

2011年7月26日
日立アプライアンス株式会社

内釜から熱が逃げにくい新構造「真空熱封」で、炊きたてのごはんが一層おいしく、保温時の乾燥も抑制

IHジャー炊飯器「圧力&スチーム 真空熱封」を発売

省エネ基準達成率 122%で省エネ No.1^(*)。ほとんど電気を使わない「節電保温」機能を搭載

(*) 家庭用ジャー炊飯器 電磁誘導加熱(IH)方式、最大炊飯容量0.99L以上1.44L未満において、RZ-W1000K。年間消費電力量68.97kWh/年。2011年7月26日現在。

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:山本 晴樹)は、内釜から熱が逃げにくく、炊飯時・保温時の加熱を抑えられる新構造「真空熱封」を新たに開発し、炊きたてのごはんが一層おいしく、保温時のごはんの乾燥も抑制し、さらに省エネ No.1 を実現した「圧力&スチーム 真空熱封」RZ-W1000Kを8月中旬から発売します。

本製品では、内釜を取り囲む内壁に断熱効果のある真空容器を採用した新構造「真空熱封」を開発しました。炊飯方式は、日立独自の最高 1.3 気圧・107℃の高温でごはんの甘みを引き出して炊きあげる「圧力&スチーム」を引き続き採用しています。約 60℃で米を浸すなどしておいしく炊く「高温浸し 極上炊き」コース(継続採用)では、「真空熱封」により蒸らし過程で加熱時間を短縮しながらも、100℃以上の高温を従来^(*)より約 5 分長い約 25 分維持し、ごはんをいっそうおいしく炊きあげます^(*)。

保温時にも、加熱時間を短くし、かつスチームを定期的に送りこむ「給水レス オートスチーマー」の継続採用により、ごはんの乾燥を抑え、40 時間保温しても炊きたて時のごはんの水分量を維持します^(*)。

また、「真空熱封」に加え、IH 加熱と相性のよい鉄を使い大火力を引き出す「打込み鉄釜」の継続採用などにより、消費電力量を従来比^(*)で約 9.5%抑え、省エネ No.1 となる省エネ基準達成率 122%(目標年度 2008 年度)、年間消費電力量 68.97kWh/年を実現しています。

さらに、「真空熱封」の断熱特性を生かし、通常の保温のほかにも、ほとんど電気を使わずに保温できる「節電保温」機能を搭載しました。IH ヒーターを使わずふた内側や内釜の結露を防ぐヒーターのみ通電して、ごはんの質を保ちながら保温でき、6 時間程度までの保温であれば約 50℃以上を保ちます^(*)。

本製品でも「蒸気カット」機能を採用しており、炊飯中に蒸気をほとんど出さないため、周囲の壁や家具に蒸気を当てないため、置き場所に困りません。

デザインも新形状とし、ふた上面に配置した大きく文字が見やすいボタンや大型液晶画面など、使いやすさを追求するとともに、本体や蒸気キャップにメタリック塗装を施し高級感がある仕上げにしました。

■ 型式および発売日

型式	最大炊飯容量	本体希望小売価格	発売予定	当初月産台数
RZ-W1000K	1.0L	オープン価格	8月中旬	4,000台

■ 新製品の主な特長<圧力&スチーム 真空熱封 RZ-W1000K>

- 炊飯方式「圧力&スチーム」と新構造「真空熱封」で炊きたてのごはんが一層おいしい New
- 「真空熱封」とスチームの組み合わせで、ごはんの乾燥を抑えながら、しっとり保温 New
- 「真空熱封」や「打込み鉄釜」などで省エネ No.1。電気をほとんど使わない「節電保温」も搭載 New

■需要動向と開発の背景

2011年度のIHタイプのジャー炊飯器の需要は約430万台とほぼ前年並み(前年比99%)の推移が見込まれています。プレミアムタイプ(実売価格5万円以上)の構成比は、2010年度に14%まで拡大し、2011年度も同様の水準になるとみられます。(日立調べ)

このような市況に加え、本年度は家電製品の省エネ性能・節電機能への期待が高まっています。そこで、当社では、今年度、ジャー炊飯器の基本機能であるごはんのおいしさを向上させる新構造を採用するとともに、より高い省エネ性能を実現し、ユーザーの使用状況に合わせてさらなる節電を可能とする製品を開発しました。

