

News Release

2020年6月9日

日立グローバルライフソリューションズ株式会社

普段のごはんもすしめしも料亭の技が自宅で楽しめる。京の米老舗 八代目儀兵衛監修「極上すしめし」コースを採用。

IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」を発売



フロストブラック(K)
RZ-W100DM



八代目儀兵衛の店舗外観

日立グローバルライフソリューションズ株式会社(取締役社長:谷口 潤)は、IHジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-W100DMを7月4日から発売します。

本製品は、京の米老舗 八代目儀兵衛の「外硬内軟」の美味しいごはんを実現した、日立独自の炊飯方式「極上ひと粒炊き」^{(*)1}の継続採用に加え、すしめしでも八代目儀兵衛の技が楽しめる「極上すしめし」コースを新たに採用しました。

京の米老舗 八代目儀兵衛は、京都で代々続く老舗米屋で、先代より受け継がれた技により美味しいごはんを提供する、数多くの食通が認める銘店です。

■新製品の開発背景

当社調査によると、購入時に重視したこととして、「おいしいごはんが食べたい」、「使いやすさ」、「お手入れのしやすさ」といった点が上位に上がり、これらを兼ね備えた製品が求められています。また、働き方やライフスタイルの変化などの社会背景から、自宅で食事をする機会も増えています。

当社が2019年7月に発売した「ふっくら御膳」シリーズは、日立独自の「極上ひと粒炊き」を採用し、八代目儀兵衛の「外硬内軟」のごはんのおいしさがお客様に評価されました。そこで今回、すしめしでも八代目儀兵衛の技が自宅で楽しめるコースを開発しました。普段のごはんもすしめしも高級料亭の技が自宅で楽しめるとともに、日々のお手入れや使いやすさにも配慮したIHジャー炊飯器を提案します。

■新製品の主な特長<IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-W100DM>

1. 決め手は圧力とスチーム、ひと粒を丁寧に炊き上げる「極上ひと粒炊き」

京の米老舗 八代目儀兵衛の「ひと粒ひと粒しっかりとした食感で、かむと甘みが広がる外硬内軟のおいしさ」を実現した、日立独自の「極上ひと粒炊き」を継続採用しました。最高 1.3 気圧の圧力と最高 107°C の高温スチームで、ごはんひと粒ひと粒を丁寧に炊き上げます。

2. 京の米老舗 八代目儀兵衛の技が自宅で楽しめる「極上すしめし」コースを採用 **New**

好みや用途にあわせて選べる極上コースに、京の米老舗 八代目儀兵衛の技が楽しめる「極上すしめし」コースを新たに採用しました。粒感を残しながら、水分と粘りを適度に抑えた炊き上がりで、酢と合わせたときになじみがよく、おいしく調和します。

3. 置き場所に困らない「蒸気カット」^{(*)2}

炊飯中の蒸気がほとんど出ないから、スライド式の棚の中でも使えるので、置き場所に困らず便利です。

4. お手入れがしやすい **New**

本体内部のフレームに施していたシリコン入りコーティングを、新たにフックボタンと蒸気キャップ(上面)にも採用しました。汚れが落としやすく、お手入れも簡単です。

なお、本製品に加え、IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」シリーズとして、日立独自の「極上ひと粒炊き」のほか、京の米老舗 八代目儀兵衛の技が自宅で楽しめる「極上すしめし」コースを採用した RZ-V100DM を同時発売します。

(*1) 「白米・極上ふつつ」コース炊飯時。消費電力量、炊飯時間は出荷時設定コース「エコ炊飯」より増加します。

(*2) 当社調べ。RZ-W100DM:炊き方「白米・極上ふつつ」コース 0.54L(3 合)炊飯時、標準水量 0.58L(580mL)に対して排出蒸気量 5.8mL(約 1%)。炊飯コースや周囲環境などによって排出蒸気量や見え方は異なります。

■型式および発売日

タイプ	愛称	型式	本体色	炊飯容量	本体希望小売価格	発売日
圧力&スチーム IH	ふっくら御膳	RZ-W100DM	フロストブラック(K)	1.0L(5.5 合)	オープン価格	7月4日
		RZ-V100DM	パールホワイト(W) メタリックレッド(R)			

※仕様の詳細については P.5 の仕様表をご覧ください。

■お客様お問い合わせ先

お客様相談センター

電話 0120-3121-11(フリーコール) ※携帯電話から 050-3155-1111(有料)

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

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

以上

(添付資料)

■IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-W100DM の詳細説明

1. 決め手は圧力とスチーム、ひと粒を丁寧に炊き上げる「極上ひと粒炊き」^(*)

本製品では、京の米老舗 八代目儀兵衛が理想とする「ひと粒ひと粒しっかりとした食感で、かむと甘みが広がる外硬内軟のおいしさ」を実現した、日立独自の炊飯方式「極上ひと粒炊き」(図1)を継続採用しました。

「極上ひと粒炊き」は、八代目儀兵衛の炊き方のこだわりである、浸し、再加熱、蒸らしのノウハウが取り入れられており、最高1.3気圧の圧力と最高107°Cのスチームを使って炊飯します。これにより、八代目儀兵衛も認める粒の輪かくと甘味が際立つ「外硬内軟」の美味しいごはんに炊き上げます。



