



今日あるものを、  
おまかせでおいしく。



## Bistro

### NE-UBS10E の特長



好きな食材をのせるだけで、  
食卓にならぶ一皿に。

ありものも冷凍の食材も、  
自由に組み合わせてメインが完成。  
スープも同時におまかせ。



手間のかかる揚げ物が  
かんたんに。

市販の冷凍フライに  
油をつけて  
おまかせで揚げ物調理ができる。



下ごしらえした材料を  
耐熱ガラス製ボウルに入れるだけ。

和洋中の主菜・副菜から、  
パスタやカレー、スープまで  
おまかせで調理できる。

●P.1-2の内容は、NE-UBS10E/BS9Eの機能を中心に説明しています。

レンジ機能

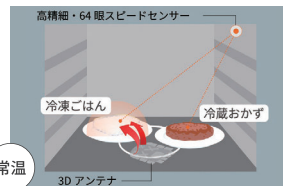
毎日使うあたためから解凍まで、使いやすく。

詳しくはこちら



2品同時あたため (ねらって加熱)※2

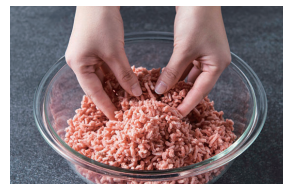
冷凍・冷蔵など温度の異なる2品を同時に効率よくあたためます。



イメージ図

芯までほぐせる解凍

センサーで分量や種類を検知※3。食品の中央部分からおだやかに、ムラをおさえて解凍します。



お急ぎあたため 「スピード機能」※4

レンジ加熱のスタート後に、ワンボタンで高出力に切り換えて加熱時間を自動で短縮します。



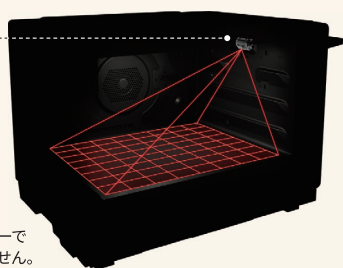
加熱時間を 最大約38% 短縮※5



※5.当社比。市販の弁当あたため(レンジ500W/4分30秒)と、スピード機能使用時の加熱時間(2分46秒)との比較。

食品の温度・分量などを 見分ける※3

高精度・64眼スピードセンサー



イメージ図  
実際はセンサーで 庫内は光りません。

レンジ機能 <ワンボウルメニュー>

ボウルに食材を入れるだけで、手軽においしく調理可能。

詳しくはこちら



幅広いメニューに対応

- パスタ ● シチュー ● 中華
- フレンチ ● エスニック ● 煮物
- やみつき野菜 ● スープ
- 凍ったままワンボウル
- 凍ったままパスタ

凍ったままワンボウル

冷凍・冷蔵・常温食材と一緒に調理できます。食材の分量や冷凍割合に合わせて、おいしく出来上がります。



スチーム機能

ゆで卵も、温泉卵も、ヒートグリル皿にのせるだけ。

詳しくはこちら



蒸し物

庫内にたっぶりのスチームを閉じ込めるから、短時間で蒸し器同様の蒸し上がり。



蒸し焼き

ヒートグリル皿1枚で、4人分まで調理可能。冷凍うどんも解凍の手間なく焼きうどんに。



※1.茶わん1杯のごはん150g(約20℃)を中心部を含む平均温度75℃以上まであたためた場合。連続加熱・庫内高温時の加熱は除く。※2.食品2品の分量はほぼ同等。ただし汁物、ソース、タレがかかった食品、冷凍カレー、冷凍シチュー機能を使えない場合があります。※3.フラットとは丸みを帯びない直線的な形状であること。

