

あたらしい思いやりのカタチ。

AQUA

TZ SERIES

TZ SERIES



AQR-TZ51N (T)



AQR-TZA51N (DS)



AQR-TZ42N (S)

Naoto
Designer NAOTO FUKASAWA

アクア株式会社 aqua-has.com 〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町1丁目11番12号

本カタログ掲載商品の価格には、配送費、設置調整費、アース工事費、使用済み商品の引き取り費用等は含まれておりません。また、冷蔵庫及び冷凍庫（家庭用）を廃棄する場合には家電リサイクル法に基づく収集・運搬料金、再商品化等料金（リサイクル料金）が必要になります。

●このカタログは環境に配慮した植物油インキを使用しています。

●このカタログの記述内容は2023年4月現在のものです。 [AQR2032](#)

憧れのスタイルを、全てのキッチンに。

心地よい空間で暮らす。

冷蔵庫が白もの家電から上質な家具へと進化しました。
キッチンやリビングの空間にとけ込みながら、
その存在が際立つ洗練されたデザイン。
プロダクトデザイナー深澤直人氏による設計は
モダンであること、機能的であることを両立しました。
AQUA TZシリーズは
料理を楽しむ、食卓を囲んで語らう
そんな豊かなひとときを育む心地よい空間の1ピースとして
暮らしのクオリティを高めるお手伝いをします。

Comfortable style

AQUA公式Instagram
@aqua_jp_official

アクアの冷蔵庫とともにある
素敵な生活をご覧ください。



635mm

クラス最薄の奥行き[※]

