■電子レンジご使用について

●ドアにものをはさんだ状態で使用しないでください。●ウォーターオープン、調理後、庫内の底面に結露水がたまる場合があります。●このカタログの機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。●補修用性能部品の保有期間は製品の製造打ち切り後8年です。●アース棒は付属していません。別売のアース棒(流通コード205304 0031)希望小売価格1,540円(税込)をご購入ください。(シャープワンストップサービス株式会社(旧シャープマーケティングジャパン(株)カスタマーサービス社)扱いです。)

■カタログについてのご注意

●カタログに掲載された製品の中で、品切れになるものもありますので、販売店にお確かめのうえ、お選びください。●製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更することがあります。また、商品の色調は印刷のため実物とは異なる場合もありますのであらかじめご了承ください。●カタログの商品庫内の容器は付属品ではありません。●カタログの庫内料理や表示画面はハメコミ合成です。●ヘルシオロゴ、及びヘルシオ、HEALSIOは、シャープ株式会社の商標です。PLAINLYは、シャープ株式会社の登録商標です。COCORO+(ココロプラス)ブランドマーク及びCOCORO HOME、COCORO KITCHENは、シャープ株式会社の登録商標です。●J-Mossの対応については、次のホームページをご参照ください。: https://corporate.jp.sharp/eco/data_list/greenseal/jmoss/

<QRコードから誘導されるサイトについてのご注意>

●当サイト及び動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担となります。●QRコードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。

電子レンジ 転倒防止用金具

RK-TB1
希望小売価格 990円(税込)
工事費別

グリーン材料

人や地球環境に配慮されたものをできる限り使用。

(RE-7600P除く)



安全に関する ご注意

●調理以外の目的には使用しないでください。●ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。●消費電力以上の容量のコンセントから直接ご使用ください。火災の原因となります。●アースを確実に取り付けてください。故障や漏電のときに感電するおそれがあります。アースの取り付けは、販売店にご相談ください。

愛情点検



長年ご使用のオープン・電子レンジの点検を! こんな症状はありませんか?

●電源プラグやコードが異常に熱くなる。●自動的に切れないときがある。●コゲ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音や振動がする。●スタート操作しても食品が加熱されない。●ドアに著しいガタがある。●触れるとビリビリと電気を感ずる。●ドアや庫内に著しい変形がある。●その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故の防止のため、運転を止めて電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検をご依頼ください。なお、点検・修理に要する費用は、販売店に、ご相談ください。

●ご購入の際は、購入年月日・販売店名など所定の事項を記入した「保証書」を必ずお受けください。●製造番号は、安全確保上重要なものです。お買い上げの際は、商品本体に製造番号が表示されているかお確かめください。

ご愛用家電の登録でもっと便利に快適に

人に寄り添う、シャープの会員サービス
COCORO MEMBERS

今すぐ登録!

<https://cocoromembers.jp.sharp/>



COCORO STORE シャープのオンラインストア

■「オープン価格」の商品は、希望小売価格を定めておりません。価格については販売店にお問い合わせください。

■このカタログについてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。もし、販売店でお分りにならないときは、下記の「お客様ご相談窓口」におたずねください。



スマートフォンからでもご利用いただけます

ご質問、お困りごとは、気軽にアクセス。しっかりアシスト!

SHARP オンラインサポート

<https://jp.sharp/support/>

●お客様ご相談窓口

固定電話からはフリーダイヤル
携帯電話からはナビダイヤル
※フリーダイヤル・ナビダイヤルをご利用いただけない場合は、050-3852-5405

0120-078-178

0570-550-449

〈受付時間〉(年末年始を除く)

○月曜日～土曜日:午前9時～午後6時

○日曜日・祝日:午前9時～午後5時

シャープ株式会社

本社 〒541-8522
大阪市中央区久太郎町
2丁目1番25号
<https://jp.sharp>



適正な表示を
推進しています



表示を正しく
家電取組協会員

■お求めは信用と技術を誇る当店で ■アフターサービスのお申し込みはお買い上げの店へ

このカタログの内容は
2026年8月現在のものです。

