

AQUA

TZ SERIES

Naoto  
Designer NAOTO FUKASAWA

TZ SERIES

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2026年3月現在のものです。 [AQR2146]

●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

洗練されたデザインで、  
キッチン美しく。





## 洗練されたデザインで、 キッチンを美しく。

冷蔵庫を、上質なインテリアへ。そんな想いが込められたTZシリーズ。  
設計を手がけたのは、日本を代表するプロダクトデザイナー、深澤直人氏。  
どんな空間にも自然と馴染みながらも、洗練された存在感を放ちます。  
AQUA独自のテクノロジーである、食材の美味しさを守る技術も搭載。  
美しいデザインも。確かな機能も。どちらも叶える冷蔵庫をあなたに。

Designer

**深澤 直人** Naoto Fukasawa



1956年、山梨県生まれ。生活者の視点にたつて人の想いを可視化する静かでありながら力強いデザインに定評がある。これまで数多くの世界を代表するブランドや、日本国内のリーディングカンパニーのデザインを手がけている。世界で最も影響力のあるデザイナーの一人とされている。日用品や電子精密機器からモビリティ、家具、インテリア、建築に至るまで、手がけるデザインの領域は幅広く多岐に渡る。イサム・ノグチ賞、Collab Design Excellence Awardsなど受賞歴多数。



## 「冷凍」にこだわり

急速冷凍機能や特許技術で、おいしさをとじこめます。

おいしさを「旬」のまま冷凍。  
182L※の大容量でたっぷり入る  
整理しやすい6ボックス冷凍室。

※AQR-TZ42A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。

6BOX

定格内容積  
**182L**  
食品収納スペース117L  
※AQR-TZA52A、  
TZ52Aの容量となります。



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-TZA52A・AQR-TZ52A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

アイスボックス  
自動製氷で作った  
氷をたっぷり収納

冷凍全室  
フォースター  
どの引き出しも  
-18℃で保存可能です。

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

### 新機能 クッキングアシスト

※AQR-TZA52A・AQR-TZ52A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  
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。

食材や作り置きの料理も  
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の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。



### おいシールド冷凍

恒温

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-TZA52Aと非搭載のAQR-SV38J(2020年モデル)を各1台用意し、AQR-TZA52A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。アイスク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霜の量を計測。AQR-SV38J 1%、AQR-TZA52A 0%。当社調べ。

### 新機能 旬鮮冷凍

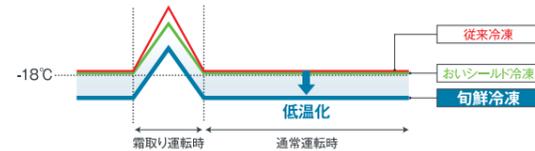
低温

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  
(冷凍室の庫内温度変化)

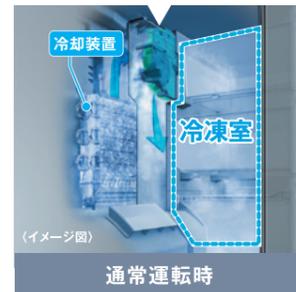


●このページは、AQR-TZA52Aを中心に説明しています。●印刷物ですので 実物とは若干、色・質感が異なります。また、見る角度や照明により、色のイメージや質感は異なる場合があります。●写真はイメージです。

AQUA独自技術「おいシールド冷凍」の詳細はこちら

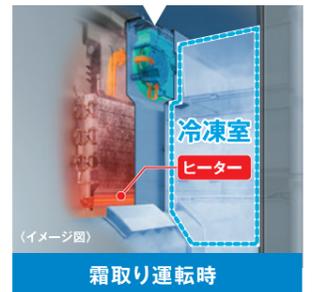


冷却装置で作った冷気を  
ファンで送り込み  
冷凍室内を冷やします。



通常運転時

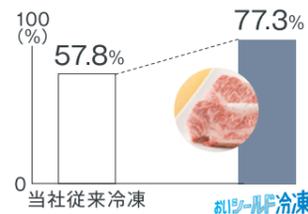
ドリップ抑制機能  
ファンの隙間から流入する  
暖気をシャットアウト!



霜取り運転時

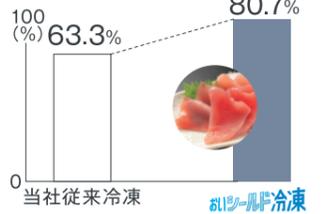
うまみ

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存率の比較



※試験条件/AQR-TZ52Aと2017年度モデルAQR-SV27Gを各1台用意し、AQR-TZ52A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分間加熱し、常温に戻してロースを測定。メバチマグロは冷凍室で解凍後、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(ドリップ抑制機能なし)57.8%、AQR-TZ52A(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-TZ52A(ドリップ抑制機能あり)100N。味香り戦略研究所調べ。



※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!