詳しくはこちら



## グリル機能

### 高火力の両面グリルが、予熱なしで絶妙な火加減。



#### 両面グリル

裏返す手間がなくスピーディー、  
ふだん使いにうれしい高火力。

裏返し  
不要

焼き網  
不要



ハンバーグ(2人分)  
約14分



塩さば(2人分)  
約11分



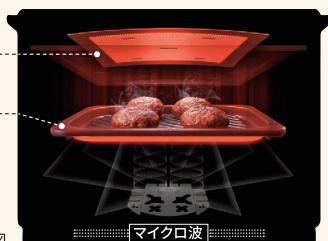
〈両面焼き〉トースト2枚  
約5分

大火力極め焼きヒーター

発熱するヒートグリル皿



イメージ図



#### NEW 冷凍フライあため

調理済みの冷凍フライをおいしくあため。  
ヒーターとヒートグリル皿で衣はサクッと、  
中はレンジ加熱でアツアツに。



#### トースト

トーストは裏返し不要で、一気に4枚  
焼き上げ可能。

## オーブン機能

### パンもお菓子も。こだわりの設計でおいしさを実現。

詳しくはこちら



クッキー



リュスティック



いちごのショートケーキ

#### スチームプラス

手動のオーブン調理中にお好みで  
スチームを入れることができます。  
火の通りやケーキのふくらみを  
よくします。



シフォンケーキ

庫内天井がフラット※6で、  
天井と食材の距離が均等  
**フラットヒート設計**

熱風を庫内全体にしっかり循環させるので、  
上下段の食材に均一に熱があたり、包み込  
むようにムラをおさえて焼き上げます。  
しっかりと熱風を循環させるため、庫内に風  
を出す穴や角皿の形状まで工夫しています。



#### 2段コンベクション オープン

バターロールなら、  
一度に24個焼くことも可能。

イメージ図

などは2品あために向きません。※3.マイクロ波による食品の温度上昇特性や、面積、温度上昇速度により、食品を分類し見分けます。※4.手動レンジ500/600W、30秒~10分00秒以内の加熱時において働きます。連続加熱時など、

## のせるだけ、入れるだけの「おまかせ調理」。



豚肩ロースと鮭のグリル

### おまかせグリル

冷凍 冷蔵 常温

家にある好きな食材をグリル皿にのせるだけで、食卓に並ぶおかずがかんたんに。お肉もお魚も野菜も同時に調理できます。

冷凍・冷蔵・常温食材をヒートグリル皿にのせるだけ。



### NEW おまかせグリル&スープ

冷凍 冷蔵 常温  
グリルのみ

お肉やお魚、野菜をグリル皿にのせて上段でグリル調理をしながら、庫内下でスープが出来ます。2品同時につくれて忙しい日も大助かり。

#### 上段：おまかせグリル

冷凍・冷蔵・常温食材と一緒に調理。お肉・お魚・野菜も同時に加熱できます。

#### 下：スープ

お好みの具材や味付けで作れる\*。

\*上段でグリル調理をしているため、ラップは使用できません。



焼き鮭&味噌汁

ご飯をよそったら、一気に食卓が完成。



あじフライ

### おまかせ熱風フライ

冷凍 冷蔵 常温

市販の冷凍フライ\*1に油をつけてグリル皿にのせれば、サクサクの揚げ物ができます。後片付けはヒートグリル皿1枚だけ。



グリル皿に並べて、はけやスプレーなどで少量の油をつけたら、あとはおまかせ。



ヒレかつ

いかリング&フライドポテト

春巻き

おまかせグリル おまかせ熱風フライ

アプリ\*2または本体から簡単設定

アプリでお好みの分量を加熱する



アプリの『スキャンする』を押す(カメラをかざして読み取る)



ビストロに送信 (NE-UBS10Eのみ)

本体で分量を選んで加熱する



おまかせ▶おまかせグリルを選択



分量を選んでスタート

\*1.一部、不向きな食材、調理のポイントがあります。詳しくは取扱説明書をご覧ください。\*2.通信環境や、使用状況によっては、ご利用にできない場合があります。●キッチンポケットアプリのインストールはAndroid™スマートフォンはター(IEEE802.11a/b/g/n、周波数帯(2.4GHz帯、5GHz帯)、暗号化方式WPA™(AES)/WPA2™(AES)/WPA3™(AES))が必要です。WEPのみ対応の機種はお使いいただけません。●すべての無線LANルーターについての動作アイホン株式会社のライセンスに基づき使用されています。●App StoreはApple Inc.のサービスマークです。●キッチンポケットアプリの仕様やサービスは、予告なく変更・終了する場合があります。\*5.Android™ OSバージョン 9.0以上、

