

世界初^{*1} 赤外線センサーがお米を直接見はって炊飯、かまど炊きを再現した 日立IHジャー炊飯器「ごはんの達人 見はり炊き」シリーズ新発売

日立ホーム&ライフソリューション株式会社(取締役社長:瀬端久仁雄)は、かまどの炊き方を忠実に再現するIHジャー炊飯器「ごはんの達人」シリーズとして、内釜の中のお米の温度を見はるセンサーを搭載した「見はり炊き」シリーズを新発売します。2つのIHで「見はり炊きセンサー」搭載のRZ-ADシリーズを8月1日から、3つのIHでお米の温度を直接はかる「見はり炊き赤外線センサー」を搭載したRZ-AGシリーズを8月21日から順次発売します。

日立は、側面と底面のハイパワーIHヒーターをインバーターを切替えることにより、昔からおいしいと言われてきた「かまど炊き」を忠実に再現した炊飯方式を2001年から採用しています。今回は、内釜内部のごはんの温度を直接検知する新開発の炊飯器用の赤外線センサー^{*2}を搭載しました。

この赤外線センサーと従来の釜底の温度センサーとあわせ、内釜上下の温度を炊飯の予熱から炊き上げ、さらに保温までの全工程で見はりながら、内釜全体が発熱する上下大火力で理想的な炊飯の温度上昇となるように適切に制御します。少量でも満量でも理想的な炊き方で、どこをとっても、一粒一粒のごはんをふっくらおいしく炊き上げます。

清潔感あるステンレスの新ボディは、液晶部も従来の150%と大型化し^{*3}、使用頻度の高い「炊飯」などの3つのボタンを中央に大きく配置し、使いやすさにも配慮しました。

*1 家庭用ジャー炊飯器において、RZ-AGシリーズ

*2 AGシリーズのみ、ADシリーズは温度センサータイプ

*3 従来製品RZ-YGとの比較

本体希望小売価格及び発売日

型 式	本体希望小売価格(税別)	発売日	当初月間生産台数
RZ-AG18	58,000円	8月21日	5,000台
RZ-AG10	54,000円		5,000台
RZ-AD18	44,000円	8月1日	10,000台
RZ-AD10	40,000円		10,000台

ジャー炊飯器の需要は、2002年度に624万台(前年比102%)と堅調に推移しており、この中でIHタイプは330万台(前年比104%)で、構成比52.8%(前年差+0.6%)と微増傾向にあります。2003年度の需要も全体で630万台弱(前年比101%)と予想され、IHタイプは引続き構成比を上げ、340万台弱(前年比103%)の需要となる見込みです。(日立推定)

昨今のIHジャー炊飯器は、火力も強く沸騰力や対流が重要視されていますが、従来、この大火力を活かすための制御は、内釜の底部に接触する温度センサーで釜底の温度や温度変化を見て、擬似的に内釜内の温度を推測しながら炊いています。しかし、内釜の中のお米の温度を直接測れないので最適な温度制御が難しく、炊飯量が少ない時は予熱中に糊化(のりか)が始まってしまい、表面が煮崩れる一方、芯は硬めになったり、満量時は表面は硬くても底は軟らかめになりやすいと、加熱の過不足が起りやすいものでした。

おいしいごはんを炊くためには、分量に合った火加減でお米の温度を理想的に上げることが重要です。今回「見はり炊き赤外線センサー」(ADシリーズは「見はり炊きセンサー」)を搭載し、内釜の内部のお米の温度が直接判るようになりました。これにより、炊飯の第一段階のお米に水が吸水される予熱工程での水温チェックから、以降の炊飯工程までお米の温度を直接検知し、理想の温度上昇が得られるよう加熱をするので、表面から底までふっくらツヤツヤのごはんに炊き上げます。また、保温のときも温度をチェックし、おいしさを保ちます。