(*2) RZ-MV100K(当社2011年度モデル)。2011年6月10日発売。

(*3) RZ-W1000Kにおける「白米・高温浸し 極上炊き」モードで0.54L(3合)炊飯した直後のごはんに含まれる甘み成分(ショ糖・ブドウ糖・果糖)の合計量64.1mg/100gと、「白米・ふつう」モードで0.54L(3合)炊飯した直後のごはんに含まれる甘み成分の合計量48.8mg/100gとの比較。ともに2011年7月計測値。米の種類や季節によって数値は異なることがあります。

(*4) 炊飯直後を100とした場合。40時間後のごはんに含まれる水分量は101.2%。炊きたて時と比べると色味は変わります。

(*5) RZ-MV100K(当社2011年度モデル)の年間消費電力量76.17kWh/年。

(*6) 測定方法:室温23°Cにおいて、0.54L(3合)炊飯してごはんをかき混ぜた後(初期温度約90°C)、ふたを閉めて内釜内のごはんの温度を測定。残ったごはんの量や外気温により、温度、時間は変わります。

■添付資料

IHジャー炊飯器「圧力&スチーム 真空熱封」RZ-W1000Kの詳細説明

■お客様からの問い合わせ先

お客様相談センター 電話 0120-3121-11

■ジャー炊飯器ホームページ

<http://kadenfan.hitachi.co.jp/kitchen/>

(添付資料)

■IH ジャー炊飯器「圧力&スチーム 真空熱封」(RZ-W1000K)の詳細説明

1. 炊飯方式「圧力&スチーム」と新構造「真空熱封」で炊きたてのごはんが一層おいしい

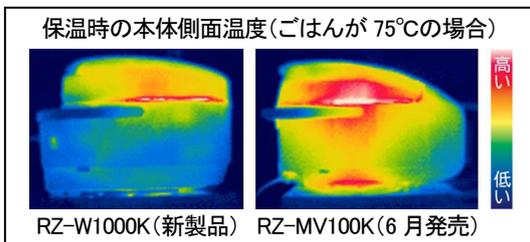
本製品では、内釜を取り囲む内壁に断熱効果のある真空容器を使った独自の新構造「真空熱封」(図 1)を開発しました。「真空熱封」の断熱効果(図 2)により内釜からの熱が逃げにくくなるので、ごはんが焦げ付きやすい蒸らし時に、加熱時間を短縮しながら高温を維持することが可能となりました。

また、業界で唯一、圧力とスチームを両方使う炊飯方式「圧力&スチーム」と、炊きあげ時に出る蒸気を水にしておいて蒸らし時にスチームとして再利用する「給水レス オートスチーマー」という 2 つの日立独自の仕組みを継続採用しています。これらにより、炊飯時に内釜内の圧力を最高 1.3 気圧にして沸点を 107℃まで高めることで、100℃以上の高温で炊きあげ、蒸らし時に最高 107℃の高温スチームを内釜内に送りこんで、しっかりと蒸らし、ごはんの甘みを引き出しておいしく炊きあげます。

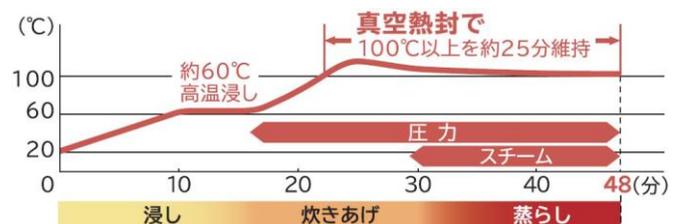
今回、「圧力&スチーム」に加え、「真空熱封」の採用により、100℃以上の高温をより長く維持できるようになり、約 60℃での高温で米を浸すなどしておいしく炊く「高温浸し 極上炊き」コース(継続採用)での炊飯時には、100℃以上の高温を炊きあがりまで、従来に比べ約 5 分長い約 25 分維持することができ(図 3)、一層おいしく炊きあげます。(*1)



