⚠ **安全に関するご注意**　ご使用の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入れないでください。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。

保証書に関するお願い

●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/

https://aqua-has.com/lp/fridge/txseries/

TX シリーズ スペシャルサイトへの
アクセスはこちらから

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。

VEGETABLE OIL INK　●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2月現在のものです。　AQR2145

TX SERIES

GOOD DESIGN AWARD
2023年度受賞
※AQR-TXA50R

AQUA

新鮮キープで、美味しさ続く。

新鮮キープで、
美味しさ続く。

庫内を明るく照らすパネル照明。

どんなキッチンにもなじむ薄型設計。

TXシリーズが追求したのは、

機能的で洗練されたデザイン。

さらに、チルド・野菜室・冷凍室の全室で、

あらゆる食材の美味しさを保つ、

AQUAの最新テクノロジーを搭載。

快適な使い心地も。鮮度を守る技術も。

暮らしを彩る冷蔵庫をあなたに。

日常を彩る洗練されたデザイン

AQR-TXA50A(W)

扉を開くと広がる光あふれる庫内

柔らかな光の大型パネル照明は調光が可能。間接照明のように眩しさを抑えつつ庫内全体を明るく照らします。

■ツインパネル照明（AQR-TXA50A）

冷蔵室内の背面と天面全体にあしらったツインパネル照明の光の演出で食材を美しく映えさせます。 ※グレー内装はAQR-TXA50A(K)のみです。

■背面パネル照明（AQR-TX51A）

背面パネル照明とホワイト内装により庫内全体を明るくします。

食材を明るく照らす LED 照明

各冷凍室にLED照明を設置。夜中暗いキッチンでも中の食材が見やすく、探しやすい仕様です。

※AQR-TXA50Aのみの機能です。

（イメージ）

庫内をひと目で見渡せ、奥まで手が届く

奥まで手が届きやすく庫内が一目で見渡せるので、食品ロスの削減、買いすぎも防げます。

奥行き 667mm の薄型設計でキッチンがすっきり広く

キッチンカウンターとラインが揃いやすくすっきり収まるので、空間にゆとりが生まれます。

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。

上質さを追求した表面

特別な加工を施し、指紋が付きにくい上質なフロストガラスを採用。スタイリッシュなミラーガラスと個性的な石目調ガラスもラインナップしています。

冷蔵庫の状態を光でお知らせ

■LEDステータスバー

人感センサーで人の動きを感知し、冷蔵庫に近づくと光で運転状況をお知らせします。

Welcomeライト

通常時、近くによると
フワッとお知らせ

節電モード

節約運転時（節約ecoモード・冷蔵室・冷凍室どちらかが「弱」設定）

クイックモード

クイック冷凍・クイック冷蔵またはクイック製氷動作時

旬鮮冷凍（クッキングアシスト）運転モード

旬鮮冷凍の動作時、またはクッキングアシストの動作終了時

製氷給水タンクアラーム

製氷用給水タンクがカラになっている時のお知らせ

半ドアアラート

扉が閉まりきっていない状態ドアアラームと連動してお知らせ

故障アラート

冷蔵庫のセンサーや部品が破損故障していると思われる場合

※AQR-TXA50Aの機能です。
※半ドア状態や故障の可能性がある場合は常時点滅します。

●このページはAQR-TXA50A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。

鮮度や美味しさを守る技術

ALL FRESH
全室でおいしさ続く

AQUAは、鮮度保持において温度・湿度・恒温※の
3つの要素を適切にコントロールすることが重要と考えています。
低温は菌の繁殖を抑制し、適切な湿度で食材の乾燥を抑え、
恒温化することにより食材の美味しさ・鮮度を長持ちさせます。