メニューや炊き分けのコースでは、「無洗米」はもちろん、「玄米」「発芽玄米」「玄米がゆ」など健康にも良い多彩な6コース11メニューを搭載しています。

製品仕様

型 式		RZ-AG10	RZ-AG18	RZ-AD10	RZ-AD18
消費電力	炊飯	1,400W	1,400W	1,400W	1,400W
	保温時 (おさえめ時)	28W (22W)	32W (26W)	31W (25W)	41W (35W)
炊飯容量		0.09~1.0L (0.5~5.5合)	0.18~1.8L (1.0~1升)	0.09~1.0L (0.5~5.5合)	0.18~1.8L (1.0~1升)
内釜		取っ手付ディンプル羽釜 厚さ約2.3mm 内面フッ素加工		取っ手付ディンプル羽釜 (ディンプル加工は底面のみ)厚さ約2.3mm 内面フッ素加工	
IH加熱/制御		3 IH+2つのインバーター		2 IH+インバーター	
炊き分け		白米/無洗米で、標準 快速 おこげ 小電力			
健康メニュー		<ul style="list-style-type: none"> ・炊き込みコース(炊き込み・おこわ・麦ごはん) ・玄米コース(玄米・分づき米) ・発芽玄米コース ・玄米がゆコース ・雑炊コース(雑炊・リゾット) ・おかゆコース(全がゆ・5分がゆ) 			
パネル部		ワイド液晶			
外形寸法(cm) 幅×奥行×高さ		27.2×36.3×20.5	30.9×41.0×22.9	27.2×36.3×20.5	30.9×41.0×22.9
質量(重さ)		約4.4kg	約5.7kg	約4.2kg	約5.4kg
本体色		シャインゴールド(N)		シャインシルバー(S)	

取扱部・照会先

日立ホーム&ライフソリューション株式会社 熱器・調理事業グループ
〒105-8410 東京都港区西新橋二丁目15番12号(日立愛宕別館)
電話/03-3506-1409(ダイヤルイン)(担当:桑原、大木)

お客様お問い合わせ先

お買物相談センター 電話/0120-312-111

以上

[添付資料]

< RZ - AG / ADシリーズの主な特徴 >

1. 世界初*1「見はり炊き」でかまど炊きを忠実に再現し、おいしく炊飯

おいしいごはんの基本は、お米の分量に合った火加減でお米の温度を理想的に上げることです。

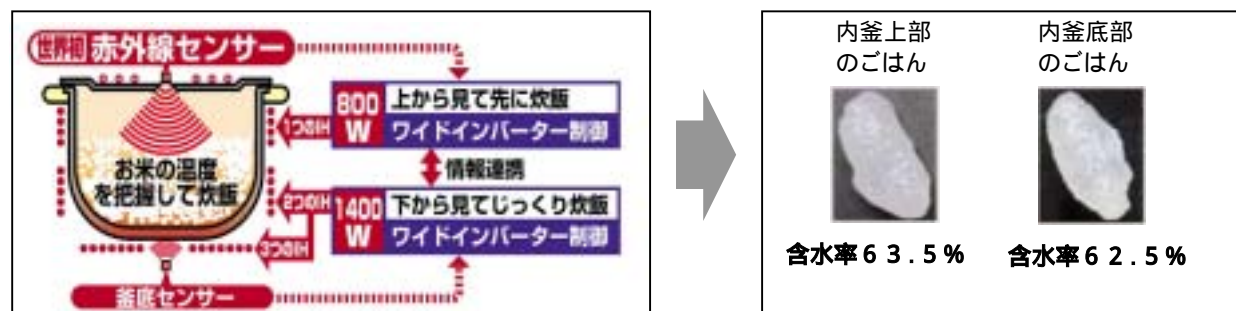
今までの一般的な炊飯器の加熱は底面部(下部)に火力を集中して炊いていましたが、この炊飯方式では上の方から水がなくなるため上は硬め、下はずっと高温の水に浸かっているため柔らかめの仕上がりがなっていました。日立は、かまどの炎はまず羽釜の上部のつば付近を強力な炎で加熱する(釜内の上部が早く温度上昇することに着目し、2001年発売機種から釜の上部を先に強力加熱する新炊飯方式を搭載しました。しかしながら、大火力があればよいものではなく、おいしいごはんを炊くためには温度を最適にコントロールする必要があります。

