

tottoさんのセレクトPOINT

POINT 1

スタイリッシュな見た目

TZシリーズは、世界で活躍するデザイナー・深澤直人さんが手がけたデザイン。家具の一部としてインテリアになじむダークシルバークラウドは、スタイリッシュなたたずまいです。ほかにダークウッドブラウンなどのカラーも



POINT 4

最上段の奥まで手が届いて食品ロスを減らせる

奥行きがわずか635mmなので、小柄な女性でも最上段の奥まで手が届きやすい。庫内をひと目で見渡せるから食品ロスが防げるほか、キッチンも広々使えて、調理のときの動線も確保できます。



アクア TZシリーズ
Special Edition
AQR-TZA51M

定価内容積512L オープン価格
幅830×奥行635×高さ1850mm

2022年4月に発売された最新シリーズ。
420L(幅700×奥行635×高さ1825mm)も好評発売中

POINT 2

業界初! *鮮度保持用LEDライトで野菜の鮮度とおいしさをキープ



じゃがいもの発芽を抑制したり、傷みやすいイチゴなどの果物の腐敗を防ぎ、水分の多い果物のみずみずしさを保ちます。さらに、冷蔵庫に保存するだけでビタミンCの量が増加するなど、これまでよりも長くとれたてのおいしさをキープします

*食材の発芽を抑制することを目的とした鮮度保持について。国内家庭用ノンフロン冷凍冷蔵庫において、1980年1月～2021年12月国内で発表された各社冷蔵庫のカatalogより調査。アクア調べ

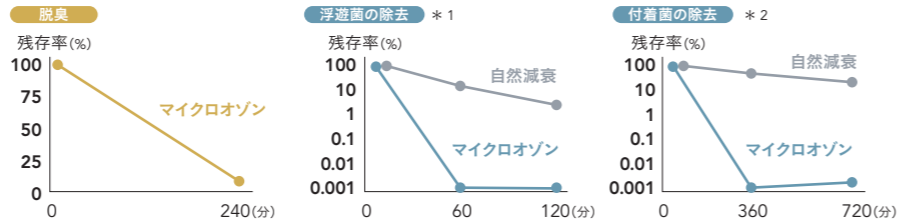


下ごしらえした野菜を冷蔵庫で保管したい。そんなときにうれしいのが、フレッシュ野菜ケース。上ぶたうらのフィルターが湿度を調整し、ラップなしで新鮮に保存

POINT 3

オゾンによる強力除菌・脱臭効果で安心・安全に配慮

冷蔵庫で気になるのが、食べ物のいやなにおい。「マイクロオゾン除菌なら、空気中の酸素から生成されたオゾンが、浮遊菌や付着菌を抑制、においのもとを分解除去します



※臭気はメチルカブタンを使用。容積500Lの容器の中で脱臭性能を評価したものであり、実使用空間での実証結果ではありません。

*1: 浮遊菌除菌効果 (200Lのボックス内での実験結果。実使用空間での実証結果ではありません) / 試験依頼先: (一財)北里環境科学センター / 試験の方法: 200Lのボックス内にオゾンを放出し、その後に浮遊菌 (黄色ブドウ球菌) をエアロサンプリャーを用いて採取し、生菌数を測定。 / 試験結果: 約60分で除去率99% (試験報告番号 北生発2020_0849号) *2: 付着菌除菌効果 (200Lのボックス内での実験結果。実使用空間での実証結果ではありません) / 試験依頼先: (一財)北里環境科学センター / 試験の方法: 200Lのボックス内に菌 (黄色ブドウ球菌) を塗布した寒天培地を配置しオゾン放出6時間後の生菌数を測定。 / 試験結果: 360分で除去率99% (試験報告番号 北生発2020_0850号)

POINT 5

おいしさを逃さず、霜が付きにくい「おいシールド冷凍」がすごい!



カルパッチョもおいしく!



「おいシールド冷凍」では、ファンのすき間からの暖気の流入をシャットアウト。冷凍室内の温度変化をおさえることで、食材を霜付きから守ります。1か月冷凍したひき肉にも霜が付きにくく、うまみや食感が長持ち

POINT 6

クイック冷凍がありがたい

フリージングトレイと約-30℃の冷気ですばやく凍らせる「クイック冷凍コーナー」。食材の急速冷凍はもちろん、熱々ごはんもラップしてそのまま冷凍できます。



アクア TZシリーズ “Special Edition”をtottoさんが体験



エプロン¥22,000 (tottorante)、パンツ¥7,150、ヘアバンド¥1,980 / ともにリンネル×kippis(キッピス)、その他本人私物

tottoさん

料理家、フードスタイリスト。レシピ開発、調理、スタイリングを幅広く手掛ける。娘がジュニアアスリートでもあり、子どもたちのための、アスリートフードを研究中。

家族の「おいしい」にこだわりたい

食材をおいしくストックできる冷蔵庫選び

料理の機会が増え、食材のまとめ買いが当たり前になった今、ストックは大きな課題に。アクアTZシリーズは、野菜の鮮度をキープし、冷凍品も整理してストックできるすぐれものです。

photograph:Yuta Seki prop styling:Minami Nosaki text:Emma Tanaka



冷凍庫は引き出して分かれているので、ごはんやパン、肉や魚、アイスなど種類ごとに整理可能。急な冷凍品の頂きも困りません。

「食べ盛りの子どもがいるうえ、朝昼晩3食の調理、レシピ開発もあるんで、冷蔵庫がいつもぎゅうぎゅうなのが悩みの種でした」と、tottoさん。すぐに使われない野菜は冷凍することもありませんが、下ごしらえや解凍に手間がかかりました。「このツインLED野菜ルームは、野菜がそのまま長期保存できて、ストックの手間が省けますね。冷凍室もごはんやパンのほか、お取り寄せした食材などでごちゃごちゃしていたのですが、この6つのフリージングボックスならきれいに並べて取り出せるし、整理しやすくて、ストックがすくなくらいになりますね」。奥まで手が届きやすく、ロングLED庫内灯が明るく庫内を照らして取り出しやすいのもポイント。料理の効率がますますアップしそうです。

野菜の持ちがよくなり冷凍庫の整理もらくらく。ストックが簡単に