

全室で
フレッシュ続く、
美味しさ長持ち。

TX SERIES



NEW
シリーズ
登場

<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。

●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。 [AQR2085]

TX SERIES

新たな美味しさの体験を

TX SERIES

焼くと溢れる肉汁を
シャキッと弾ける野菜のみずみずしさを
1日でも長く保ち続けるために。

チルドルーム・野菜室・冷凍室で
食材を守り続ける技術を研究し
その全てを余すことなく搭載したTXシリーズ。

こだわりの料理や旬の食材で
素材が持つ美味しさを存分に楽しむひととき。
空間に美しく調和するデザインで
洗練された心地よさに包まれるライフスタイルを叶えます。

歡びに溢れた新しい日常、
Tasty Experienceをあなたのキッチンに。



ALL FRESH
全室でおいしさ続く

*ALL FRESH

AQUAは食材の鮮度保持において「温度」「湿度」「恒温」を適切にコントロールすることが重要だと考えています。AQUAの独自技術により、チルドルーム、野菜室、冷凍室の鮮度を保持し、おいしさを長持ちさせます。

ラグジュアリーと技術を兼ね備えた
新たな AQUA の冷蔵庫が登場。



AQR-TXA50N (K)



AQR-TXA50N (W)



AQR-TX51N (S)



AQR-TX51N (W)

●AQR-TXA50N 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。

AQR-TXA50N (K)

毎日触れるものだから。心地よさをあなたのキッチンに。



庫内の奥まで見渡すことができ、
キッチンにフィットする薄さ

【奥行き 667mm の薄型設計】

冷蔵庫のすみずみまで見やすく取り出しやすいAQUAこだわりの薄型設計で、
冷蔵庫内の使い勝手だけでなくキッチンスペースも広がります。



AQR-TXA50N(K)



AQR-TX51N(S)

機能的で
手入れしやすい
ハンドルデザイン

なだらかなハンドル形状は日々のお手入れが手軽なだけでなく、質感にこだわり情動的な造形を施すことでシンプルな外観に表情を与えます。



冷蔵庫の状態を
光でさりげなく伝える

【LEDステータスバー】※AQR-TXA50Nの機能です。

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。不要な点灯を抑え、空間の雰囲気を邪魔しません。

※半ドア状態や故障の可能性のある場合は常時点灯します。

上質さを追求した表面

【フロストガラス (TXA)】

【クリアガラス (TX)】

壁紙になじむような質感にすることで室内に溶け込む外観デザインに。

特別な加工を施したフロストガラスは、指紋が付きにくく、上質さを演出します。



AQR-TXA50N(K)



AQR-TX51N(S)



AQR-TXA50N



AQR-TX51N

*AQR-TX51Nはトップマウント(天面)照明のみの内装です。

扉を開くと広がる光あふれる庫内

大型で明るく、間接照明効果で
柔らかみのある光を庫内に。※調光可能です。

【ツインパネル照明 & グレー内装 (TXA)】

美しいグレー内装に加えて、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。

【トップマウント照明 (TX)】

天面全体に設置された大型LEDパネル照明により冷蔵室内下までまんべんなく明るくします。



AQR-TXA50N(K)

●AQR-TXA50N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

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おいしさ・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。



W間接冷却チルド

上下のアルミパネルの輻射冷却効果により凍らせずに低温で鮮度を守ります。

約10日間^{※1}

傷みやすいひき肉も鮮度長持ち。



※写真はイメージです。



見える野菜室

半密閉構造と輻射冷却効果により野菜の水分を逃さず、うるおいと鮮度を守ります。

約10日間^{※2}

しおれやすい葉物野菜もシャキシャキ保存。



※写真はイメージです。



おいシールド冷凍

冷凍室内の温度変化を抑えおいしさを逃さない

約30日間^{※3}

うまみも食感も長持ち。



※写真はイメージです。

●AQR-TXA50N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。

※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-TX51NとAQR-SV38K(2021年モデル)を各1台用意し、AQR-TX51N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。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 2.2×10^6 (CFU/g)、AQR-TX51N 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-TX51NとAQR-SV38K(2021年モデル)を各1台用意し、AQR-TX51N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-TX51N 8.0%。保存後のビタミンC 残存率AQR-SV38K 56.3%、AQR-TX51N 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-TZ51Nと非搭載のAQR-SV27G(2017年モデル)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。味香り戦略研究所調べ。