お手入れしやすく、使いやすい。こだわりのコンパクト設計。



### 業界トップクラス\* コンパクトな設置スペース

後ろも左右もぴったりでOK。  
設置場所のお悩みを解消します。

\*2026年4月22日現在。家庭用卓上オープンレンジ30Lクラスにおいて。NE-UBS10E/BS9Eの必要設置スペース:幅(494)×奥行(435)×高さ(370+80)mm。設置スペースには、本体寸法と隔離距離(平成14年消防庁告示第1号に基づく)を含む。

### ソフトダンパー採用ドア

ドアが閉まる手前で手を離しても、やさしくスムーズに閉まります\*。音が静かで、指を挟む心配もありません。

(NE-UBS10E/BS6C)

\*手を離す位置によっては、ドアが開く場合があります。

### ロック機能

幼いお子様が誤ってボタンやダイヤルに触れても、操作を受け付けないようにロックします。

(NE-UBS10E/BS9E/BS8D/BS6C/BS5D/MS4D/FB2D/FS3D/FS2E/FL1C)

### 「食器清潔」コース

ヒーターとスチームで食器\*3を除菌\*4します。

(NE-UBS10E)

\*3 耐熱120°C以上。\*4 試験機関:株式会社環境衛生研究所。試験方法:食器に付着させた菌数を測定、除菌の方法:2024年製スチームオープンレンジNE-UBS10C(NE-UBS10Eと同等性能)を「食器清潔」で運転、対象:食器に付着した菌、試験結果:生菌減少率99.0%以上、試験番号:237454N。

### 食洗機対応

ヒートグリル皿、角皿は、食洗機で洗えます\*。

(NE-UBS10E/BS9E/BS8D/BS6C/BS5D/MS4D)

\*お手入れの前に、お使いになる機器にセットできるかご確認ください。

### お手入れらくらく



- 1 汚れが付きにくい壁面と、拭き掃除ができる庫内天井
- 2 油汚れが落ちやすいヒートグリル皿

#### 1 庫内はサッと拭くだけできれいに

壁面はフッ素コーティングされているので、拭き掃除もしやすい。天井も布巾で拭ける塗装を採用。

(NE-UBS10E/BS9E/BS8D/BS6C/BS5D)



#### 2 お手入れしやすく、ふだん使いに便利なヒートグリル皿

グリルなら、洗い物はヒートグリル皿1枚のみ。フッ素加工をしているので、ハンバーグを焼いた後もこびりつきにくく、サッと洗えます。

(NE-UBS10E/BS9E/BS8D/BS6C/BS5D)



#### 3 庫内お手入れスピードコースで、忙しい時も便利

目安時間3分でお手入れができる庫内お手入れスピードコースを追加。スチームで庫内の汚れをしっかりと浮かせて落とすやすくなります。

(NE-UBS10E/BS9E/BS8D)



### KitchenPocket<sup>※2</sup>

レシピ検索で  
毎日の献立に悩まない

新しいメニューをスマホ\*5から  
ビストロに送信し、  
メニューを増やせます。

キッチンポケット  
アプリ\*2の  
詳細はこちらから



料理家  
栗原心平さんとの  
コラボレシピも配信



### あなたのために特化した初めてのBistro。



当社最高レベルの

高精細・64眼スピードセンサー

ムラをおさえてあなたため



単機能レンジ NE-FB2D

-K(ブラック)/-W(オフホワイト)の  
2色からお選びいただけます。

庫内ひろびろ。  
大きなお皿、  
お弁当も入る。

詳しくはこちら



# オープンレンジ ラインアップ

機種ごとの  
詳細はこちら



●本カタログ掲載商品は、オープン価格です。オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。○本ページ掲載の商品はお取扱

