

コンパクト&高画質なフルHD回転台一体型カメラ
HDインテグレートッドカメラ AW-HE50S/HE50H を発売
 新しい画質補正機能で、大切なシーンを美しく撮影

開発の背景

当社は、2010年8月、リモートカメラの新ラインナップとして、IPによる制御^{*1}が可能な回転台一体型のHDインテグレートッドカメラ「AW-HE50S [SDIモデル]」、「AW-HE50H [HDMIモデル]」（共に屋内専用）を発売しました。本製品は、企業（テレビ会議）、教育現場、プライダルなどのHDコンテンツを取り扱う現場での利用を考えた、コンパクト^{*2}なフルHD^{*3}回転台一体型カメラです。

当社はIPでつながるコンパクトな回転台一体型HDカメラの発売で、今後ますます広がるHDコンテンツ制作市場に貢献していきます。

主な特長

1) 1/3型 Full-HD MOSと高倍率ズームレンズ搭載で、離れた場所からフルHD撮影が可能

新開発の1/3型 Full-HD MOS型撮像素子とデジタルシグナルプロセッサ（DSP）を採用。フルHDならではの高分解像度と低照度撮影が可能な高感度を実現し、加えて光学18倍のズームレンズと10倍のデジタルズームを備えているので、幅広いシーンに対応した撮影が可能です。

2) DRS, Hybrid NR, 美肌モードの3つの新しい画質補正機能^{*4}で、大切なシーンを美しく撮影

DRS / ダイナミック・レンジ・ストレッチ機能：

各画素に対しガンマカーブとノイズを自動的に最適化し、“白とび”や“黒つぶれ”以外の画素に影響を与えずにダイナミックレンジを向上します。

Hybrid NR / 新ハイブリッドノイズリダクション機能：

2次元、3次元の2種類のノイズリダクションを併用することにより、暗い場所でも解像度を落とすことなく、そのうえ残像を抑えて、クリアに撮影することができます。

美肌モード：

人の肌をきれいに見せることができるので、結婚式場などで力を発揮します。

3) かんたん接続&設置で、屋内での柔軟なカメラレイアウトが可能

IPによるカメラコントロールの実現や、小型・軽量の本体、1人でも施工可能なターンロック機構など、コンパクトカメラの特性を生かした、優れた接続性・設置性を実現しました。従来のRS-422プロトコルに加え、IPプロトコルによるカメラの制御が可能^{*1}で、最大100台のカメラを1台のリモートカメラコントローラー「AW-RP50」（2010年7月発売）から制御できます。さらにIPインターフェースを使用することで、複数の本製品と複数のAW-RP50間をマトリクスで切り替えられ、1台のカメラを最大5台の「AW-RP50」からIPで制御できます。



*1：映像信号はIPでは伝送しません。

*2：当社従来機種：AW-HE100と比較。

*3：有効画素数1920×1080。

*4：照明など、環境によって効果に差が生じる場合があります。

◆ 詳細URL ◆ <http://panasonic.co.jp/corp/news/official.data/data.dir/jn100524-3/jn100524-3.html>

新「フランスパンコース」「ライ麦パンコース」を搭載
ホームベーカリー「SD-BMS102/BMS151」を発売
 食事向きのハード系パンメニューが広がる

開発の背景

近年、食への安全志向、手づくり志向が高まり、自宅無添加の焼き立てパンが手軽にできるホームベーカリーへの注目が高まっています。

当社は、ハード系パンを作りたいというニーズに応え、新「フランスパンコース」「ライ麦パンコース」を搭載、さらに「あんパンコース」「あんコース」を新搭載し、自家製あんを使ったあんパンが作れるホームベーカリー「SD-BMS102/BMS151」を9月20日より発売いたしました。

当社は本製品により、パン作りのバリエーションを増やし、朝食はもとより夕食やティータイムなど幅広い生活シーンでの手づくりの楽しさ・おいしさ・安心を提案してまいります。

主な特長

1) 新「フランスパンコース」「ライ麦パンコース」搭載で、食事向きのハード系パンメニューが広がる

新「フランスパンコース」では、よりフランスパンらしい食感・香りを実現するため、粉・塩・水・イーストのみという本来のフランスパンの配合で、新たに「オートリーズ^{*1}」を工程に加え、少なめのねりで伸びのあるグルテン膜を形成します。さらに、各工程の時間を最適にすることで、フランスパン特有の大小の気泡が分散し、しっとりかつもちとした食感のクラム（中身）を実現し、また焼成温度の高温化により、クラスト（皮）は香ばしく、パリッと焼き上げます。

ライ麦は水となじみにくい上、グルテンを生成しないため、従来品^{*2}では20%までしかライ麦を配合できませんでした。本製品の「ライ麦パンコース」では、工程に「オートリーズ」

を加え、粉と水をよくなじませます。さらに小麦粉の割合が減ることで通常より弱いグルテン膜を膨らませるため、低めの温度で長時間発酵させます。これらにより、ライ麦を50%まで配合することができ、風味豊かなライ麦パンを実現しました。

2) 当社独自の「あんパンコース」「あんコース」搭載で、自家製あんパンができる

新搭載の「あんパンコース」では、1次発酵後の生地をパンケースから取り出し成形する際にあんを入れ、スチームケースで2次発酵から焼成まで行います。スチームを発生させながら焼成するため、皮は厚さが薄めで焼き色がつきます。本コースは成形を手作業で自由にでき、さらにパン羽根による穴ができないので、あん以外にも成形の工程でクリームのような柔らかい具を包み込んだり、形を残したい具を入れたアレンジメニューも作れます。また、粒あんを作る「あんコース」も搭載。あらかじめゆであずきと砂糖を約60分間煮詰めながら自動でねりあげ、手軽においしい自家製あんができます。

3) 「ハーフ食パンコース」搭載で、ハーフサイズのパンが焼ける

少人数で使用する場合や一度に食べきれない時のために「ハーフ食パンコース」を新搭載しました。

本コースは、1次発酵後の生地をパンケースから取り出し、成形したあと、スチームケースで2次発酵から焼成まで行います。

*1：イーストを加えず、粉と水を軽く混ぜた後に、約20分程度その生地をねかせて粉と水をなじませることで、生地の伸びをよくする方法。

*2：当社2009年度機種SD-BMS101。



写真はSD-BMS102

◆ 詳細URL ◆ <http://panasonic.co.jp/corp/news/official.data/data.dir/jn100630-2/jn100630-2.html>