## 「野菜」を美味しく

鮮度を保ち、栄養素もキープ。食品ロスも軽減します。

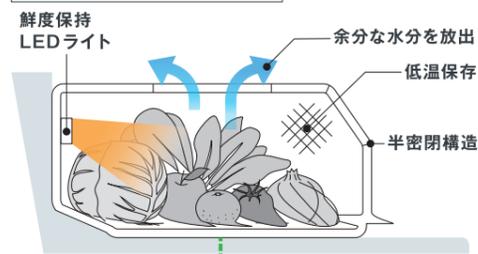
### 業界初！※共同開発によって生まれた 鮮度保持LEDライトで 旬鮮野菜ルームがパワーアップ

※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～2026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。



（イメージ図）

#### 野菜ルーム断面イメージ図



#### 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



#### 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ます。また、じゃがいもなどの発芽も抑制されます。

#### 軟化の抑制効果※1



〔15日保存ミニトマト〕

水分の多い野菜や果物の軟化を抑制。弾力性や歯ごたえが保たれ、おいしく味わえます。

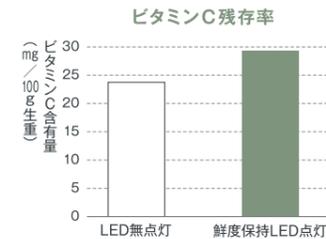


#### ビタミンCを保つ※2



〔10日間保存キャベツ〕

冷蔵庫に保存する前よりもビタミンC残存率が增加。おいしさを保ち栄養も逃しません。

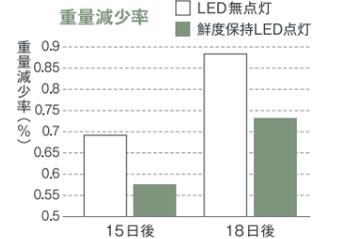


#### うるおいを保つ※3



〔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。



#### 食品ロスを軽減

〔発芽抑制効果※4 28日保存〕

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のびただけでなく、調理の際、芽を取り除く手間が省けます。



#### 色鮮やかにキープ

〔腐敗抑制効果※5 10日保存〕

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。



●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。

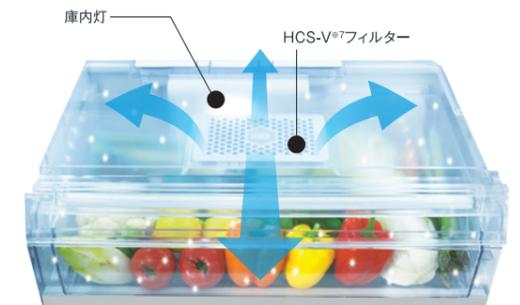
※1:試験条件/AQR-TXA50A(鮮度保持LEDを野菜室に搭載)2台を常温を想定したフィールド試験室(15~30℃)に設置し、1台では鮮度保持LED照射有り、もう1台では鮮度保持LED照射無しとして運転(冷蔵庫の設定:中、冷凍室の設定:中)。野菜室のバスケットにパック包装されたミニトマトを保存し、保存15日後に果実硬度計(KM-1型)を用いて硬度を測定し比較しました。当社調べ。 ※2:試験条件/AQR-TXA50A(鮮度保持LEDを野菜室に搭載)2台を常温を想定したフィールド試験室(15~30℃)に設置し、1台では鮮度保持LED照射有り、もう1台では鮮度保持LED照射無しとして運転(冷蔵庫の設定:中、冷凍室の設定:中)。評価にはキャベツを使用し1/2にカットシラップで包装しました。1つは鮮度保持LEDを照射無し、1つは鮮度保持LED照射有りのAQR-TXA50Aの野菜室に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。 ※3:試験条件/AQR-TXA50A(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(冷蔵庫の設定: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。 ※4:試験条件/AQR-TXA50A(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(冷蔵庫の設定: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。 ※5:試験条件/AQR-TXA50A(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(冷蔵庫の設定: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。

### 旬鮮野菜ルーム

#### 半密閉構造で野菜に鮮度とおいしさを

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庫に配置



（イメージ図）

## 使いやすい「デザイン」

見た目の美しさと、使い勝手のよさを両立しました。

あなたのキッチンにスタイリッシュにおさまる、  
薄さ635mm、業界トップクラス\*の奥行き。  
使いやすさの工夫もいっぱい

\*定格内容積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。  
2026年3月現在。当社調べ。



## LEDで明るく見やすい庫内照明



冷凍ボックスもLEDで明るい  
冷蔵室のドア下に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。



**背面照明**  
(AQR-TZA52A)  
背面照明とホワイト内装  
により庫内全体を明るくし  
ます。

**ロングLED庫内灯**  
(AQR-TZ42A)  
ロングLED庫内灯が冷蔵  
室をすみずみまで明るく照  
らします。

AQR-TZ52Aは天面照明のみです。  
冷蔵室内のLED照明は明るさの調節ができます。



●このページは、AQR-TZ52A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：TZ42Aは4本収納可能。



## 除菌・脱臭\*1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。



除菌・脱臭\*1  
効果のある  
DEO FRESH  
フィルターを搭載。  
清潔さを保ちます。

## 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。



ペットボトル  
2本(左)

ペットボトル  
4本(右)

ジです。\*1：[DEO FRESH] 除菌・脱臭触媒フィルター 試験依頼先：一般財団法人ケーケン品質評価機構 / 試験の方  
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：  
\*3：200L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。

## Special Edition

サテンブラックは、TZシリーズ  
Special Editionのみのカラー。  
キッチンを上質に引き立てます。  
シリーズで唯一、  
マイクロオゾン除去機能を搭載。



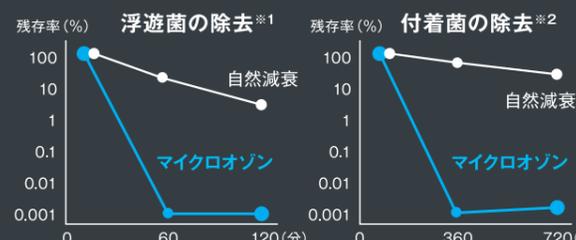
## マイクロオゾン除菌による除菌・ 脱臭効果で食品を清潔に保つ



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。



\*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。



\*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。

●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  
実証結果。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、その後浮遊菌をエアサンブローを用いて採取し、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証結果。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)