		Bistro <span>スチーム</span> オープンレンジ		
		総庫内容量※1 30L(ワイド&フラット)		
		NEW NE-UBS10E -K(ブラック)・-W(オフホワイト)	NEW NE-BS9E -K(ブラック)・-W(オフホワイト)	NE-BS8D -K(ブラック)・-W(オフホワイト)
レンジ	自動出力(インバーター)	1000W:最大約5分(600W)※3		
	センサー	高精度・64眼スピードセンサー		シングサーチ赤外線センサー
	あたため	2品同時あたため(冷凍可)※4・ご飯1杯30秒※5		
	解凍	芯までほぐせる解凍(全解凍・半解凍)※6		
	サイクロンウェーブ	●	●	●
IoT対応	●	●	●	
無線LAN対応	●	●	●	
グリル	加熱方式	大火力極め焼きヒーター(平面)／両面グリル		大火力平面ヒーター／両面グリル
	少量時短加熱	エリア加熱(ヒーター出力650W)※8		
	ヒートグリル皿	●	●	●
おまかせ	おまかせグリル	●	●	●
	おまかせグリル&スープ	●	●	●
	おまかせ熱風フライ	●	●	●
オープン	温度	70～300℃※9		
	発酵	スチームあり(30～65℃)※11 スチームなし(30～65℃)	スチームあり(30～45℃)※11 スチームなし(50～65℃)	
	加熱方式	2段調理 コンベクションオープン		
	スチームプラス	●	●	●
スチーム	発生方式	タンク式(650mL)・過熱水蒸気・スチームコントロール機能		
	スチーム機構	スピードスチーム機構／100℃・95～60℃(低温スチーム)		スチームあり
	スチームあたため	●	●	●
取説掲載レシピ数※13(自動メニュー数※14)		305(308)	187(148)	153(130)
自動メニュー	ワンボウルメニュー	パスタ・シチュー・中華・フレンチ・エスニック・煮物・やみつき野菜・スープ・凍ったままワンボウル・凍ったままパスタ		パスタ・煮物・やみつき野菜・スープ・凍ったままワンボウル(冷凍食材のみ)
	トースト(自動)	ヒートグリル皿使用／1枚両面 約4分57秒／スチームトースト／冷凍トースト		ヒートグリル皿使用／1枚両面 約5分11秒／スチームトースト／冷凍トースト(手動のみ)
リベイク	パンあたため	● 冷凍も一部対応可(仕上がりが「強」設定)		
	フライあたため	● 冷凍対応可		
使いやすさ	スマホ連携	●		
	便利機能	ソフトダンパー／食器清潔コース／ロック機能	ロック機能	
	庫内灯	●	●	●
	庫内	「庫内を冷ます」コース		
液晶	カラータッチ液晶(選べる画面デザイン)	大型ホワイトバックライト液晶		
自動お手入れ		庫内お手入れ(スピード約3分／しっかり約20分)／脱臭／洗浄・水抜き(排水あり)／クエン酸洗浄		庫内お手入れ(スピード約3分／しっかり約20分)／脱臭／本体水抜き／クエン酸洗浄
主な付属品	ヒートグリル皿	407×301mm(1枚)	407×303mm(2枚)	407×301mm(1枚)
	角皿	407×303mm(2枚)	407×303mm(2枚)	407×303mm(2枚)
取扱説明書／レシピブック／使いこなしガイド		取扱い説明書		取扱い説明書
寸法	脚間寸法図／外形寸法図(mm)	※脚間寸法はゴム足高サイズ。		
		 【庫内寸法】幅394×奥行309×高さ235mm		 【庫内寸法】幅394×奥行309×高さ235mm
設置寸法		後ろ・左右ピッタリ。上方8cm以上あげてください。※17		
質量(本体のみ)		約19.7kg	約19.6kg	約19.0kg
基本仕様性能	レンジ	手動(相当)出力／消費電力	1000・600・500・300・150W・300Wスチーム(相当)／1400W	
	オープン	ヒーター出力／消費電力	1380W／1400W	1380W／1400W
	グリル	ヒーター出力／消費電力	1330W／1350W	1330W／1350W
省エネ基準達成率(%)		102	102	102
年間消費電力量※18		72.0kWh／年 (レンジ機能59.0kWh／年・オープン機能13.0kWh／年) 待機時0.0kWh／年 ●区分:F	72.0kWh／年 (レンジ機能59.0kWh／年・オープン機能13.0kWh／年) 待機時0.0kWh／年 ●区分:F	72.0kWh／年 (レンジ機能58.0kWh／年・オープン機能14.0kWh／年) 待機時0.0kWh／年 ●区分:F