【図 1 「真空熱封」のイメージ】



【図 2 「真空熱封」の断熱効果(サーモグラフィ画像)】



【図 3 「高温浸し 極上炊き」の炊飯温度曲線】

(*1) RZ-W1000Kにおける「白米・高温浸し 極上炊き」モードで 0.54L(3 合) 炊飯した直後のごはんに含まれる甘み成分(ショ糖・ブドウ糖・果糖)の合計量 64.1mg/100g と、「白米・ふつう」モードで 0.54L(3 合) 炊飯した直後のごはんに含まれる甘み成分の合計量 48.8mg/100g との比較。ともに 2011 年 7 月計測値。米の種類や季節によって数値は異なることがあります。

2. 「真空熱封」とスチームの組み合わせで、ごはんの乾燥を抑えながら、しっとり保温

保温時においても、「真空熱封」の断熱効果により一定の温度を維持するための加熱時間を短くでき、さらに「給水レス オートスチーマー」(図 4)で保温時にも定期的にはスチームを送り込むことで、ごはんの乾燥を抑えます。炊飯直後を 100 とした場合、40 時間保温した後のごはんの水分量は 101.2%と、炊きたて時とほとんど変わりません(*2)。

「給水レス オートスチーマー」



※イメージ図

「真空内壁」

【図 4 「給水レス オートスチーマー」】

(*2) 工場出荷時の保温設定において。炊きたて時に比べると色味は変わります。

3. 「真空熱封」や「打込み鉄釜」などで省エネ No.1^{(*)3}。電気をほとんど使わない「節電保温」も搭載

(*)3 家庭用ジャー炊飯器 電磁誘導加熱(IH)方式、最大炊飯容量0.99L以上1.44L未満において、2011年7月26日現在、

RZ-W1000K。省エネ達成率122%(目標年度2008年度)。年間消費電力量68.97kWh/年。

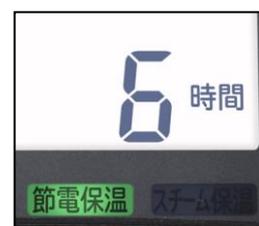
本製品は、内釜から熱が逃げにくく、炊飯時・保温時の加熱を抑えられる「真空熱封」の新採用に加え、IH発熱効率が高い鉄を採用し大火力を引き出す「打込み鉄釜」や、蒸気を外に出さずに熱を利用して炊飯する「蒸気リサイクル」機構(図5)、さらに、これらの機能を支えるセンシング技術を引き続き採用することで、省エネ No.1 を達成しました。



[図5 省エネ技術の構成図]

さらに、「真空熱封」の断熱特性を活かし、通常の保温のほかに、ほとんど電気を使わずに保温できる「節電保温」機能を搭載しました。ごはんを温めるメインのIHヒーターを使わず、ふた内側や内釜の結露を防ぐヒーターのみを通电して、ごはんの質を保ちながら保温できます。6時間程度までの比較的短い時間ならば、約50℃以上を保てます^{(*)4}。「節電保温」中は、本体表示部のLEDが点灯して知らせ

(図6)、ごはんの温度が下がると6時間程度までで電源が自動で切れ、LEDも消灯します。なお、IHヒーターでごはんを温める従来からの保温設定も搭載しており、工場出荷時はこの設定としています。



[図6 節電保温中の表示]

また、2合までの少量の炊飯・保温に合わせた火加減とすることで、少ない量でもごはんをおいしく炊きあげ、保温するとともに、電力の消費も抑える「[eco] 少量炊飯・保温」^{(*)5}機能も引き続き搭載しました。

(*)4 測定方法:室温23℃において、0.54L(3合)炊飯してごはんをかき混ぜた後(初期温度約90℃)、ふたを開けて内釜内のごはんの温度を測定。残ったごはんの量や外気温により、温度、時間は変わります。

(*)5 0.09~0.36L(0.5~2合)まで。炊きかた「白米・ふつ」0.36L(2合)で炊飯した後、「保温1」設定で12時間保温した場合の消費電力量の比較。「[eco]少量炊飯・保温」設定時の消費電力量は258.8Wh、非設定時は282.6Wh。