*1 家庭用ジャー炊飯器において、RZ - AGシリーズ

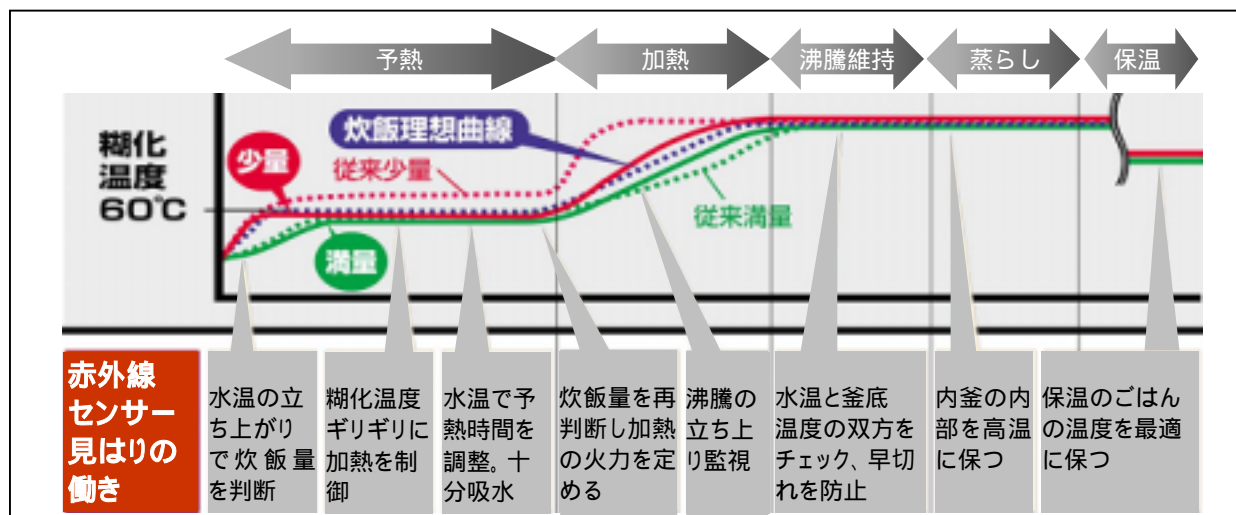
(1) 「見はり炊き赤外線センサー」AGシリーズ

従来の炊飯器では、上部センサーは蒸気口の近くに配置し、炊飯状態をチェックしていましたが、蒸気が出るまでは反応しない・蒸気に敏感に反応するなど、正確な検知が困難でした。今回の「見はり炊き」は新規にセンサーを開発し、お米や水の温度を直接検知できる赤外線を利用するとともに、お米により近いところにセンサーを移動し、内蓋から直接検知面が覗く構造としました。汚れにも強く、簡単に拭くことができます。また内蓋も従来通りはずして洗えます。

「見はり炊き」では、予熱時の水温チェックから保温時のごはんの温度まで、全工程で内釜内部の温度を見はって吸水や炊飯の「火加減」を行います。「見はり炊き赤外線センサー」で釜の上部を見はり、従来の釜底センサーとあわせ、側面上・下、底面の3つのIHヒーターを切り替え・制御して炊飯します。おいしいごはんの含水率は63%前後(日立調べ)で、「見はり炊き」なら釜の上・底部とも適した含水率となり、透明度が高くふっくらとした炊き上がりを実現しています。