※1.総庫内容量とは、JISの判定基準に基づいて算出された容量です。※2.常時インターネット接続が可能な環境が必要です。詳しくはWEBをご確認ください。※3.最高出力の継続時間は機種によって異なり、その後は自動的に( )内の出力に切り替わります。75℃以上まであたためた場合、連続加熱・庫内高温時の加熱は除く。※6.食材や形状・環境などにより出来栄は異なります。※7.手動レンジ500W/600W、30秒～10分00秒以内の加熱時において働きます。連続加熱時など、機能を使えない場合があります。※11.給水タンクに水を入れなければスチームなしになります。※12.調理後、グリル皿、角皿に熱い湯が残りますのでご注意ください。※13.WEB版取扱説明書に掲載のレシピも含まれます。※14.レシピブックまたは取扱説明書記載の自動調理可能なメニューや、壁の材質により壁と本体の接触跡が気になる場合などは、上記寸法以上に壁や家具から離して設置してください。※18.年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定法による数値です。数値はキロワット時毎年の単位で、小数第一位まで表示しレンジ(ヒーターの露出があるもので30L未満のもの)、D:オープンレンジ(ヒーターの露出があるもの以外で30L未満のもの)、F:オープンレンジ(熱風循環加熱方式のもの)。



省エネマークについて

このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にしてください。「省エネ基準達成率」及び「達成率」は、省エネ法に定められた2021年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。




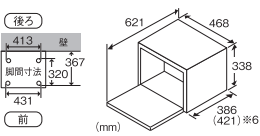
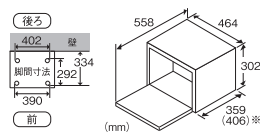
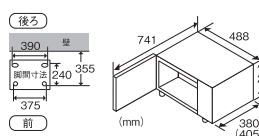


# レンジ ラインアップ

●本カタログ掲載商品は、オープン価格です。オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。

機種ごとの  
詳細はこちら



	オープンレンジ		単機能レンジ
	総庫内容量※1 23L(ワイド&フラット)	総庫内容量※1 15L(ワイド&フラット)	総庫内容量※1 22L(フラット)
	<p><b>NE-FS3D</b> -W(ホワイト)</p> 	<p><b>NE-FS2E</b> -W(ホワイト)</p>  <p>○この商品はお取扱い先を限定しております。 ○一部店舗ではメーカー指定価格での販売となります。</p>	<p><b>NE-FL1C</b> -W(ホワイト)</p> 
主な機能	1000Wインバーター※2/湿度センサー(絶対湿度センサー)/解凍/オープン温度調節範囲:100~250℃※3・発酵(35~40℃)/トースト・冷凍トースト(裏返し必要)/ホワイトバックライト液晶/ロック機能	1000Wインバーター※2/温度センサー/解凍/オープン温度調節範囲:100~200℃・発酵(40℃)/トースト・冷凍トースト/パンあたたため(冷凍専用モードあり)/フライあたたため(冷凍専用モードあり)/ホワイトバックライト液晶/ロック機能	1000Wインバーター※4/蒸気センサー/解凍/スクエアアンテナ/お急ぎあたたため「スピード機能※5」/大きいお弁当も余裕で入る22L/光る文字液晶(バックライトあり)/ロック機能
主な付属品	角皿 384×299mm(1枚)/ 取扱レシピ集	角皿(アルミ) 364×279mm(1枚)/ あみ1枚/取扱レシピ集	取扱説明書
寸法 脚間寸法図/外形寸法図(mm) ※脚間寸法はゴム足両サイド。	 <p>【庫内寸法】 幅374×奥行310×高さ180mm</p>	 <p>【庫内寸法】 幅353×奥行293×高さ135mm</p>	 <p>【庫内寸法】 幅332×奥行365×高さ206mm</p>
設置寸法	後ろ・左右ピッタリ。 上方10cm以上あげてください。※7	後ろピッタリ。 左右各2cm、上方10cm以上 あげてください。※7	左右どちらか一方を開放にし、 反対側を3cm、後方3cm、 上方10cm以上あげてください。※7
質量(本体のみ)	約15.2kg	約11.5kg	約8.9kg