あなたのキッチンに
スタイリッシュにおさまる、使いやすい薄さ

※定格内容積401~450Lクラス/501~550Lクラスの国内家庭用
ノンフロン冷凍冷蔵庫において。2023年4月現在。当社調べ。



奥のものが
取り出し
やすい

【庫内奥行】
約51cm

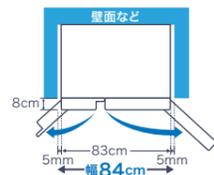
設置スペースの
確認ポイント



詳しくはこちら

51N 設置周りのスペース

扉の厚み (8cm) を
前に出して
設置する場合



左右の家具やシンクと
前面のラインを
合わせる場合



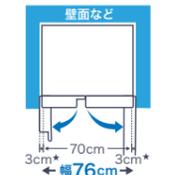
★ドアが90°開く最小限スペース

42N 設置周りのスペース

扉の厚み (8cm) を
前に出して
設置する場合



左右の家具やシンクと
前面のラインを
合わせる場合



★ドアが90°開く最小限スペース

※記載されている据付必要寸法は、最小必要設置スペースで
年間消費電力量の測定条件での寸法とは異なります。

転倒防止の設計をしているため、多少後ろへ傾いている場合
があり、また設置条件によっても若干異なることがあります
ので10mm程度余裕をとってください。

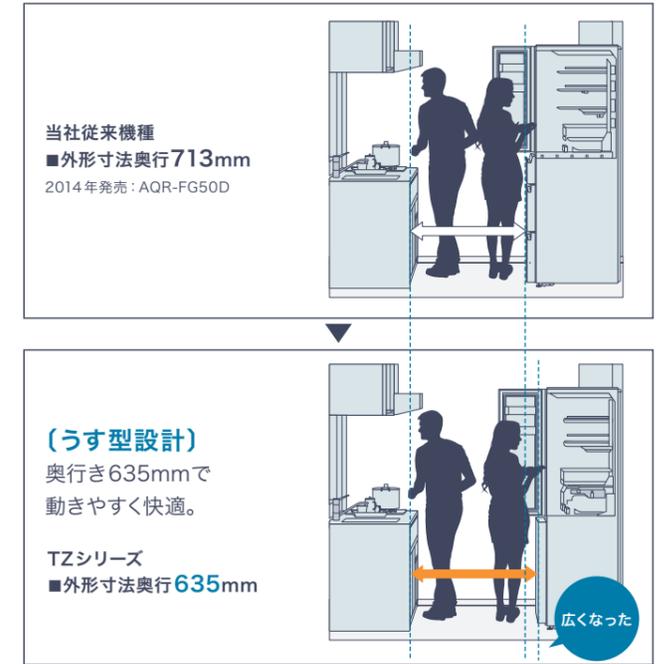
キッチンにピッタリおさまる



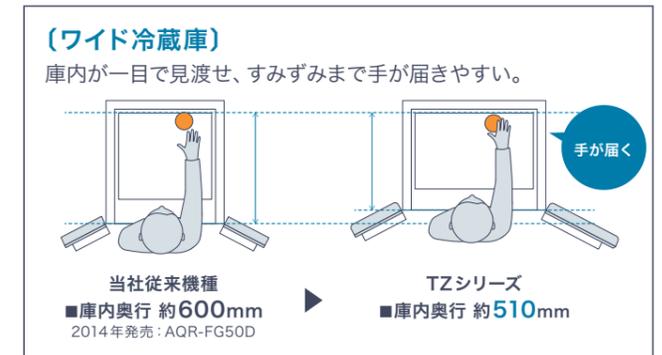
本体奥行きが
約8cm薄く!!

※当社従来機種 (2014年発売:
AQR-FG50D) との比較。

キッチンが広がって動きやすい



最上段の奥に手が届く



■ARでキッチンに試し置き ※実際の寸法と異なる場合がございます。



●写真・イラストはイメージです。

FRESH

「新鮮さ」そのままに

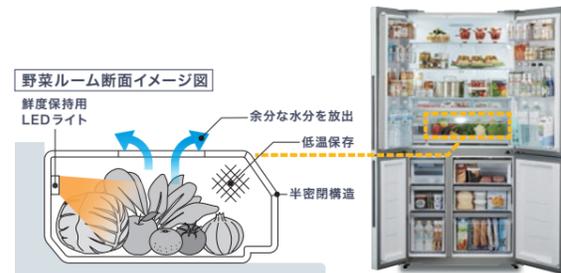
鮮度にとことんこだわれば
野菜はもっとおいしく、もっと長持ち

TWIN LED 野菜ルーム



業界初!※共同開発によって生まれた 鮮度保持用LEDライトで 旬鮮野菜ルームがパワーアップ

※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蔵庫において、1980年1月～2023年3月国内で発売された各社冷蔵庫のカタログより調査。当社調べ。



（発芽を抑制し、葉物野菜もさらに長持ち）

北海道電力が開発したLED利用技術を冷蔵庫に応用。鮮度保持用LEDライトを、温度と湿度をコントロールする半密閉構造の野菜ルーム（旬鮮野菜ルーム）に搭載。野菜の光合成促進やエチレンガスの発生などが抑制されることで、糖分が増加、軟化や腐敗の抑制、葉物野菜の色鮮やかさが長続きます。また、じゃがいもなどの発芽も抑制されます。