※温度の変化を抑え、一定の温度を保つこと。

間接冷却チルド 約12日間※1 傷みやすいひき肉も鮮度長持ち

見える野菜室 約10日間※2 葉物野菜もシャキシャキ保存

こだわりの冷凍室 約30日間※3 うまみも食感も長持ち

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。

micro ozone

※AQR-TXA50Aの機能です。

■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※4

■付着菌の除去※5

※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。

＊運転状況や食品の種類、状態や量により、効果は異なります。当社調べ。※1：試験条件/AQR-TXA50AとAQR-SV38K（2021年モデル）を各1台用意し、AQR-TXA50Aのチルドルーム（微凍モード）を試験区、AQR-SV38Kのチルドルームを対照区としました。保存期間を12日間とし、保存前および保存後にそれぞれの項目を評価しました。牛豚合いびき肉を購入し、パックのまま保存。一般生菌数：初期菌数4.3×10^6(CFU/g)、保存後 AQR-SV38K 2.2×10^8(CFU/g)、AQR-TXA50A 7.3×10^6(CFU/g)。(一財)日本食品分析センター調べ(成績書番号:第23021241001-0101号、第23021241002-0101号、第23021241003-0101号)。※2：試験条件/AQR-TXA50AとAQR-SV38K（2021年モデル）を各1台用意し、AQR-TXA50Aの野菜室（うるおいエリア）を試験区、AQR-SV38Kの野菜室を対照区として約1.8kgの野菜をラップなし、ドア開閉なし、ツインLEDオフで保存しました。保存期間を10日間とし、保存前および保存後にそれぞれの項目を評価しました。小松菜の保存後の重量減少率はAQR-SV38K 22.4%、AQR-TXA50A 8.0%。保存後のビタミンC 残存率AQR-SV38K 56.3%、AQR-TXA50A 80.5%。運転状況や食品の種類、状態や量により、効果は異なります。当社調べ。※3：試験条件／おいシールド冷凍が搭載されたAQR-TZ51Rと非搭載のAQR-SV27G(2017年モデル）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。味香り戦略研究所調べ。※4：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ー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）※5：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）●オゾンによる除菌をONにすると約1%消費電力が上昇します。

●このページはAQR-TXA50A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。

ALL FRESH
全室でおいしさ続く

間接冷却チルド

輻射冷却効果で鮮度保持

〈イメージ図〉

食材に直接、冷風を当てない輻射冷却

冷風で冷やされたアルミパネル(上面)からの輻射冷却によって食材を冷やすことにより恒温化※を実現します。TXA50タイプはアルミトレイにより上下から包み込むような輻射冷却で鮮度を保持。

※温度の変化を抑え、一定の温度を保つこと。

食材の美味しさを長期間保つ

肉や魚などの生鮮食品もチルドで長期間おいしく保存。

牛豚あいびき肉 12日間 保存比較

当社従来チルドルーム12日目

AQR-TXA50A12日目

※試験条件/AQR-TXA50AとAQR-SV38K（2021年モデル）を各1台用意し、AQR-TXA50Aのチルドルーム（微凍モード）を試験区、AQR-SV38Kのチルドルームを対照区としました。保存期間を12日間とし、保存前および保存後にそれぞれの項目を評価しました。牛豚合いびき肉を購入し、パックのまま保存。一般生菌数：初期菌数 1.5×10^5（CFU/g)、保存後AQR-SV38K 8.8×10^9（CFU/g)、AQR-TXA50A 1.6×10^5(CFU/g)。(一財)日本食品分析センター調べ(成績書番号：第25080796001-0101号、第25080796002-0101号、第25080796003-0101号)。

豚バラ肉 16日間 保存比較

当社従来チルドルーム16日目

AQR-TXA50A16日目

※試験条件/AQR-TXA50AとAQR-SV38K（2021年モデル）を各1台用意し、AQR-TXA50Aのチルドルーム（微凍モード）を試験区、AQR-SV38Kのチルドルームを対照区としました。保存期間を16日間とし、保存前および保存後にそれぞれの項目を評価しました。豚バラ肉を購入し、パックのまま保存。一般生菌数：初期菌数 1.3×10^3(CFU/g)、保存後 AQR-SV38K 7.8×10^8(CFU/g)、AQR-TXA50A 1.0×10^3(CFU/g)。(一財)日本食品分析センター調べ(成績書番号:第23021241007-0101号、第23021241008-0101号、第23021241009-0101号)。

【約0～2℃の通常モード】
食材例：チーズ、かまぼこ、ちくわ等

【約-4～-2℃の微凍モード】
食材例：肉、魚介類、ハム等

美味しさに合わせて選べる【通常】【微凍】2つのモード

通常(約0℃～約2℃)と微凍(約-4℃～約-2℃)の2段階の温度を食材にあわせてお選びいただけます。微凍モードでは、0℃を超えないことで菌の繁殖を抑え、魚介などの生鮮食品のおいしさを長持ちさせます。

ALL FRESH
全室でおいしさ続く

見える野菜室

半密閉構造とLEDの力で鮮度を保つ

冷蔵室から野菜室が見える

冷蔵室を開けた時に野菜室も見えるため、野菜室を開けずに野菜の保管状況がわかります。チェックしやすく、野菜を残さず使いきるモチベーションアップにもつながります。

低温・高湿度の うるおいエリアで美味しさ続く

半密閉構造化されたうるおいエリアに、冷風で冷やされたアルミプレートの輻射冷却により、高湿度と低温を同時に実現します。葉物野菜もビタミンCなどの栄養やシャキシャキした歯応えを保ちながら長い期間保存できます。

