

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。

⚠ 安全に関するご注意 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。

- 水のかかる所には冷蔵庫を設置しないでください。絶縁が悪くなり、漏電の原因になります。湿気の多い所・水気のある所に冷蔵庫を据え付けるときには、アース・漏電遮断器を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・漏電遮断器の取り付けは販売店にご相談ください。
- 冷蔵庫には医薬品や学術試料などはいれしないでください。家庭用冷蔵庫では温度管理の厳しいものは保存できません。
- 地震などによる冷蔵庫の転倒防止の処置をしてください。振動により冷蔵庫が転倒し、けがの原因となります。
- エーテル・ベンジン・アルコール・ライターのボンベなどの揮発性、引火性のあるものは、貯蔵しないでください。爆発の危険性があります。

ご購入の前に

「設置スペースの確認ポイント」
を必ずご確認ください

<https://aqua-has.com/lp/fridge/tzseries/space/>



保証書に関するお問い合わせ

- 取扱説明書には保証書がついています。ご購入の際、必ず記入事項をご確認のうえ、大切に保管ください。なお、店名、ご購入期日の記載のないものは無効となります。
- 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。
- 冷蔵庫の補修用性能部品(冷媒を含む)の保有期間は製造打切後9年です。

お客さまご相談窓口

■受付時間(365日) / 9:00~18:30

固定電話からは

0120-880-292

携帯電話からは

0570-040-292 (有料)

FAXからは

0570-013-790 (有料)

修理サービスご相談窓口

■受付時間 / 月曜日~金曜日 9:00~18:30

土曜・日曜・祝日 9:00~17:30

固定電話からは

0120-778-292

携帯電話からは

0570-030-292 (有料)

- お求めは、信用とアフターサービスのゆきとどいた当店で

●ご相談窓口でお受けした、お名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせの対応のみを目的として用い適切に管理いたします。なお、この目的のためにアクア株式会社および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。また、お客さまが当社にお電話でご相談、ご連絡いただいた場合には、お客さまのお申し出を正確に把握し、適切に対応するために、通話内容を録音させていただくことがあります。詳しくは、当社ホームページをご覧ください。●製品の定格およびデザインは改善等のため予告なく変更する場合があります。●製品の色は印刷物ですので実際の色と多少異なります。●このカタログの内容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、販売店でおわかりにならないときは、当社お客さまご相談窓口におたずねください。

【J-MOSSへの対応】<https://aqua-has.com/about/jmoss/>

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2025年3月現在のものです。 **AQR2120**



AQR-TZA51R (DS)

AQR-TZ51R (T)

AQR-TZ42R (S)

TZ SERIES キッチンを最上のデザイン空間に。
Make your kitchen the ultimate design space

Aqua's refrigerator "TZ series" pursues various technologies and functions that preserve the deliciousness of food. The large capacity and sleek, thin design fits naturally into any space.

Naoto
Designer NAOTO FUKASAWA

心地よい空間で暮らす。

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
635mm、業界トップクラス*の奥行き

※定格内容積401~450L/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。2025年3月現在。当社調べ。

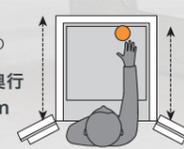
Comfortable Style

当社従来機種

2014年発売：AQR-FG50D

外形寸法奥行き
713mm

庫内奥行き
約600mm



TZシリーズ

AQR-TZ51R

外形寸法奥行き
635mm

庫内奥行き
約510mm



庫内が一目で見渡せ、
すみずみまで
手が届きやすい。

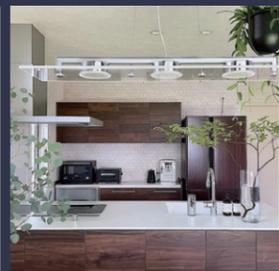
USER'S VOICE&GALLERY



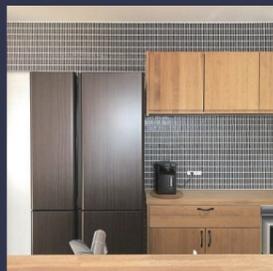
インテリアになじむ！
薄型でスタイリッシュな
デザイン



まとめ買いにも便利！
大容量で抜群の
収納力



目的のものを
すぐ取り出せる！
使いやすい浅い奥行き



整理しやすい！
引き出しタイプの
冷凍室



AQUA公式Instagram
@aqua_jp_official

アクアの冷蔵庫とともにある
素敵な生活が
ご覧いただけます。

「おいしさ」をとじこめる

鮮度を保つすばやい冷凍、おいしいものをおいしいままで

食材保存にこだわるアクアTZシリーズの便利な冷凍機能
(クッキングアシスト・クイック冷凍・旬鮮冷凍・おいシールド冷凍)

忙しい日々のちょっとした冷却に

新機能 クッキングアシスト ※AQR-TZA51R、AQR-TZA42Rのみの機能となります。

表面のみ微凍結で下準備の手間を省く!