北海道電力の農業向けLED利用技術を
民生用冷蔵庫に応用

食品ロスを軽減

（発芽抑制）※1

30日目のじゃがいもでも発芽しにくいので、芽が伸びて捨てるようなことがなくなるだけでなく、調理の際、芽を取り除く手間が省け、時短にもなります。



野菜やくだものも色鮮やかに

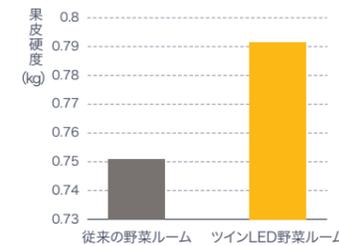
（腐敗抑制）※2

短期間で傷みやすいイチゴなどの果物の腐敗を、抑制します。見た目も味もフレッシュなまま保存することができます。



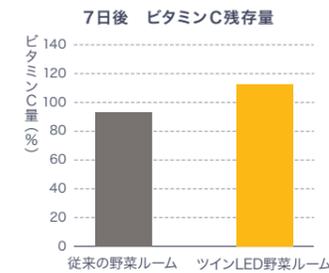
実物野菜の軟化抑制※3

水分の多い野菜や果物の軟化を抑え、みずみずしさをキープ。弾力性や歯ごたえが保たれ、新鮮な果汁をおいしく味わえます。



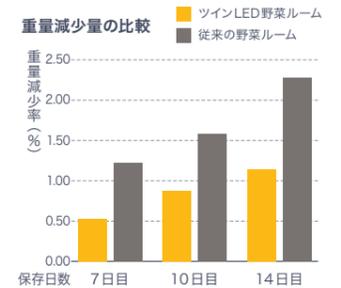
ビタミンCアップ※4

冷蔵庫に保存する前よりも野菜のビタミンC残存量が増加。おいしさを保つだけでなく、栄養も逃しません。



うるおいを保つ※5

野菜のみずみずしさを保ち、鮮度を長持ちさせるため、野菜の買い置きにも便利です。

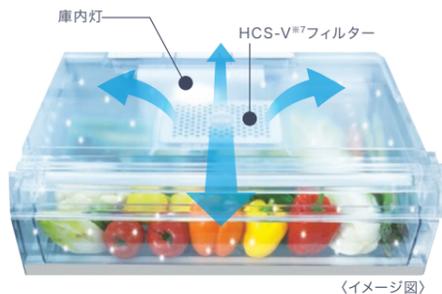


●Advance機能（オゾンによる除菌・脱臭、鮮度保持用LED）をONにすると約5%消費電力が上昇します。
※1：試験条件:AQR-TZA51N（ツインLED野菜ルーム搭載）と常温を想定したフィールド試験室（15-30℃）にじゃがいもを30日間保存し、保存後の状態を評価しました。当社調べ。 ※2：試験条件:AQR-TZA51N（ツインLED野菜ルーム搭載）と2015年度モデルAQR-FG50Dを各1台用意し、AQR-TZA51Nの野菜ルームを試験区、AQR-FG50Dの野菜室を対照区としました。保存5日後に試験サンプルの外観を比較しました。当社調べ。 ※3：試験条件:AQR-TZA51N（ツインLED野菜ルーム搭載）とAQR-TZ51M（旬鮮野菜ルーム）を各1台用意し、AQR-TZA51Nの野菜ルームを試験区、AQR-TZ51Mの野菜ルームを対照区としました。トマトはラップした状態で保存し、保存14日後に試験サンプルの果皮硬度を比較しました。当社調べ。 ※4：評価にはキャベツを使用し、保存前のビタミンC量を100%とした。1/6にカットしたキャベツをラップした状態で7日間保存した。測定用試料はキャベツ中央部付近から採取した。試験条件:AQR-TZA51N（ツインLED野菜ルーム搭載）とAQR-TZ51M（旬鮮野菜ルーム）を各1台用意し、AQR-TZA51Nの野菜ルームを試験区、AQR-TZ51Mの野菜ルームを対照区としました。保存期間は7日間とし、試験サンプルのビタミンC量を比較しました。当社調べ。 ※5：試験条件:AQR-TZA51N（ツインLED野菜ルーム搭載）とAQR-TZ51M（旬鮮野菜ルーム）を各1台用意し、AQR-TZA51Nの野菜ルームを試験区、AQR-TZ51Mの野菜室を対照区としました。保存期間を7日・10日・14日間とし、保存前及び保存後にそれぞれの項目を評価しました。当社調べ。

半密閉構造で野菜に鮮度とおいしさを

（旬鮮野菜ルーム）

冷気を送りこまず、野菜ルームを外から冷や半密閉構造で、ルーム内の温度変化を1℃※6以内にコントロール。食材の乾燥を抑えます。またHCS-V※7フィルター搭載で保存中の余分な湿気を放出し結露を抑制、野菜の水腐れを抑えます。



取り出しやすい冷蔵室に配置

ラップなしFresh野菜ケース

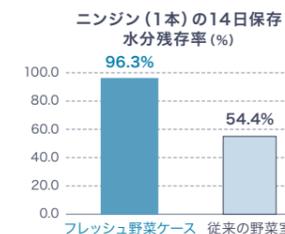
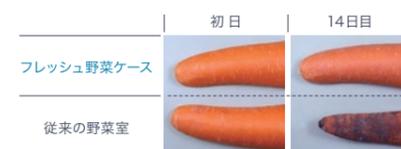
（フレッシュ野菜ケース）