※AQR-TXA50Aのみの機能です。

〈イメージ図〉

小松菜 10日間 保存比較

当社従来野菜室10日目

AQR-TXA50A 10日目

※試験条件/AQR-TXA50AとAQR-SV38K(2021年モデル)を各1台用意し、AQR-TXA50Aの野菜室(うるおいエリア)を試験区、AQR-SV38Kの野菜室を対照区として約1.8kgの野菜をラップなし、ドア開閉なし、ツインLEDオフで保存しました。保存期間を10日間とし、保存前および保存後にそれぞれの項目を評価しました。小松菜の保存後の重量減少率はAQR-SV38K 22.4%、AQR-TXA50A 8.0%。保存後のビタミンC 残存率AQR-SV38K 56.3%、AQR-TXA50A 80.5%。運転状況や食品の種類、状態や量により、効果は異なります。当社調べ。

ほうれん草 10日間 保存比較

当社従来野菜室10日目

AQR-TXA50A 10日目

※試験条件/AQR-TXA50AとAQR-SV38K(2021年モデル)を各1台用意し、AQR-TXA50Aの野菜室(うるおいエリア)を試験区、AQR-SV38Kの野菜室を対照区として約1.8kgの野菜をラップなし、ドア開閉なし、ツインLEDオフで保存しました。保存期間を10日間とし、保存前および保存後にそれぞれの項目を評価しました。ほうれん草保存後の重量減少率はAQR-SV38K 24.2%、AQR-TXA50A 5.0%。保存後のビタミンC 残存率AQR-SV38K 70.8%、AQR-TXA50A 87.1%。運転状況や食品の種類、状態や量により、効果は異なります。当社調べ。

野菜やボトル類を立てて保存

野菜は、栽培時と同じ状態での保存が比較的長持ちします。ほうれん草などの葉物野菜、にんじんなどの根菜類も立てて保存が可能です。また、飲料や調味料のボトルなども保存できます。

※ボトルの形状によって入らないものもございます。

〈イメージ図〉

業界初!※1 鮮度保持LEDで 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を、温度と湿度をコントロールする半密閉構造の野菜室に搭載。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します。また、じゃがいもなどの発芽も抑制されます。

ほくでん × AQUA

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

(発芽抑制効果※2 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ます。

LED無点灯野菜室　鮮度保持LED搭載野菜室

色鮮やかにキープ

(腐敗抑制効果※3 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、見た目も色鮮やかなまま保存することができます。

LED無点灯野菜室　鮮度保持LED搭載野菜室

実物野菜の軟化を抑制※4

(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

ビタミンCを保つ※5

(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残存率が増加。おいしさを保ち、栄養も逃しません。

うるおいを保つ※6

(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。

※1: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2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。※2: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。※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。※4: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。※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。※6: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。 ●鮮度保持LEDをONにすると約4%消費電力が上昇します。

●このページはAQR-TXA50A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。

こだわりの冷凍室

ALL FRESH
全室でおいしさ続く

美味しさが続く、AQUA の冷凍室

温度変化を抑え、おいしさを保つ 特許技術※「おいシールド冷凍」

ドリップ抑制機能を搭載した「おいシールド冷凍」は、冷気の出入り口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。

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

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-TZ51Rと非搭載のAQR-SV38J(2020年モデル)を各1台用意し、AQR-TZ51R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-TZ51R 0.8%。当社調べ。

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／おいシールド冷凍が搭載されたAQR-TZ51Rと非搭載のAQR-SV27G(2017年モデル)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-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（ドリップ抑制機能なし）209N、AQR-TZ51A（ドリップ抑制機能あり）100N。味香り戦略研究所調べ。

長期保存に最適「旬鮮冷凍」

通常運転時よりも低い温度で保存することで、いますぐ食べない肉や魚介、買いだめした冷凍食品などの鮮度と美味しさを守ります。

〔冷凍室の庫内温度変化〕

※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。

下準備を効率化「クッキングアシスト」

表面のみ微凍結で下準備の手間を省きます。

カットアシスト
鶏モモ肉が切りやすい

健康アシスト 減塩・脱水
塩揉みせずに脱水可能

あら熱取りアシスト
あつあつご飯もすぐ冷めます

剥きやすさアシスト
トマトなどの皮むきも簡単に

快適アシスト
玉ねぎカットも目にしみにくい

設定時間：15分／30分

終わったらタイマーでお知らせ

〈イメージ図〉

整理しやすい 大容量冷凍室

140Lの大容量冷凍室。多段冷凍室だからそれぞれの段の使い分けができる、整理しやすい仕様です。

取り外せるから清潔に使える

ワイドアイストレイ、製氷ユニット内の製氷皿は簡単に取り外し、洗うことができます。

※製氷ユニットは水洗いできません。

製氷スペースが冷凍収納に

自動製氷機能を使わない場合は製氷ユニットを外し、5Lの冷凍収納として使えます。

●このページはAQR-TXA50A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。 ●特許5832937：凹形状のカバーでファンを覆うことにより、除霜時の温度上昇を防ぐ。2025年2月現在(当社調べ)

Haismart

アプリで冷蔵庫をもっと便利に!