設定時間: 15分/30分 終わったらタイマーでお知らせ



15分
カットアシスト
鶏モモ肉が切りやすい



15分
健康アシスト 減塩・脱水
塩揉みせずに脱水可能だから減塩できる



15分
あら熱取りアシスト
あつあつご飯もすぐ冷めます



15分
ブドウ 30分
トマト 30分
剥きやすさアシスト
トマトやブドウの皮むきも簡単に



30分
快適アシスト
玉ねぎカットも目にしみにくい



クッキングアシスト
レシピ公開中

クイック冷凍 ※クイック冷凍は24時間で自動で切れます。

食材や作り置き料理もおいしく冷凍保存

約-30℃*1の冷気で急速冷凍。お肉や野菜はもちろん、下ごしらえをした食材や作り置き料理も素早く冷凍できます。

*1: 約-30℃の冷気は吹き出し口の温度です。



特別な日までおいしさ続く冷凍性能

おいシールド冷凍

冷凍室内の温度変化を抑え、長期間おいしさを保つアクアの特許技術*

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。

*霜取り運転時に冷凍室内に流れ込む暖気をカバーで覆い、庫内温度の上昇を抑える技術。

おいシールド冷凍



おいシールド冷凍
非搭載の冷凍保存

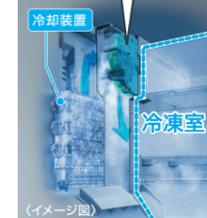


おいシールド冷凍
搭載の冷凍保存

*試験条件/おいシールド冷凍が搭載されたAQR-TZA51Rと非搭載のAQR-SV38J(2020年モデル)を各1台用意し、AQR-TZA51R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。パッケージについた霜の量を計測。AQR-SV38J 1%、AQR-TZA51R 0%。当社調べ。

恒温

冷却装置で作った冷気をファンで送り込み冷凍室内を冷やします。



通常運転時

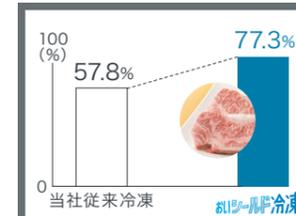
ドリップ抑制機能
ファンの隙間から流入する暖気をシャットアウト!



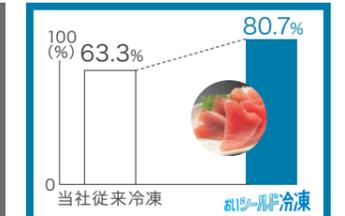
霜取り運転時



AQUA 独自技術
おいシールド冷凍の
詳細はこちら



うまみ
牛ステーキ肉のグルタミン酸値の比較



食感
メバチマグロの歯ごたえの残在値の比較

*試験条件/AQR-TZ51Rと2017年度モデルAQR-SV27Gを各1台用意し、AQR-TZ51R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分加熱し、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-TZ51R(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(ドリップ抑制機能無し)209N、AQR-TZ51R(ドリップ抑制機能あり)100N。味香リ戦略研究所調べ。



上段フリージングボックス

(新機能)クッキングアシスト
(AQR-TZA51R・AQR-TZA42Rのみ)
クイック冷凍コーナー
(AQR-TZA51Rのみ)

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
冷凍ビザが入る高さ

定格内容積
180L
食品収納スペース116L
※AQR-TZ51Rは117L

6BOX

おいしさを「旬」のまま冷凍。
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。

*AQR-TZA42R/AQR-TZ42Rの冷凍室定格内容積は146L(食品収納スペース91L)となります。

新機能 旬鮮冷凍

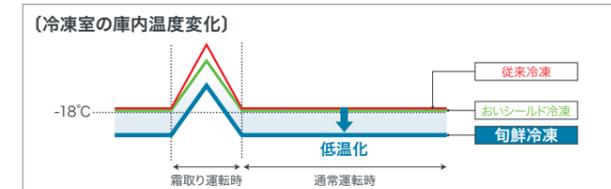
低温*だから長期保存の味わいに差がつく

いますぐ食べない肉や魚介の新鮮さを保ちたい。冷凍食品をたっぷり買いためて長く保存しておきたい。そんな日々の暮らしの願いを叶える低温保存。

*低温とは、冷凍強設定と同じ温度帯です。

※旬鮮冷凍は30日で自動で切れます。旬鮮冷凍設定時には、通常冷凍運転と比べ、約20~30%消費電力量が増加します。消費電力量は使用条件によって変化します。

通常運転時よりも低い温度で保存するので、長期保存に最適



※写真はイメージです



※写真はイメージです

たとえば...
ふるさと納税やいただきものでもらった
いっぺんに食べきれない高級食材を
おいしく冷凍保存!