上蓋裏に搭載されたHCS-V※7フィルターで容器内の湿度を調整し、使いかけの野菜や傷みやすいデリケートな果物など、ラップなしでも新鮮に保存できます。大（4L）、小（2L）のケースは重ね置きが可能なスタッキングタイプ、冷蔵室の棚に置くことができ便利です。

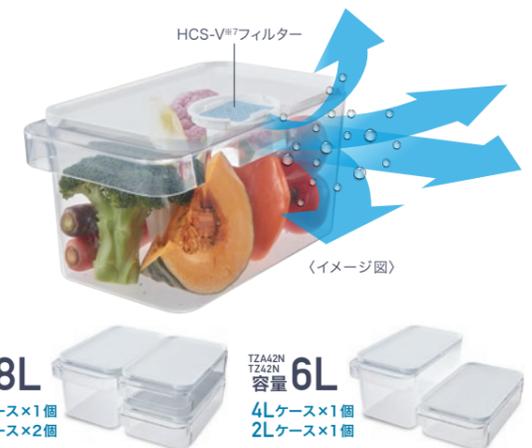
ラップ不要! 使いかけの野菜もケースで新鮮保存

2週間※野菜が長持ち!

フレッシュ野菜ケースは水分残存率が高く、2週間みずみずしさをキープします。



※試験条件/AQR-TZ51NとAQR-SV38J（2019年モデル）を各1台用意し、AQR-TZ51Nの冷蔵室内に設置したフレッシュ野菜ケースを試験区、AQR-SV38Jの野菜室を対照区としました。保存期間を14日間とし、ニンジンの水分残存率を比較しました。2023年4月AQUA調べ。



●このページは、AQR-TZ51Nを中心に説明しています。●印刷物ですと実物とは若干、色・質感が異なります。また、見る角度や照明により、色のイメージや質感は異なる場合があります。●写真はイメージです。

※6：霜取り運転時はのそく。 ※7：HCS-VはHumidity Control System-Vegetableの略称です。



アイスボックス

自動製氷で作った氷を
たっぷり収納

**上段フリージング
ボックス**

フリージングトレイと
クイック冷凍コーナー

**中段フリージング
ボックス**

食パンや
冷凍食品が入る高さ

**下段フリージング
ボックス**

500mLペットボトルや
冷凍ピザが入る高さ

180L 6BOX 大容量冷凍室

180Lの大容量でたっぷり入る
整理しやすい6ボックス冷凍庫。

週末に作り置きした食材や、まとめ買いのおいしさを「旬」のまま冷凍。

6ボックスに分かれているから整理もラクラク。

料理のレパートリーが増えていく冷凍室です。

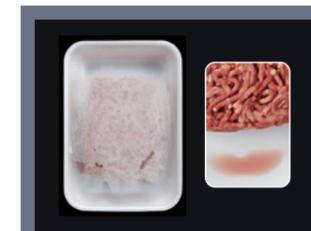
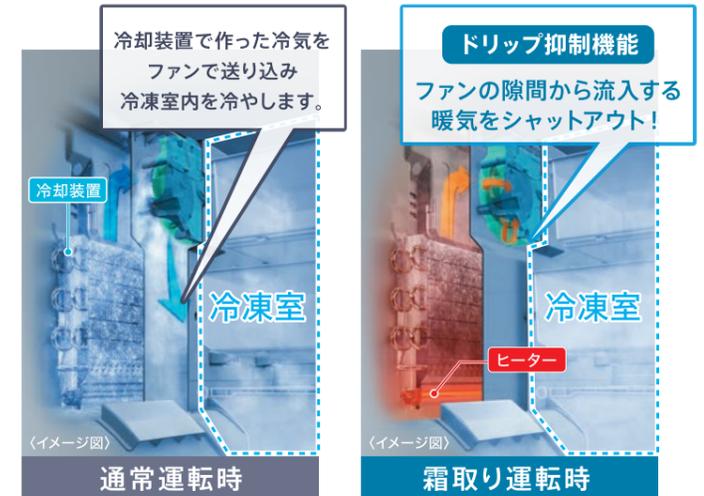
冷凍でも美味しさが続く、AQUAの特許技術 （おいシールド冷凍）