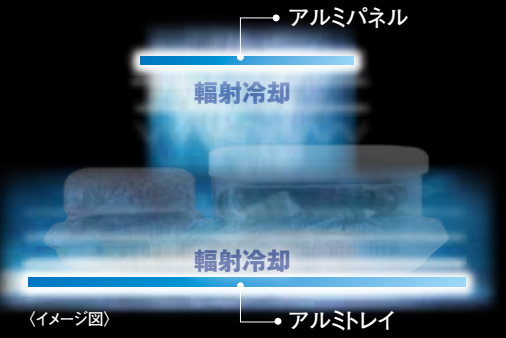
W間接冷却チルド

輻射冷却効果で鮮度保持

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)とアルミトレイ(下面)が、食材を上下から挟み込むように輻射冷却によって冷やすことにより恒温化を実現します。

※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 10日間保存比較

※試験条件/AQR-TX51NとAQR-SV38K(2021年モデル)を各1台用意し、AQR-TX51N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。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 4.3×10⁴(CFU/g)、保存後 AQR-SV38K 2.2×10⁴(CFU/g)、AQR-TX51N 7.3×10⁴(CFU/g)。(一財)日本食品分析センター調べ(成績番号:第23021241001-0101号、第23021241002-0101号、第23021241003-0101号)。

項目	初期菌数	10日保存後
従来機種	6.6	8.3
AQR-TXA50N/AQR-TX51N 10日目	6.6	6.9

豚バラ肉 16日間保存比較

※試験条件/AQR-TX51NとAQR-SV38K(2021年モデル)を各1台用意し、AQR-TX51N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 1.3×10⁴(CFU/g)、保存後 AQR-SV38K 7.8×10⁴(CFU/g)、AQR-TX51N 1.0×10⁴(CFU/g)。(一財)日本食品分析センター調べ(成績番号:第23021241007-0101号、第23021241008-0101号、第23021241009-0101号)。

項目	初期菌数	16日保存後
従来機種	3.1	8.9
AQR-TXA50N/AQR-TX51N 16日目	3.1	3.0

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-3℃~約-1℃)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。

【約0~2℃の通常モード】
食材例:チーズ、かまぼこ、ちくわ等

【約-3~-1℃の微凍モード】
食材例:肉、魚介類、ハム等

●AQR-TXA50N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 の最新鮮度保持技術搭載。美味しさが続く新しい体験をあなたへ。

うるおいエリア
半閉された野菜室で潤いが保たれる

見える野菜室

鮮度保持用ツインLED
LED の力で光合成を促進しエチレンガスの発生を抑制



冷蔵室から野菜室が見える
【見える野菜室】
冷蔵室を開けた時に野菜室も見えるので、野菜室を開けずに野菜の保管状況がわかるため効率的です。またチェックしやすいため、野菜料理を作り、食べる楽しみもあり、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
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。



野菜も長期間シャッキリ保存

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。

小松菜 10日間保存比較

※試験条件/AQR-TX51NとAQR-SV38K(2021年モデル)を各1台用意し、AQR-TX51N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 24.2%、AQR-TX51N 8.0%、保存後のビタミンC残存率AQR-SV38K 70.8%、AQR-TX51N 87.1%。重量減少や食品の損傷、状態や量により、効果は異なります。当社調べ。

項目	3日	5日	7日	10日
従来機種	2.2	12.4	14.6	19.1
AQR-TXA50N/AQR-TX51N 10日目	2.2	5.3	7.2	8.0

ほうれん草 10日間保存比較

※試験条件/AQR-TX51NとAQR-SV38K(2021年モデル)を各1台用意し、AQR-TX51N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。ほうれん草の保存後の重量減少率はAQR-SV38K 24.2%、AQR-TX51N 5.0%、保存後のビタミンC残存率AQR-SV38K 70.8%、AQR-TX51N 87.1%。重量減少や食品の損傷、状態や量により、効果は異なります。当社調べ。

項目	3日	5日	7日	10日
従来機種	2.2	11.6	13.0	20.9
AQR-TXA50N/AQR-TX51N 10日目	2.2	4.0	4.5	5.0

小松菜 10日保存後のビタミンC残存率の比較

項目	残存率 (%)
従来機種	80.5
AQR-TXA50N/AQR-TX51N 10日目	87.1

ほうれん草 10日保存後のビタミンC残存率の比較

項目	残存率 (%)
従来機種	70.8
AQR-TXA50N/AQR-TX51N 10日目	87.1

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。



業界初!※鮮度保持用LEDライトで光合成促進やエチレンガスの発生を抑制して野菜のおいしさ長持ち

※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冷蔵庫において、1980年1月~2023年4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。

ほくてん × AQUA
北海道電力の農業向けLED利用技術を生産用冷蔵庫に活用

【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活用。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ます。また、じゃがいもなどの発芽も抑制されます。