4. 蒸気をほとんど出さない蒸気カット

本製品では、蒸気を本体の外に排出しない「蒸気カット」機能(図7)を継続採用しています。「ダブル蒸気センサー」を本製品でも搭載し、通常の白米炊飯はもちろん、快速炊飯や五穀米炊飯、玄米のおかゆなど様々な炊飯メニューで蒸気をカットします。高級IHジャー炊飯器には欠かせなくなりつつあるこの機能により、周囲の壁や家具に蒸気を当てないので置き場所に困らず、キッチンも快適です。



RZ-W1000K

2008年度モデル
RZ-HV100K
「蒸気カット」未搭載品

[図7 ガラスケースをかぶせての炊飯実験]

5. IH加熱と相性のよい鉄を採用した「大火力 打込み鉄釜」

内釜には、IH発熱効率が高い鉄^{(*)6}を使い、大火力を引き出せる厚さ3mmの「打込み鉄釜」(図8)を継続採用しました。従来と同様、内側には熱伝導性の高い金粒子と遠赤外線を放射する炭を混ぜたフッ素コーティングをしています。



[図8 「打込み鉄釜」]

(*)6 IH発熱効率約83.5%。当社打込み鉄釜未搭載機種RZ-FV100J(2006年度モデル)のステンレス内釜のIH発熱効率約77%と比べて、発熱効率が約5%アップ。IH発熱効率は、電波法に定める電磁調理器の高周波出力測定方法に基づく実測値です。(本体との組み合わせにより数値は異なります。)

6. 熱を効率的に使ってじっくり煮込む「保温調理」

本製品では、炊飯以外にも温泉卵やケーキなどが作れる「バラエティー調理」機能を引き続き搭載しています。今回、新しい調理法として、「真空熱封」の保温性能を生かし、豚の角煮や筑前煮、いかめしの加熱時間を減らし、従来に比べじっくり時間をかけて、より少ない消費電力量で煮込む^(*7)「保温調理」機能(図9)を搭載しました。



豚の角煮 筑前煮 いかめし

【図9「保温調理」メニュー】

(*7) 豚の角煮(RZ-W1000K:120分387Wh/RZ-MV100K:90分611Wh)、筑前煮(RZ-W1000K:60分187Wh/RZ-MV100K:45分299Wh)、いかめし(RZ-W1000K:60分170Wh/RZ-MV100K:40分253Wh)。

7. 使いやすさに配慮した新デザイン

今回、日立では初めて、ふたの上面に操作パネルを配置するデザインを採用しました。(図10)これにより液晶画面やボタンが大きくでき、より文字が見やすくなりました。また、押しやすい「大型ふた開ボタン」や、ふたを開ける時の勢いを抑えてやさしく開くダンパーを新たに搭載するなど、使いやすさを形にしたデザインとしました。さらに、ボディと大型蒸気キャップにはメタリック塗装を施し、高級感がある仕上げとしました。



やさしく開くダンパー
バックライト付き
大型ホワイト液晶
大きな操作ボタン
大型ふた開ボタン

※イメージ図

【図10 使いやすく高級感がある新デザイン】

■ 新製品の主な仕様

型式	RZ-W1000K
炊飯容量	0.09~1.0L(0.5~5.5合)
内釜	打込み鉄釜
真空熱封	○
圧力	1.3気圧
スチーム	107°Cスチーム(給水レス オートスチーマー)
保温	保温1、保温2、節電保温
蒸気カット	○
バラエティー調理	煮込み・雑炊・蒸し・温泉卵・ケーキ・保温調理
液晶	バックライト付き大型ホワイト液晶
定格消費電力	1,400W
年間消費電力量 ^(*8)	68.97kWh/年
外形寸法(幅×奥行き×高さ)	267mm×361mm×246mm(ふたを開いたときの高さ452mm)
本体質量	7.8kg
付属品	しゃもじ、しゃもじ受け、白米用計量カップ、無洗米用計量カップ、蒸し板、使いかたDVD
本体色	メタリックレッド(R)、パールホワイト(W)

(*8) 省エネ法の測定条件、年間消費電力量算出条件による。

以上

このニュースリリース記載の情報(製品価格、製品仕様、サービスの内容、発売日、お問い合わせ先、URL 等)は、発表日現在の情報です。予告なしに変更され、検索日と情報が異なる可能性もありますので、あらかじめご了承ください。