霜がつかない、冷凍大進化。
おいシールド冷凍

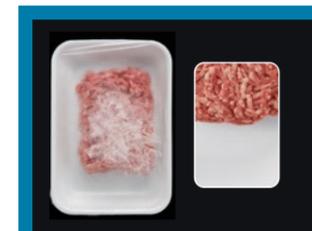
冷凍室内の温度変化を抑えて、
おいしさを逃がさない。

ドリップ抑制機能を搭載した「おいシールド冷凍」は、冷気の出入りに開閉式のフタを装備。霜取り運転時にフタを閉じることで暖気の流入を止めます。冷凍室内の温度変化を抑えることで、食材を霜つきから守ります。

AQUA独自技術
おいシールド冷凍の
詳細はこちら



おいシールド冷凍
非搭載の冷凍保存



おいシールド冷凍
搭載の冷凍保存

※試験条件/おいシールド冷凍が搭載されたAQR-TZA51Nと非搭載のAQR-SV38J(2020年モデル)を各1台用意し、AQR-TZA51Nの冷凍室を試験区、AQR-SV38Jの冷凍室を対照区としました。保存期間を2週間とし、保存前および保存後にそれぞれの項目を評価しました。ひき肉120gをパックのまま保存。解凍後のドリップ率AQR-SV38J 5.4%、AQR-TZA51N 0.8%。当社調べ。



おいシールド冷凍
非搭載の冷凍保存



おいシールド冷凍
搭載の冷凍保存

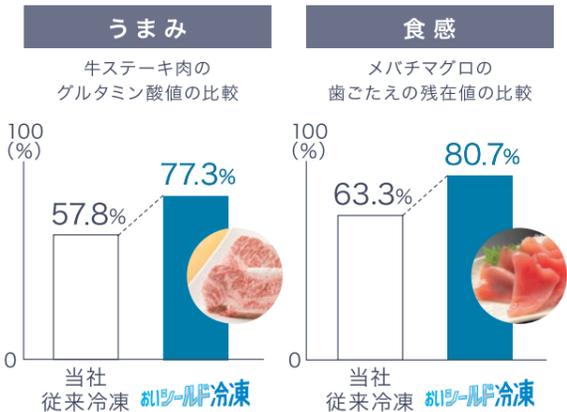
※試験条件/おいシールド冷凍が搭載されたAQR-TZA51Nと非搭載のAQR-SV38J(2020年モデル)を各1台用意し、AQR-TZA51Nの冷凍室を試験区、AQR-SV38Jの冷凍室を対照区としました。保存期間を4週間とし、保存前および保存後にそれぞれの項目を評価しました。アイスキャンディーをパッケージ未開封のまま保存。パッケージについての霜の量を計測。AQR-SV38J 1%、AQR-TZA51N 0%。当社調べ。

霜 = 「おいしくないサイン」です。

食材を長期冷凍すると霜だらけになっていませんか？
その霜、食材から出てしまった水分やうまみなんです。
うまみを守って長期冷凍ができる「おいシールド冷凍」は
AQUAの特許技術です。

うまみ・食感も長持ち。*1

うまみ残存率が約20%、歯ごたえ残存率が約17%アップ。
※味香り戦略研究所調べ。



●このページは、AQR-TZ51Nを中心に説明しています。●印刷物ですので実物とは若干、色・質感が異なります。また、見る角度や照明により、色のイメージや質感は異なる場合があります。
●写真はイメージです。*1：試験条件/AQR-TZ51Nと2017年度モデルAQR-SV27Gを各1台用意し、AQR-TZ51Nの冷凍室を試験区、AQR-SV27Gの冷凍室を対照区としました。保存期間を4週間とし、保存前および保存後にそれぞれの項目を評価しました。牛ステーキ肉は解凍後、真空パックして70℃で60分間湯煎し、常温に戻してロース芯を測定。メバチマグロは冷蔵室で解凍後、そのまま測定しました。試験結果/①牛ステーキ肉のグルタミン酸残存率=AQR-SV27G(ドリップ抑制機能無し)57.8%、AQR-TZ51N(ドリップ抑制機能あり)77.3%。②メバチマグロの食感変化率=購入直後57N、AQR-SV27G(ドリップ抑制機能なし)209N、AQR-TZ51N(ドリップ抑制機能あり)100N。味香り戦略研究所調べ。