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、短時にもなります。

項目	発芽率 (%)
常温保存	100
ツインLED野菜室	0

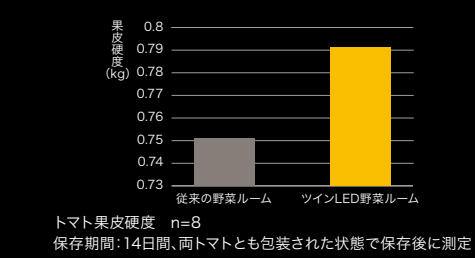
野菜やくだものも色鮮やかに (腐敗抑制)※2

短時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。

項目	腐敗率 (%)
従来の野菜室	100
ツインLED野菜室	0

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。



※1:試験条件-AQR-TZAS1N(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-TZAS1N(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-TZAS1N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果物を比較しました。当社調べ。※3:試験条件-AQR-TZAS1N(ツインLED野菜ルーム搭載)とAQR-TZ51M(旬野菜ルーム)を各1台用意し、AQR-TZAS1N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物硬さを比較しました。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残存率を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付近から採取した。試験条件:AQR-TZAS1N(ツインLED野菜ルーム搭載)とAQR-TZ51M(旬野菜ルーム)を各1台用意し、AQR-TZAS1N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残存率を比較しました。当社調べ。※5:試験条件-AQR-TZAS1N(ツインLED野菜ルーム搭載)とAQR-TZ51M(旬野菜ルーム)を各1台用意し、AQR-TZAS1N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。●鮮度保持用LEDをONにすると約4%消費電力が上昇します。

おいシールド冷凍

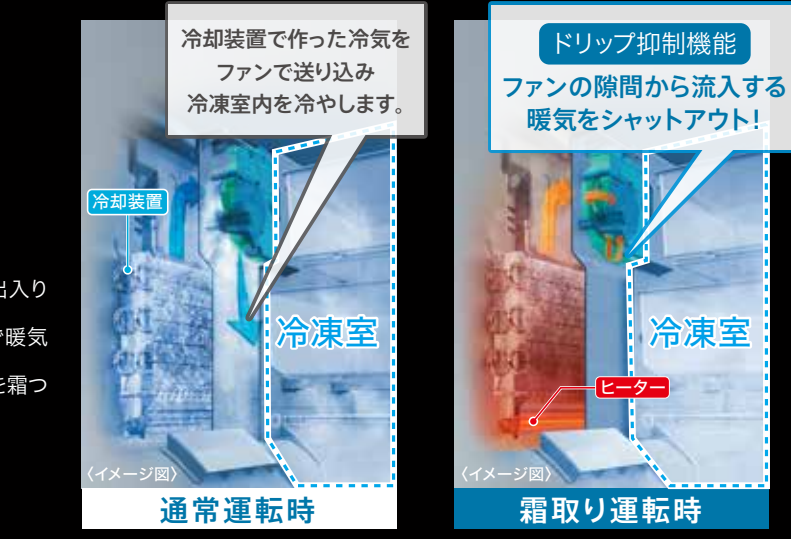
霜がつきにくく、おいしさ長持ち

冷凍でも美味しさが続く、AQUAの特許技術

霜取り時に発生する熱の侵入を防ぎ、恒温化を実現

ドリップ抑制機能を搭載した「おいシールド冷凍」は、冷気の出入りに閉鎖式のフタを装備。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

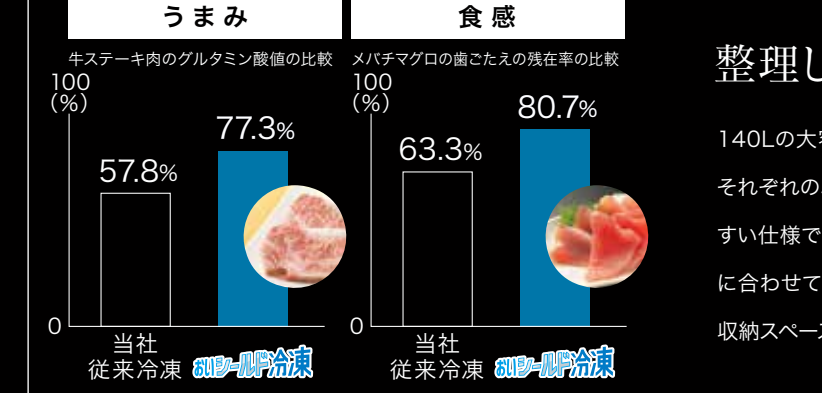


霜 = 「おいしくないサイン」です。

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、食材から出っ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。



※1:試験条件/おいシールド冷凍が搭載されたAQR-TZ51Nと非搭載のAQR-SV27G(2017年モデル)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分間加熱し、常温にしてローコストを測定。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-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。●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。2023年4月現在(当社調べ)