Haismartアプリ

冷蔵庫を外出先からリモートで操作したり、庫内の温度や照明の明るさ、各種機能をカスタマイズして、より便利にお使いいただけます。

【対応機種】AQR-TXA50A

Haismartアプリの
詳しい紹介はこちら

食材管理機能
買い物リスト機能

外出先からも
リモートで操作

設定や機能をカスタマイズして
より使いやすく

AQR-TXA50A [定格内容積 501L | 幅700mm]

GOOD DESIGN AWARD 2023年度受賞

5ドア 冷凍冷蔵庫 ＊オープン価格

(K)マットクリアブラック
JANコード 4582678515315

(W)マットクリアホワイト
JANコード 4582678515308

※AQR-TXA50A(K)の庫内はグレー色となります。

ノンフロン　グリーン購入法適合商品

幅700×奥行667×高さ1850mm　質量：131kg

2021年省エネ基準達成率	年間消費電力量(50/60Hz)
101%	276kWh/年 2015年新測定方法 (JIS C 9801-3:2015) ※上段冷凍室を冷凍(ツースター)で測定した値です。

据付必要寸法図（単位：mm）

□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。

定格内容積
< >内は食品収納スペースの目安

冷蔵室 259L〈195L〉
内チルドルーム 17L
野菜室 102L〈55L〉
冷凍室上段 52L〈27L※〉
冷凍室下段 88L〈49L〉

※製氷ユニットを取り外した場合（自動製氷機能を使わない場合は製氷ユニットを外して収納スペースとして使えます。）

AQR-TX51A [定格内容積 506L | 幅700mm]

5ドア 冷凍冷蔵庫 ＊オープン価格

(W) ラスティックホワイト
JANコード 4582678515339

(X) ブラックミラー
JANコード 4582678515322

ノンフロン　グリーン購入法適合商品

幅700×奥行667×高さ1850mm　質量：126kg

2021年省エネ基準達成率	年間消費電力量(50/60Hz)
100%	280kWh/年 2015年新測定方法 (JIS C 9801-3:2015) ※上段冷凍室を冷凍(ツースター)で測定した値です。

据付必要寸法図（単位：mm）

□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。

定格内容積
< >内は食品収納スペースの目安

冷蔵室 264〈206L〉
内チルドルーム 17L
野菜室 102L〈55L〉
冷凍室上段 52L〈27L※〉
冷凍室下段 88L〈49L〉

※製氷ユニットを取り外した場合（自動製氷機能を使わない場合は製氷ユニットを外して収納スペースとして使えます。）

主な特長	冷蔵室									野菜室				冷凍室								その他				
	間接冷却チルド	アルミトレイ(チルド)	マイクロオゾン除菌	ツインパネル照明(天面・背面)	パネル照明(背面)	全面強化処理ガラス棚	脱臭フィルター※1	Agイオン除菌	高さ調節ポケット	フリーケース／卵皿	ツインLED(鮮度保持)	LED庫内灯	見える野菜室	うるおいエリア	おいシールド冷凍	クイック冷凍	旬鮮冷凍	クッキングアシスト	自動製氷(はずせる製氷ユニット)	ワイドアイストレイ(自動製氷時)	フリージングトレイ	LED庫内灯	無線LAN接続	ステータスバー	節約ecoモード	ドアアラーム	キャスター
AQR-TXA50A	●	●	●	●	—	ノーマル2枚/ハーフ2枚	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	最大※2 約100個	●	●	●	●	●	●	4輪
AQR-TX51A	●	—	—	—	●	ノーマル2枚/ハーフ2枚	●	●	●	●	●	●	—	●	●	●	—	●	最大※2 約100個	—	—	—	—	●	●	4輪

＊オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。 ※1：試験依頼先：一般財団法人 ボーケン品質評価機構／試験の方法：フィルム密着法／抗菌の方法：フィルターへの抗菌成分の担持／処理部品名:冷却カバー内のフィルター／試験結果：99.9%（試験番号 20214013103-1）※2：氷を平らにした場合。