●このページは、AQR-TZA51R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。

「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

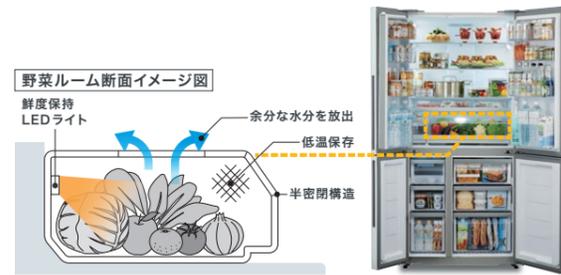


TWIN LED 野菜ルーム



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凍冷蔵庫において、1980年1月～2025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グ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します。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

28日目のじゃがいもでも発芽しにくいため、芽が伸びて捨てることなくただでなく、調理の際、芽を取り除く手間が省けます。

（発芽抑制効果※128日保存）



野菜やくだものも色鮮やかに

短期間で傷みやすいイチゴなどの果物の腐敗を抑制し、見た目も鮮やかなまま保存することができます。

（腐敗抑制効果※210日保存）



実物野菜の軟化抑制効果※3

（15日保存ミニトマト）

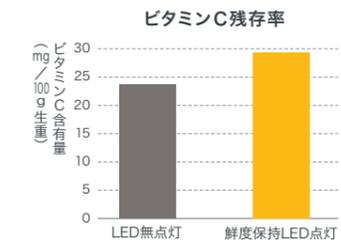
水分の多い野菜や果物の軟化を抑え、みずみずしさをキープ。弾力性や歯ごたえが保たれ、新鮮な果汁をおいしく味わえます。



ビタミンCを保つ※4

（10日間保存キャベツ）

冷蔵庫に保存する前よりも野菜のビタミンC残存率が増加。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

（15日・18日保存ブロッコリー）

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。



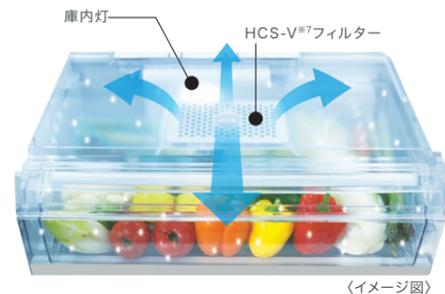
●Advance機能（オゾンによる除菌・脱臭、鮮度保持用LED）をONにすると約5%消費電力が上昇します。

※1: 試験条件/AQR-TXA50R（鮮度保持LEDを野菜室に搭載）と常温を想定したフィールド試験室（15～30℃）に設置し、1台では鮮度保持LED照射有り、もう1台では鮮度保持LED照射無しとして運転（冷蔵室の設定：中、冷凍室の設定：中）。野菜室のバスケットにじゃがいもを28日間保存した後の外観を評価しました。当社調べ。
 ※2: 試験条件/AQR-TXA50R（鮮度保持LEDを野菜室に搭載）2台を常温を想定したフィールド試験室（15～30℃）に設置し、1台では鮮度保持LED照射有り、もう1台では鮮度保持LED照射無しとして運転（冷蔵室の設定：中、冷凍室の設定：中）。野菜室のバスケットにイチゴを10日間保存した後の外観を評価しました。当社調べ。
 ※3: 試験条件/AQR-TXA50R（鮮度保持LEDを野菜室に搭載）2台を常温を想定したフィールド試験室（15～30℃）に設置し、1台では鮮度保持LED照射有り、もう1台では鮮度保持LED照射無しとして運転（冷蔵室の設定：中、冷凍室の設定：中）。野菜室のバスケットにパック包装されたミニトマトを保存し、保存15日後に果実硬度計（KM-1型）を用いて硬度を測定し比較しました。当社調べ。
 ※4: 試験条件/AQR-TXA50R（鮮度保持LEDを野菜室に搭載）2台を常温を想定したフィールド試験室（15～30℃）に設置し、1台では鮮度保持LED照射有り、もう1台では鮮度保持LED照射無しとして運転（冷蔵室の設定：中、冷凍室の設定：中）。評価にはキャベツを使用し1/2にカットしラップで包装しました。1つは鮮度保持LEDを照射し、1つは鮮度保持LEDを照射しない状態で10日間保存しました。ビタミンCの測定用試料はキャベツ中央部付近から採取しました。保存前のビタミンC残存率を100%とし、保存後のビタミンC残存率を比較しました。当社調べ。
 ※5: 試験条件/AQR-TXA50R（鮮度保持LEDを野菜室に搭載）2台を常温を想定したフィールド試験室（15～30℃）に設置し、1台では鮮度保持LED照射有り、もう1台では鮮度保持LED照射無しとして運転（冷蔵室の設定：中、冷凍室の設定：中）。フィルム包装したブロッコリーを保存期間を15日・18日間とし、保存前及び保存後にそれぞれの重量減少率を評価しました。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す半密閉構造で、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