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。またあなたのライフスタイルに合わせて使わなくなった製氷スペースを収納スペースに変えることもできます。



●写真はイメージです。

長く付き合う冷蔵庫は くらしに馴染むものを

より使いやすく、より清潔に。

あなたのくらしに寄り添い、

サポートするための

さまざまな機能がここにはあります。



AQR-TX51N(S)



AQR-TXA50N(K)



AQR-TX51N(W)



AQR-TX51N(S)

自在にレイアウトを変えて収納

ノーマル棚とハーブ棚、奥行きが違う2つの棚の組み合わせで背の高いボトルや大きな鍋など、収納するもの大きさに合わせて棚を動かすことができます。



一升瓶も収まる可変するドアポケット

左右のドアポケットには2Lペットボトルが合計4本*入ります。また高さのある一升瓶も収納することができます。

*ペットボトル・一升瓶の形状によって収納できない場合があります。

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

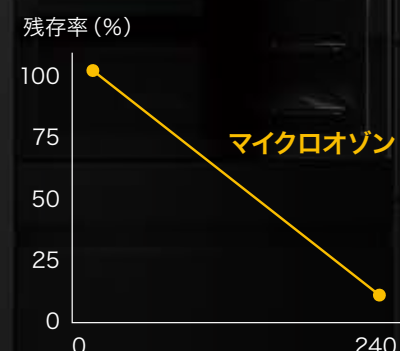
*AQR-TXA50Nの機能です。

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。



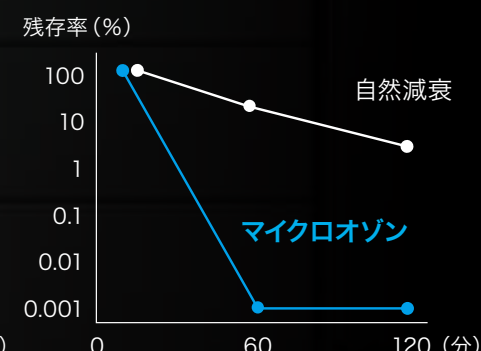
(イメージ図)

■脱臭



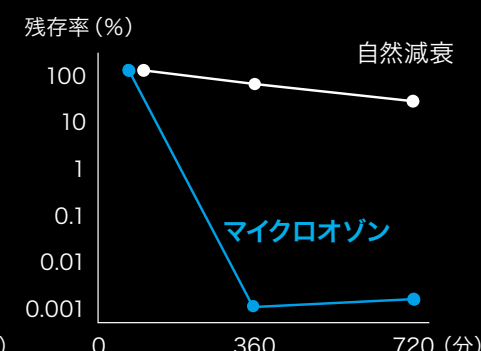
*臭気にメチルカブタンを使用。容積500Lの容器の中で脱臭性能を評価したものであり、実使用空間での実証結果ではありません。

■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



*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) / 試験体番号: (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、その後浮遊菌 (黄色ぶどう球菌) をエアロ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) / 試験体番号: (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) ●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。

扱いやすいコントロールパネル

庫内を制御するコントロールパネルはすぐに操作できる冷蔵庫ドア側面に装備。デザインを損ねないシンプルなボタン配置と光る表示でわかりやすく庫内の状態を伝えます。



取り外せるから清潔に使える

氷を貯めるワイドアイストレイは簡単に取り外して移動できるため、手軽に洗えて清潔に保つことができます。また、製氷ユニット内の製氷皿も洗うことができるため、いつでも清潔な氷をつくることができます。

*製氷ユニットは水洗いできません。

立ったままで出し入れラクラク

シンクの高さに近い位置に野菜室を設けているのでラクな姿勢で出し入れできます。料理をしているときも毎回かがむ必要がなく野菜を取り出せます。いろいろな大きさ、形の野菜もスムーズに収納できます。



製氷スペースが冷凍ストックに

自動製氷機能を使わない場合は、上段冷凍室を冷凍収納スペースとして広々お使いいただけます。ライフスタイルにあわせてご利用ください。製氷ユニットを外すと5L収納が増えます。



食材の旨味を守りあら熱とりにも

【クイック冷凍コーナー】



熱伝導のよいフリージングトレイと約-30℃の冷気ですばやく冷凍することにより、食材の旨味と栄養を封じ込め、食感を保つことができます。また60℃のものまで入れることができるので*、熱々ごはんもラップしてそのまま冷凍でき、お弁当のあら熱取りにも活用できます。

*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。

食材を明るく照らす LED 照明



各冷凍室にLED照明を設置しています。そのため冷凍室内が明るく照らされ、夜中暗いキッチンでも、中の食材が見やすく、食材などが探しやすい仕様です。

●AQR-TXA50Nを中心に説明しています。

