

無線LAN環境が無くても、別室の対応のディーガ*1とワイヤレス接続して、録画番組が視聴可能 地上・BS・110度CSデジタルハイビジョン液晶テレビスマートビエラETシリーズ5機種を発売 業界初*2見逃し番組なども楽しめる「もっとTV」*3対応など、新しいスマートAVライフをビエラから

開発の背景

当社は、スマートビエラET5シリーズ5機種（55V型、47V型、42V型、37V型、32V型）を3月9日に発売しました。

2000年初頭より、AV機器のデジタル化が大きく進み中、当社は2006年世界で初めて、HDMI規格の機器連係機能を用いた「ビエラリンク」を提唱しました。その後も進化を続け、2011年には大画面、高画質なテレビならではのインターネットサービスをお届けする「ビエラ・コネクト」を開始しました。そして、家庭内高速LANの普及を背景に、リビングのディーガの録画番組などを離れた部屋で見ることができるよう「お部屋ジャンプリンク」も実現し、デジタル時代のAV機器の楽しみ方を広げました。

本製品は、それらをさらに進化させ、「どこでも」「いつでも」コンテンツを楽しんでいただく「スマートAVライフ」を提案し、お客様の快適で便利なライフスタイルを実現してまいります。

主な特長

- 無線LAN環境が無くても「お部屋ジャンプリンク」が楽しめる、無線LAN環境があればもっと楽しみ広がる
 - 無線LAN環境が無くても、別室のシンプルWiFi搭載のディーガ*1とワイヤレス接続しアンテナ線が無い部屋でも、TV放送*4や録画番組を視聴できる
 - 「お部屋ジャンプリンクサーバー」機能搭載で、USBハードディスク*5に録画した番組などを別室で楽しめる
- デジタルテレビの新しい楽しみが広がる便利&エコ機能
 - 楽しみが広がる「ビエラ・コネクト」、業界初*2「もっとTV」*3も！

- USBハードディスク*5への番組録画にも対応、デジタル2チューナー搭載なので、裏番組録画*6できる
- 新しいエコ機能、「エコ視聴」機能を搭載
- 3)「IPSパネル」*7と「LEDバックライト」でクリアな映像と省電力*8を実現3Dも楽しめる
- 倍速+3相バックライトスキャンで、早い動きのシーンもクッキリきれいに表現
- 「コントラストAI機能」で、シーンに応じてLEDバックライトを制御、黒の引き締まった映像を実現
- 偏光フィルム方式*9の3Dに対応、お手軽に3D映像が楽しめる

*1：シンプルWiFi搭載のディーガDMR-BZT920、820、720、2012年2月7日現在。

*2：デジタルテレビとして、2012年2月7日現在。

*3：日本テレビ放送網・テレビ朝日・TBSテレビ・テレビ東京・フジテレビジョンと電通が共同で推進するインターネットTV上におけるビデオ・オン・デマンドサービス。2012年4月2日サービス開始予定。NHKオンデマンドが参加に向けて検討中です。

*4：サーバー側の対応ディーガでのTV放送受信が必要。

*5：対応ハードディスクなど詳細については、当社HP（<http://panasonic.jp/support/tv/connect/index.html>）をご参照ください。

*6：2番組同時録画はできません。

*7：In Plane Switchingの略、水平配向方式。

*8：年間消費電力量として。

*9：1コマの映像をテレビ側の偏光

フィルターとメガネ側の偏光フィルターとの組み合わせで、左目用と右目用の映像を同時にそれぞれの目に届けることで立体的に見せる仕組み。



◆ 詳細URL ◆ <http://panasonic.co.jp/corp/news/official.data/data.dir/jn120207-5/jn120207-5.html>

新開発「スピードエア加熱」機構搭載 スチームオープンレンジ「3つ星ビストロ」NE-Rシリーズを発売

調理時間のさらなる短縮 “こんがり8分” 時短メニュー

開発の背景

当社は、新開発「スピードエア加熱」機構を搭載し、調理時間を短縮できるスチームオープンレンジ「3つ星ビストロ」NE-Rシリーズ2機種を6月1日より発売しました。

“家庭での毎日の食事作り”に関する意向を調べてみると*1、「料理は手作りしたいが、短時間で済ませたい」と思っている方が約9割いました。また昨今では、世帯人数の減少*2、個食化の傾向もあり、家庭で少人数で食事をする機会も増えています。本製品は、調理時間を短縮できるだけでなく、業界で初めて*3スマートフォン*4を本体にタッチする*5だけで簡単に調理設定*6をすることができるようになりました。

当社は、本製品により、食生活の多様化に合わせて、調理時間の短縮だけでなく、時間を有効活用できる調理スタイルを提案します。

主な特長

- 新開発「スピードエア加熱」機構搭載で、少量加熱時の調理時間を約20%短縮*7
 - 焼き物メニューが8分*8のできる「こんがり8分」自動メニュー搭載
 - 業界初*9「自動トースト両面焼き」3分台を実現
- 本製品は、「焼き物」「揚げ物」*10などを1～2人分の少量加熱時、加熱エリアを絞って、グリル皿の手前側にマイクロ波とヒーターの熱を集中させる「スピードエア加熱」機構を搭載しました。少量調理でもグリル皿全体を加熱していた従来品*11と比べ、より効率的で無駄を抑えた加熱を実現しました。その結果、例えば鯖の塩焼き（塩さばと表示）2人分は、約20%*7調理時間が短縮されます。

- スマートフォン*4でスチームオープンレンジ本体にタッチする*5だけで簡単に調理設定*6ができる（NE-R3500のみ）

※専用アプリケーションのダウンロードが必要です。アプリケーションのダウンロードおよびサーバーへのアクセスには、別途通信費用がかかります。

本製品は、業界初*3、スマートフォン*4で当社のクラウドサーバーにつないで、レシピ検索や調理設定*6、お気に入りのレシピを登録して手軽に再現したり、「お買い物メモ」機能で、調理にかかる手間と時間を省きます。

*1：2011年3月実施 対象NE-R3300（2010年発売従来品）ユーザー N=134。

*2：2010年国勢調査 一般世帯の1世帯あたり人員より。

*3：国内家庭用卓上オープンレンジにおいて、2012年3月27日現在。

*4：対応機種はおサイフケータイFeliCa搭載機種Androidスマートフォンに限ります（2012年3月27日現在）。

「おサイフケータイ」は（株）NTTドコモの登録商標です。

FeliCaは、ソニー（株）が開発した非接触ICカードの技術方式で、ソニー（株）の登録商標です。

「Android」はGoogle Inc.の商標または登録商標です。

*5：オープンレンジ本体のマークから1cm以内で、かざしてください。

*6：タッチをして調理設定（レシピに合った加熱設定）が可能なレシピは、付属取扱説明書「CookBook」と「10分でちゃんとごちそう100レシピ集」に掲載されているものに限り、

*7：自動メニュー「鯖の塩焼き」2人分の調理時間：当社2011年発売従来品NE-R3400 約10分と、新製品NE-R3500 約8分との比較。

*8：下ごしらえの時間は含みません。

*9：国内家庭用卓上オープンレンジ30L以上クラス（フラットタイプ）において、2012年3月27日現在。

*10：自動メニュー「焼き物」「揚げ物」「焼き魚」「凍ったまぐり」「トースト」およびNE-R305の上記対応メニュー。

*11：当社2011年発売、従来品NE-R3400。



◆ 詳細URL ◆ <http://panasonic.co.jp/corp/news/official.data/data.dir/jn120327-2/jn120327-2.html>