

ダントツ行く! 6

「ジャー炊飯器」

イラスト◎谷口シロウ



炊き上がるのね。

おじいちゃん ほお、なるほどのお。

ダントツ さらに炊き上がった後がすごいよ。内釜に備え付けられた水タンクから140℃の高温の圧力蒸気「ナノスチーム」でお米を蒸らすの。

お米の一粒一粒まで素早く熱を伝えて、余分な水分を取り除き、ふっくらつややかに甘みを引き出すんですって!

おじいちゃん そりゃ、かまど炊きとおひつの原理じゃな。かまどは重いふたが気圧を上げ、蒸気が高温になるんじゃよ。それから、昔は、炊き上がりのおはんはおひつに入れてとっておいたものじゃが、おひつの木材が余分な水分を吸ってくれるから冷やごはんでもべちゃべちゃにならずにおいしかったんじゃ。

ダントツ さすがおじいちゃん! 昔から、お米の味にはうるさいものねえ。実は、炊飯器を日立の「圧力IHジャー炊飯器」に替えたのよ。

おじいちゃん 炊飯器を替えただけで、いつものお米がこんなにおいしくなるのかの?

ダントツ 「圧力」と「蒸気」が違うのよ。1.5気圧による112℃の高温沸騰でお米の芯まで水分がしっかりと浸透して、ふっくら炊き上がるの。粘りもアップするんですって。お釜も内側には熱が伝わりやすい金の粒子が、外側には炭(カーボン)がコーティングしてあるの。だから均一に

通称ダントツさん。首都圏郊外の戸建てに住む34歳の主婦。夫と子供2人(息子9歳と娘4歳)、おじいちゃん、イチロー(大型犬)の5人+1匹家族。趣味のテニスやPTAに忙しく、料理も家事も手抜きをしたくないチャッカリ主婦。



ダントツ あらあら、じゃあ、今度はこの炊飯器でパンをつくってあげるわね。

ババ 炊飯器なのにパンもつくれるのかい?

ダントツ パン生地を発酵させたり、圧力煮込みもできるのよ。

ナオキ じゃあ、僕はシチューが食べたいな。

おじいちゃん しかし、さすがにごはんを

140℃の圧力蒸気で「甘みふっくら」

1.5気圧、112℃の高温沸騰でかまど炊きを再現

ココがダントツ1



140℃の高圧ナノスチームで、お米の甘みとツヤをアップ

ココがダントツ2



保温しておくとかササパサになっておいしくなくなるじゃろつなあ……。

ダントツ そんなことないわよ。保温中も定期的に水タンクからスチームが出るから、いつでも炊き立てみたいにしっとりおいしいの。

ババ それは助かるなあ。午前様になってもおいしいごはんが食べられるわけだね。

ダントツ パパったら調子に乗って! 午前様になったら、おかずを残しておいてあげないわよ。

ババ ハーイ、早く帰ってきます!

金と炭と底面の溝でお米を対流、ムラなくふっくら炊き上げる

ココがダントツ3



「おかわり!」

「圧力蒸気極上炊き 甘みふっくら」(RZ-FV100J紅華 5.5合炊き) 140℃圧力蒸気、1.5気圧、圧力対流ゴールド炭入り釜採用。「全周大火力5段IH(上下切替式)」と「タンク式スチーム保温・再加熱」で、かまどの火加減とおひつによるおいしさを再現。銘柄や雑穀、新米などの炊き分け機能つき。