※1.総庫内容量とは、JISの判定基準に基づいて算出された容量です。※2.高周波出力1000Wは短時間高出力機能(最大3分)であり、調理中自動的に600Wに切り換わります。※3.オープンの220~250℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に210℃に切り換わります。※4.高周波出力1000Wは短時間高出力機能(最大1分30秒)であり、調理中自動的に600Wに切り換わります。これは自動メニュー(「1あたたため」ボタン、「2飲み物(1杯/2杯)」ボタン)で働きます。※5.手動レンジ500W/600W、30秒~10分00秒以内の加熱時において働きます。連続加熱時など、機能を使えない場合があります。※6.外形寸法の( )内はハンドルなどを入れた最大奥行寸法です。※7.熱に弱い壁材、家具などが排気口の近くにあり汚れや変色が気になる場合や、壁の材質により壁と本体の接触跡が気になる場合などは、上記寸法以上に壁や家具から離して設置してください。

## 安全に関するご注意

●ご使用の際は、取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。

- このカタログに記載の商品は国内一般家庭用です。●アースは確実に取り付けてください。
- 消費電力以上の容量のコンセントから直接ご使用ください。●本来の用途(加熱調理)以外に使用しないでください。

## 愛情点検 長年ご使用の電子レンジの点検を!

電子レンジの補修用性能部品の保有期間は製造打切後8年です。



こんな症状は  
ありませんか

- 電源コードや差し込みプラグが異常に熱くなる。●異常なおいや音がする。●ドアや庫内に著しいガタや変形がある。●触ると電気を感じる。●丸皿が回転しない。(ターンテーブル機種)●その他異常や故障がある。

ご使用中

事故防止のため、電源プラグを抜き、販売店に点検をご依頼ください。

## 情報セキュリティ

ISO27001

お客様の個人情報を取り扱う部門で国際標準規格であるISO27001を取得し、適切に情報管理を行う仕組みを構築しています。当社のISO27001認証取得事業場はホームページをご覧ください。

panasonic.com/jp/about/privacy-policy



表示を正しく  
家電公取協会員  
Panasonicは、  
適正な表示を  
推進しています。

パナソニック  
家電製品  
正規取扱店  
詳しくはこちら



## パナソニック調理商品ご相談窓口

月-土曜日(祝日・正月三が日を除く)受付9時-18時

当社製品のお買物・取り扱い方法・その他ご不明な点は下記にご相談ください。

固定電話をご利用の方はこちら **0120-878-694**

スマートフォンなどをご利用の方はこちら **0570-087-694 (有料)**

FAX .....0120-878-236

## アプリの初期設定に関するお問い合わせ

月-土曜日(祝日・正月三が日を除く)

受付9時-18時

固定電話をご利用の方はこちら

**0120-878-832**

スマートフォンなどをご利用の方はこちら

**0570-087-832 (有料)**

## ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくために発信番号を通知いたしております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

商品には保証書を添付しております。必要事項が記入された保証書をお受け取りください。

お買い求めは技術とサービスを誇る当店へどうぞ...

このカタログの内容についてのお問い合わせは、  
左記の販売店にご相談ください。

または、パナソニック調理商品ご相談窓口  
おたずねください。

パナソニック株式会社  
コンシューマーマーケティング ジャパン本部  
〒141-0031 東京都品川区西五反田3-5-20

発行年月日 2026年4月22日 **NE-JJZ2606**

- 製品の色は印刷物ですので実際の色と若干異なる場合があります。●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。
- 実際の製品には、ご使用上の注意を表示しているものがあります。
- パナソニックホームページ [panasonic.jp](http://panasonic.jp) パナソニックの最新情報をインターネット上でご覧ください。