冷凍食品メーカーが推奨する「-18℃以下」で保存

（冷凍室は全室フォースター）

市販の冷凍食品は、食品衛生法によって微生物が増殖できない-15℃以下にすることが定められています。さらに、食品の酸化などによる品質変化を抑制し品質を長時間保持するため、生産～販売の段階で-18℃以下に管理されています。

TZシリーズの冷凍室は、全室フォースターのため、どの引き出しにも-18℃で保存可能。

冷凍室（フリーザー）の性能について

市販の冷凍食品をどの引き出しにも保存でき、アイスも溶けないフォースター

●冷凍室の性能

記号	ワンスター ★	ツースター ★★	スリースター ★★★	フォースター ★★★★
冷凍負荷温度 (食品温度)	-6℃ 以下	-12℃ 以下	-18℃以下	
冷凍食品の貯蔵 期間の目安	約1週間	約1カ月	約3カ月	

冷凍室（フリーザー）の性能は、記号によって区分表示しております。記号ごとの性能は日本産業規格（JIS C 9607：2015）に規定された試験条件で試験したときの冷凍負荷温度（食品温度）が上の表ようになるものになります。ただし、貯蔵期間は食品の種類、冷凍室に入れるまでの温度、使用条件等によって異なりますので、一応の目安としてご覧ください。



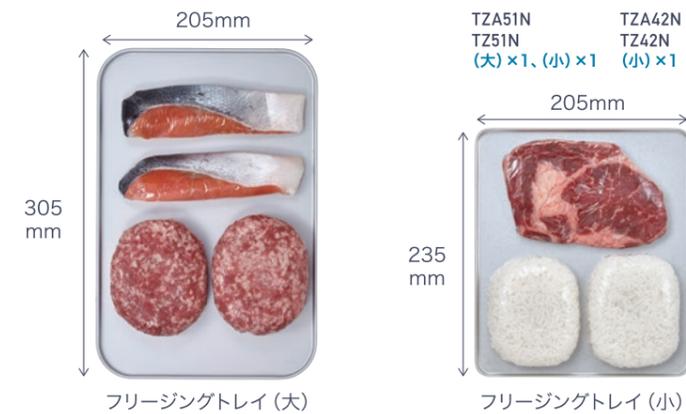
食材のうまみと食感を守るクイック冷凍

（クイック冷凍）

熱伝導のよいフリージングトレイと約-30℃の冷気により、すばやく冷凍。食材の栄養とおいしさを封じ込めます。また、60℃のものまで入れられる※1から熱々ごはんもラップしてそのまま冷凍ができます。

AQR-TZ51N、AQR-TZA51Nには、自動でクイック冷凍が開始する機能がついています。※2

熱伝導のよいフリージングトレイ



ホームパーティでのドリンクにも

（大容量アイスボックス）

TZシリーズは自動製氷機能搭載、最大約170個※3貯氷することができます。給水タンクと製氷皿は簡単に取り外して水洗いが可能です。



※製氷ユニットは水洗いできません。

●このページは、AQR-TZ51Nを中心に説明しています。●印刷物ですので実物とは若干、色・質感が異なります。また、見る角度や照明により、色のイメージや質感は異なる場合があります。●写真はイメージです。※1：クイック冷凍コーナーは60℃の食品まで対応可能です。熱いものをクイック冷凍する場合は、消費電力が約30%程度上がります。食品の間は約3cm以上離してください。※2：フリージングトレイに、すでに凍結している冷凍食品や小さな食品を入れた場合は、自動クイック冷凍を開始しない場合があります。自動クイック冷凍を開始すると消費電力が約30%上がります。※3：氷を平らにした場合。

