

2015年8月4日
日立アプライアンス株式会社

日立独自の「圧カスチーム炊き」で、ごはんをもちもちに、ほんのり甘く炊き上げる
IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」を発売
熱伝導性に優れ、厚くて軽い高伝熱厚釜「打込鉄釜」を新開発



ブラウンゴールド(N)



メタリックレッド(R)



高伝熱厚釜「打込鉄釜」

IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-WW3000M

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:二宮 隆典)は、日立独自の「圧カスチーム炊き」で、ごはんをもちもちに、ほんのり甘く炊き上げる 5.5 合(1.0L)IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-WW3000M を9月中旬から発売します。

「ふっくら御膳」は、1.2気圧で沸点を105℃に上げた状態で高温スチームを発生させる日立独自の「圧カスチーム」や、熱を閉じ込める「全周断熱構造」により、蒸らし時に高温を維持する「圧カスチーム炊き」で、ごはんをもちもちに、ほんのり甘く炊き上げます(*1)。また、蒸らし時間の切り替えなどで3段階のもちもち感に炊き分けるメニューも搭載しました。

内釜は、熱伝導性に優れたアルミ合金を用いた厚くて軽い高伝熱厚釜「打込鉄釜」を開発し、上下の炊きムラを抑えて炊き上げます。また、アルミ合金を用いたことで約40%の軽量化(*2)を実現し、洗米やお手入れがよりラクになりました。さらに、蒸気口と内ふたを一体とした構造にすることで、洗浄部品点数を削減するなど、使いやすさにも配慮しています。

(*1) 出荷時設定コースと比較し、消費電力は増加、炊飯時間は長くなります。

(*2) 新製品 RZ-WW3000M の内釜:約 720g と当社従来製品 RZ-VW3000M(2014 年度モデル)の内釜:約 1,200g との比較。

■新製品の主な特長<IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-WW3000M>

1. 「圧カスチーム炊き」で、ごはんがもちもち、ほんのり甘い **New**
2. 厚くて軽い「打込鉄釜」や、「蒸気口一体型内ふた」などで、使いやすい **New**
3. 周囲の壁や家具に蒸気を当てない「蒸気カット」で、置き場所に困らない

■型式および発売日

商品名称	型式	炊飯最大容量	本体希望小売価格	発売日	当初月産台数
ふっくら御膳	RZ-WW3000M	1.0L(5.5合)	オープン価格	9月中旬	4,000台

■需要動向と開発の背景

2015年度のIH炊飯器の需要は、約393万台(前年比102%)と消費増税の駆け込み購入による反動影響がなくなり、堅調に推移すると見込んでいます。その中で、プレミアム機種は全体の2割強を占め、前年比107%とここ数年、徐々に需要が拡大しています(当社調べ)。

当社の調査では、炊飯器を購入する際に、ごはんがおいしく炊けることに加え、内釜や使いやすさが重視されていることがわかりました。また、購入後の不満として洗浄する部品点数が多いため、少なくしてほしいという要望があります。そこで当社では、ごはんがおいしく炊けて、使いやすいIHジャー炊飯器を開発しました。

■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(フリーコール)

受付時間 9:00～17:30(月～土)、9:00～17:00(日・祝日)【年末年始を除く】

■炊飯器ホームページ

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

以上

(添付資料)

■ 5.5 合(1.0L) IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-WW3000M の詳細説明

1. 「圧カスチーム炊き」で、ごはんがもちもち、ほんのり甘い

①「圧カスチーム炊き」により、高温で蒸らす

「ふっくら御膳」は、1.2 気圧で沸点を 105℃に上げた状態で高温スチームを発生させる日立独自の「圧カスチーム」と、真空断熱材や空気断熱層で内釜の周囲を囲む「全周断熱構造」により、蒸らし時の高温を維持する「圧カスチーム炊き」(図 1)で、ごはんをもちもちに、ほんのり甘く炊き上げます。



※イメージ図

[図 1 圧カスチーム炊き]

②厚くて軽い高伝熱厚釜「打込鉄釜」で、上下の炊きムラを抑える

本製品は、断熱性が高く熱が逃げにくいいため、内釜は伝熱性をより重視し、熱伝導性に優れたアルミ合金を使用しています。2.5mm のアルミ合金で成型し、IH 発熱効率が高い鉄を底面に溶射することで(図 2)、伝熱性に優れ、厚くて軽い「打込鉄釜」(図 3)を実現しました。これにより、底部で発生した熱を内釜上部にすばやく伝えられるため、上下の炊きムラを抑えます。



[図 2 内釜の溶射イメージ]



[図 3 高伝熱厚釜 打込鉄釜]