〔図1 極上ひと粒炊きの炊飯イメージ図(圧カスチーム蒸らし時)〕

2. 京の米老舗 八代目儀兵衛の技が自宅で楽しめる「極上すしめし」コースを採用 New

好みや用途にあわせて選べる極上コースに、京の米老舗 八代目儀兵衛の技が楽しめる「極上すしめし」コースを新たに採用しました。

八代目儀兵衛が理想とするすしめし用のごはんは、粒感を残しながら、水分と粘りを適度に抑えた炊き上がりで、普段のごはんとは異なる炊き方が求められます。

「極上すしめし」コースは、お米に水が吸水しすぎないうちに、圧力をかけながら最高 1.3 気圧まで加圧し、沸点を最高 107°Cまで上昇させてすばやく加熱します。さらに、圧力をかけたまま最高 107°Cのスチームで、高温を維持しながら短い時間で蒸らして炊き上げます。

このように、浸し、加熱、蒸らしのバランスを調整することで、粒感を残しながら、水分と粘りを適度に抑え、酢と合わせたときによくなじみおいしく調和する、八代目儀兵衛が認めるすしめし用のごはんの炊き上がりを実現しました。

また、八代目儀兵衛の料理長が監修した酢合わせのコツやすしめしを使ったレシピも紹介します。普段のごはんだけでなく、すしめしも料亭の技が自宅で楽しめます。(図2)



〔図2 京の米老舗 八代目儀兵衛料理長監修のすしめしを使った調理例〕

(*)1 「白米・極上ふつつ」コース炊飯時。消費電力量、炊飯時間は出荷時設定コース「エコ炊飯」より増加します。

3. 置き場所に困らない「蒸気カット」^(*2)

本製品は、炊飯時に発生する蒸気を本体にためておき、蒸らし時の高温スチームとして使うので、ほとんどの蒸気をカットします。炊飯中の蒸気がほとんど出ないから、スライド式の棚の中でも使えるので、置き場所に困らず便利です(図 3)。



[図 3 スライド式の棚の中でも使える]

(*2) 当社調べ。RZ-W100DM:炊き方「白米・極上ふつう」コース 0.54L(3 合)炊飯時、標準水量 0.58L(580mL)に対して排出蒸気量 5.8mL(約 1%)。炊飯コースや周囲環境などによって排出蒸気量や見え方は異なります。

4. お手入れがしやすい **New**

本製品は、お客様にも高く評価され、2019 年度グッドデザイン賞を受賞した当社 従来製品 RZ-W100CM のデザインを踏襲しつつ、お手入れのしやすさが向上しました。

本体内部のフレームに施していたシリコン入りコーティングを、新たにフックボタンと蒸気キャップ(上面)にも採用しました。汚れが落としやすく、お手入れも簡単です。また、抗菌剤入り^(*3)とすることで、清潔性にも配慮しています。(図 4)



[図 4 お手入れしやすいシリコン入りコーティング]

(*3) 試験依頼先:一般財団法人ポーケン品質評価機構。試験成績書発行番号:20219064516-1。試験方法:JIS Z 2801(フィルム密着法)。抗菌方法:抗菌剤入り塗料を表面に塗装。対象部分:フレーム表面(本体内側周り)、蒸気キャップ(上面)、フックボタン。試験効果:抗菌活性値 2.0 以上(抗菌活性値 2.0 以上で抗菌効果があるとされています)。

■IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-W100DM・RZ-V100DM の主な仕様

型式	RZ-W100DM	RZ-V100DM
炊飯容量	0.09~1.0L(0.5~5.5 合)	
極上ひと粒炊き	○	
内釜	大火力 沸騰鉄釜(カーボンフッ素 6 年保証)	
全周断熱構造	○	
少量炊き ^(*4)	0.18L(1 合)以下・0.36L(2 合)以下	
極上コース (しゃっきり・ふつう・もちもち)	白米、無洗米、雑穀米、 玄米(発芽玄米)、麦ごはん	白米、無洗米
極上コース(すしめし)	白米、無洗米	
蒸気カット	○	
コース ^(*5)	米選択	白米、無洗米、雑穀米、玄米(発芽玄米)、麦ごはん
	メニュー選択	極上しゃっきり、極上ふつう、極上もちもち、極上すしめし、快速、炊込み、 おこげ ^(*6) 、おかゆ、おこわ、エコ炊飯
保温時間	スチーム 40 時間保温	スチーム 24 時間保温
操作部液晶	ホワイト LED バックライト付き 大型液晶	グレー液晶 (バックライト無し)
シリコン入りコーティング(抗菌)	○	-
定格消費電力	1,400W(炊飯時)	
外形寸法(幅×奥行×高さ)	248×302×232(mm)	
本体質量	約 6kg	
付属品	コンパクトしゃもじ(自立式)、計量カップ	
本体色	フロストブラック(K)	パールホワイト(W) メタリックレッド(R)

(*4) 「快速」「炊込み」「おかゆ」「おこわ」コースは設定できません。

(*5) 米の種類によって、選べるメニューが異なります。

(*6) 「おこげ」コースは RZ-W100DM のみのメニューです。

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。