ひと目で見渡せる、ワイドで整理しやすい収納



除菌・脱臭効果で食品を清潔に保つ

（チルドルーム）

全幅約66cmでハム、チーズなどの食品を重ねず収納できます。天面ガラスから中がひと目で見渡せ、食品の使い忘れも少なくなります。



たっぷり収納、レイアウトも自在

（ワイドなドアポケット）

2Lペットボトル※2を6本※3収納できるワイドなドアポケット。右ドアの中段マルチポケットは高さ調節が可能で一升瓶のような背の高いビンも入れられます。



LEDで庫内を明るく

奥の食材も見つけやすい

ロングLED庫内灯が冷凍室をすみずみまで明るく照らします。冷凍室内のLED照明は明るさの調節ができます。



冷凍ボックスもLEDで明るい

冷凍室のドア下にLED庫内灯を左右2灯設置。引き出したボックスを明るく照らし、中の食材が見やすく探しやすい冷凍室です。



●このページは、AQR-TZ51Nを中心に説明しています。●印刷物ですので実物とは若干、色・質感が異なります。また、見る角度や照明により、色のイメージや質感は異なる場合があります。●写真はイメージです。※1：[DEO FRESH] 除菌・脱臭触媒フィルター 試験依頼先：一般財団法人ボークン品質評価機構/試験の方法：フィルム密着法/除菌の方法：フィルターへの抗菌成分の担持/処理部品名：チルドルーム内のフィルター/試験結果：99.9% (試験番号 JNLA2017K0053) ※2：ペットボトルの形状によっては収納できない場合があります。※3：AQR-TZA42N、TZ42Nは4本収納可能。



洗練されたダークシルバー

(Dark silver)

あらゆるキッチンのインテリアと融合するこだわりのダークシルバーは、TZシリーズ Special Editionのみのカラー配色になります。ダークシルバーは、品格があり、キッチンを上質に引き立て、未体験なラグジュアリーを演出します。

Special Editionのみの特別な機能



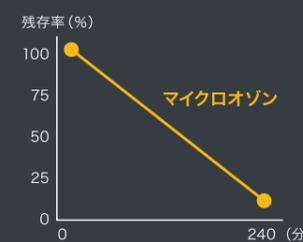
〈イメージ図〉

マイクロオゾン除菌による
除菌・脱臭効果で食品を清潔に保つ



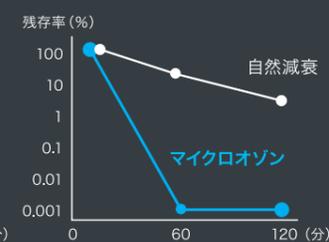
空気中の酸素から生成されたオゾンが、冷蔵庫内の浮遊菌と付着菌を除去。また、臭いのもととなる成分も分解除去することで、食品を安全かつ清潔に保存できます。

■脱臭



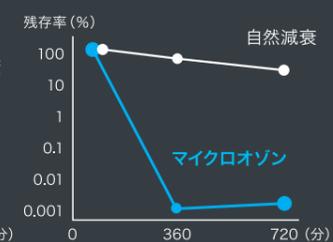
※臭気にメチルカプタンを使用。容積500Lの容器の中で脱臭性能を評価したものであり、実使用空間での実証結果ではありません。

■浮遊菌の除去※1



※200L保存容器で行ったモジュールの性能を評価したものであり、実際の使用空間での実証結果ではありません。

■付着菌の除去※2



●Advance機能(オゾンによる除菌・脱臭、鮮度保持用LED)をONにすると約5%消費電力が上昇します。●印刷物ですので実物とは若干、色・質感が異なります。また、見る角度や照明により、色のイメージや質感は異なる場合があります。●写真はイメージです。●※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出し、その後に浮遊菌(黄色ぶどう球菌)をエアサンプラーを用いて採取し、生菌数を測定。 / 試験結果：約60分で除去率99% (試験報告書番号 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(黄色ぶどう球菌)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% (試験報告書番号 北生発2020_0850号)

野菜を“立てて保存”
もできる

(野菜スタンド)

ドアポケットに野菜スタンドを設置。ネギやセロリなどの野菜を縦置きで保存でき、スペースの有効活用ができます。