③ごはんのもちもち感や硬さが選べる炊き分け機能

お米を浸す温度・時間、蒸らしの時間を調整することで、もちもち感を3段階に炊き分けます。また、水の加減がしやすい「おこのみ水位線」を内釜に採用し、炊き上がり時のごはんの硬さを3段階に調整できるので、もちもち感と硬さを組み合わせ、全9通りの炊き分けができるようになりました(図 4)。



もちもち感 1

もちもち感 2

もちもち感 3

[図 4 炊き分けのイメージ]

④2 合以下の少量でもおいしく炊き上げる

5.5 合炊きの炊飯器で 2 合以下の少量を炊く場合、内釜の中に大きな空間ができます。本製品では、105℃の「圧カスチーム炊き」、本体側面に広く設けた「側面ヒーター」により、この空間を高温に保ちます。これにより、高温でしっかり蒸らして、少量でもふっくらおいしく炊き上げます。さらに、「2 合まで」と「1 合まで」の専用コースを設け、さらに細かく加熱を制御します。

2. 厚くて軽い「打込鉄釜」や、「蒸気口一体型内ふた」などで、使いやすい

「打込鉄釜」は、従来より約40%軽量化^{(*)1}した約720gとし、洗米時やお手入れ時に、腕に掛かる負担を約2割軽減^{(*)2}しました。

「蒸気口一体型内ふた」(図5)は、本体ふたの外側上部に設けていた蒸気口を内ふたと一体化し、本体から簡単に取り外せる構造としました。これにより、お手入れが必要な部品を「内ふた」「蒸気口上ケース」「オートスチーマープレート」の3点(内釜を除く)に減らせた^{(*)3}だけでなく、お手入れ時に取り外して台所の流し(シンク)に運ぶ際に、こまごまと部品を持っていく必要がなくなりました。これらにより、お手入れ時間が約3割短縮^{(*)4}できます。

また、本体ふたを開けた時の内釜の周りのステンレスフレーム採用や、大型の露受け部など、清掃性にも配慮しています(図6)。



[図5 蒸気口一体型内ふた]



[図6 ステンレスフレーム]

(*)1 新製品 RZ-WW3000M の高伝熱厚釜「打込鉄釜」約720gと当社従来製品 RZ-VW3000M(2014年度モデル)の「重厚打込鉄釜」約1,200gとの比較。

(*)2 内釜を本体から取り外してから、洗米、本体に装着するまでの筋負担量を比較。新製品 RZ-WW3000M:2.412mV、当社従来製品 RZ-VW3000M(2014年度モデル):3.354mVとの比較。当社調べ。

(*)3 新製品 RZ-WW3000M:「内ふた」「蒸気口上ケース」「オートスチーマープレート」、当社従来製品 RZ-VW3000M(2014年度モデル):「内ふた」「オートスチーマー」「蒸気キャップふた」「蒸気キャップ」の洗浄部品点数(内釜は除く)を比較。

(*)4 部品を取り外して、洗浄から本体装着までの作業時間を比較。新製品 RZ-WW3000M:80秒、当社従来製品 RZ-VW3000M(2014年度モデル):119秒。当社調べ。

3. 周囲の壁や家具に蒸気を当てない「蒸気カット」で、置き場所に困らない

炊飯中に発生する蒸気を水にしてためて、蒸らしや保温時のスチームとして活用する「給水レス オートスチーマー」を搭載しています。炊飯器の外に蒸気をほとんど排出しないため、置き場所に困らず、キッチンが快適です。

4. ラクラク操作

液晶表示部は、文字のサイズを従来より約15%拡大しました^{(*)5}。また、本体ふたを開けるためのボタンは斜め下方方向に押し下げる方式とし、水平方向に押し込む従来の方式と比較して、スライド式で手前に引き出す調理棚の上でも、棚が動かずスムーズに操作できるように配慮しました(図7)。



[図7 ふた開ボタン]

(*)5 新製品 RZ-WW3000M の平均文字高さ:約6.9mmと当社従来製品 RZ-VW3000M(2014年度モデル)の平均文字高さ:約6.0mmとの比較。

■ 5.5 合(1.0L) IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-WW3000M の主な仕様

名称	ふっくら御膳
型式	RZ-WW3000M
炊飯容量	0.09～1.0L(0.5～5.5 合)
内釜	高伝熱厚釜「打込鉄釜」
断熱構造	全周断熱構造(真空断熱材、空気断熱層)
圧力	1.2 気圧
圧力スチーム	105°Cスチーム
保温コース	保温低、保温高、節電保温
蒸気カット	○
定格消費電力	1,400W
外形寸法 (幅×奥行き×高さ)	268mm×352mm×237mm
本体質量	約 6.6kg
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
本体色	ブラウンゴールド(N)、メタリックレッド(R)

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。