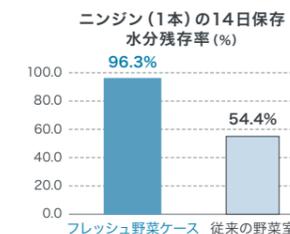
（フレッシュ野菜ケース）

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、冷蔵庫の棚に置くことができ便利です。

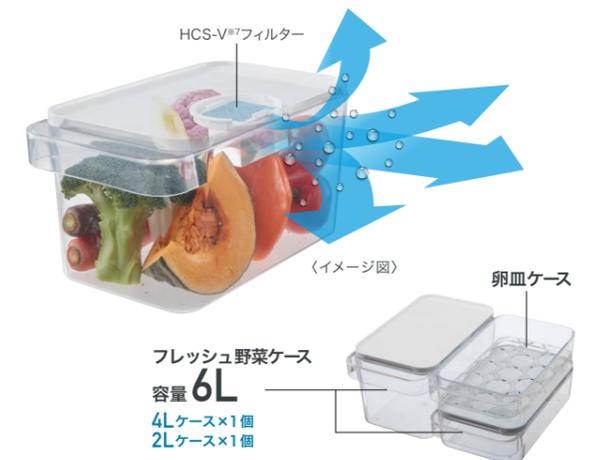
ラップ不要!使いかけの野菜もケースで新鮮保存

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-TZ51RとAQR-SV38J（2019年モデル）を各1台用意し、AQR-TZ51R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。2025年3月AQUA調べ。



●このページは、AQR-TZ51R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。

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

ひと目で見渡せる、ワイドで整理しやすい収納

全段に
強化処理
ガラス棚
採用



- ロングLED庫内灯
- マルチポケット
- 卵皿/フリーケース
- チルドルーム
- 小物ケース (AQR-TZA51R, AQR-TZ51Rのみ)
- 2Lペットボトル 2本収納^{※2} ボトルポケット
- 冷凍室用 ドア下LED照明
- 大容量 アイスボックス
- 旬鮮冷凍 おいシールド冷凍 全室フォースター 冷凍室
- マルチポケット
- ミニボトルポケット
- 高さ調節可能 マルチポケット
- フレッシュ野菜ケース
- ツインLED野菜ルーム
- 2Lペットボトル 4本収納^{※2} ボトルポケット (AQR-TZA42R, AQR-TZ42Rは2本収納)
- クイック冷凍 クッキングアシスト (AQR-TZA51R, AQR-TZA42Rのみ)
- 旬鮮冷凍 おいシールド冷凍 全室フォースター 冷凍室

除菌・脱臭効果^{※1}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。



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。



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。



ペットボトル 2本(左) ペットボトル 4本(右)

●このページは、AQR-TZ51R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: 一般財団法人ポーケン品質評価機構/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) 120L試験BOXでトリメチルアミン及びメチルメルカプタンの2H後の臭気除去率を測定。トリメチルアミン98%、メチルメルカプタン75%。当社調べ。※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-TZA42R, TZ42Rは4本収納可能。

Special Edition

(Dark silver)
洗練されたダークシルバー



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。
キッチンを上質に引き立てます。

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

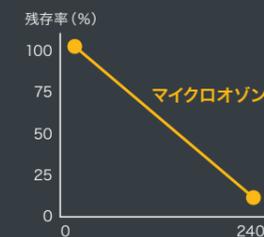


空気中の酸素から生成されたオゾンが、冷蔵庫内の浮遊菌と付着菌を除去。また、臭いのもととなる成分も分解除去することで、食品を安全かつ清潔に保存できます。



(イメージ図)

■脱臭



※臭気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放出し、その後に浮遊菌をエア・サンブ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)