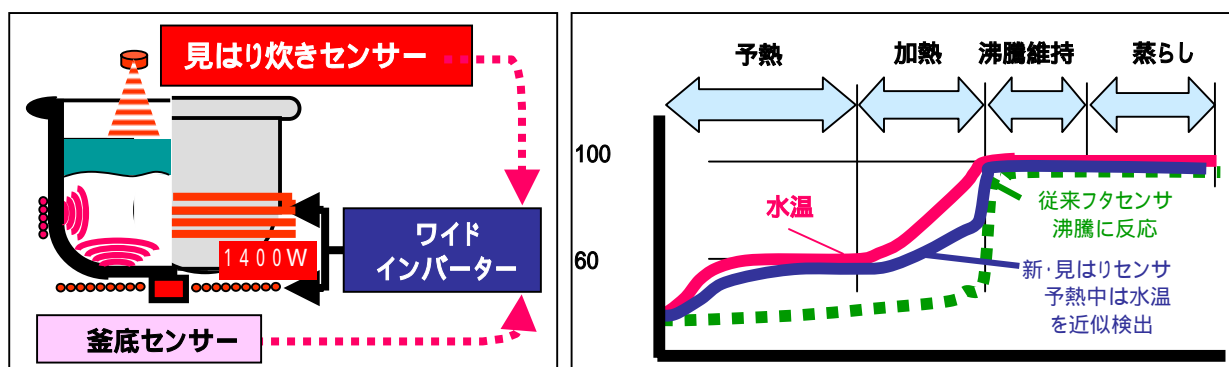
〔図1 見はり炊きセンサーと全周大火力〕



〔図2 赤外線センサーの働き〕

(2) 「見はり炊きセンサー」ADシリーズ

標準タイプのADシリーズは「見はり炊きセンサー」を搭載しています。赤外線のようにお米・水温を直接検知することはできませんが、水温を近似検出し、側面と底面の2つのIHヒーターを切り替えながら適切な温度コントロールを行います。



〔図3 見はり炊きセンサーの働き〕

2. ディンプル羽釜

- ・ 側面(AGシリーズのみ)と底面のディンプル加工 + 新対流溝で大対流。内釜にくぼみ(ディンプル)と対流溝を施すことで対流を活発にして強い沸騰を引き起こします。
- ・ 側面のIHヒーターを従来より上部に配置することで発熱範囲を拡大しました。内釜全面が発熱するので、より大火力で炊飯できます。
- ・ 内釜の上端にあるつば部分は断熱材料を採用し、熱を逃がさない「新断熱リング」としました。取っ手も凹凸がないすっきりした形状です。
- ・ ごはんのこびりつきが少ない新フッ素コートを採用しています。

3. 使い易さを形にした新ステンレスボディ (AG, AD全機種)

- ・ ボディは全面ステンレスを採用、さっとひと拭きで清潔に保てます。
- ・ 使用頻度の高い「炊飯」「予約」「切」のボタンを大きくし、中央に配置しました。
- ・ 従来(前機種RZ-YG)比150%の見やすい大型液晶採用。さらに炊飯の設定順序をナビゲーションして、誤操作を防ぎます。
- ・ フタ部も、クリアコートされたステンレスでお手入れが楽です。

4. その他の特徴 (AG, AD全機種)

小電力炊飯コース

他の調理器具との併用で、ブレードが落ちる心配のあるときは、このコースで炊飯すると、最大火力を約600Wに抑えて炊きます。(炊飯時間は長めになります。)

健康メニュー & 炊き分け

「玄米」「玄米がゆ」「発芽玄米」「おかゆ」をはじめ11の健康メニューが出来ます。白米、無洗米とも、それぞれ「標準」「小電力」「快速」「おこげ」の計8コースでお好みに炊き分けれます。

「硬め」「柔らかめ」水位線を採用

着脱ディンプルステンレス製ふた加熱板

大型ふっくら蒸気キャップ

炊飯時、残時間表示

以上

このニュースリリースに掲載されている情報は、発表日現在の情報です。
発表日以降に変更される場合もありますので、あらかじめご了承ください。
