

2012年6月25日
日立アプライアンス株式会社

「真空断熱層」で熱を封じ込めるかまどの原理を追求
IHジャー炊飯器「圧力&スチーム 真空熱封」を発売

「真空断熱層」や、内釜中央が早く沸騰する新開発「対流大火力 打込み鉄釜」などで省エネ No.1^(*)

(*) 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-W2000K「白米・ふつう」コース。年間消費電力量 66.77kWh/年。2012年6月25日現在。「高温浸し 極上炊き」コースの消費電力量は異なります。

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:山本 晴樹)は、「真空断熱層」の採用により、土壁で熱を封じ込めるかまどの原理を追求し、ごはんをおいしく炊き上げる「圧力&スチーム 真空熱封」シリーズの新製品として、内釜中央を早く沸騰させて対流を促進する新開発「対流大火力 打込み鉄釜」を搭載したIHジャー炊飯器「圧力&スチーム 真空熱封」RZ-W2000Kを7月20日から発売します。

「圧力&スチーム 真空熱封」シリーズは、サーモス株式会社(以下、サーモス社)と共同開発した、ステンレス二層構造の「真空断熱層」を持つ真空断熱容器で内釜を囲み、熱を封じる日立独自の構造のジャー炊飯器です。「高温浸し 極上炊き」コースで炊飯する場合、1,400W の大火力 IH と沸点を高める圧力機能により最高 107℃に加熱した後、「真空断熱層」の断熱効果で追加加熱を抑え、100℃以上の高温を約 26 分間維持しながら、ごはんを焦がすことなく、甘く、おいしく炊き上げます。この「真空熱封」で炊いたごはんは、一般財団法人日本穀物検定協会による食味官能試験で、「真空熱封」未搭載機種に比べて甘みが強く、総合評価でも高い結果を得ることで、おいしさが実証されています。[検定番号:日本穀物検定協会 24 穀検本第 278 号(業務)]

内釜には、底面のフラット部を広げた広底形状とした新開発の「対流大火力 打込み鉄釜」を搭載します。釜底の IH コイルと近接する面積を広げることで、釜底中央部を早く沸騰させ、内釜内の対流を促進します。

また、「真空断熱層」や IH 発熱効率がよい「対流大火力 打込み鉄釜」、「蒸気リサイクル機構」、「センシング技術」などで、年間消費電力量 66.77kWh/年、省エネ基準達成率 126%(目標年度 2008 年度)の省エネ No.1 を実現しました。

さらに、ほとんど電気を使わずに保温できる「節電保温」や、少ない消費電力で時間をかけてじっくり煮込む「保温調理」、炊飯中に蒸気をほとんど出さない「蒸気カット」機能も継続搭載しています。

また「圧力&スチーム 真空熱封」シリーズの新たなラインアップとして、RZ-W2000K の真空断熱容器に比べて高さが約半分のハーフサイズ真空断熱容器をサーモス社と新たに共同開発し搭載した RZ-SW1000K も同時に発売します。

■ 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-W2000K	1.0L	オープン価格	7月20日	4,000台
RZ-SW1000K	1.0L	オープン価格	7月20日	4,000台

■ 新製品の主な特長<圧力&スチーム 真空熱封 RZ-W2000K>

1. 「真空断熱層」で、かまどの原理を追求。甘くおいしく炊き上げる
2. 新開発「対流大火力 打込み鉄釜」採用で、内釜中央が早く沸騰して対流を促進 New
3. 熱を封じる「真空断熱層」などで省エネ No.1。節電保温機能搭載 New

■需要動向と開発の背景

2012年度のIHタイプのジャー炊飯器の需要は、約410万台(前年比97%)が見込まれ、3年連続で400万台を超える安定した需要となると予測されます。その中でプレミアムタイプ(実売価格5万円以上)の構成比は、2011年度に16%まで拡大し、2012年度も同様の構成比を見込んでいます。(当社調べ)

このような市況の中、昨今の省エネ性能・節電機能への需要の高まりに合わせ、当社では高い省エネ性能と、ごはんのおいしさを両立する「圧力&スチーム 真空熱封」を2011年度に発売し、好評を得ました。本年度は、新開発の内釜を搭載した最上位機種 RZ-W2000K に加え、RZ-W2000K の真空断熱容器に比べ高さが約半分のハーフサイズ真空断熱容器を搭載した RZ-SW1000K を発売し、「圧力&スチーム 真空熱封」シリーズを拡充していきます。

■添付資料

IH ジャー炊飯器「圧力&スチーム 真空熱封」RZ-W2000K の詳細説明

IH ジャー炊飯器「圧力&スチーム 真空熱封」RZ-SW1000K の詳細説明

新製品の主な仕様

■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-W2000K の詳細説明

1. 「真空断熱層」で、かまどの原理を追求。甘くおいしく炊き上げる

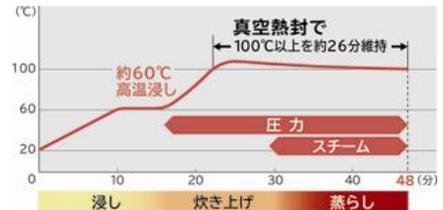
本製品では、サーモス株式会社と共同開発したステンレス二層構造の「真空断熱層」をもつ真空断熱容器で、内釜を取り囲む、日立独自の構造を採用しています(図 1)。この構造で、土壁の断熱効果で熱を封じ込めるかまどの原理を追求し、甘くおいしく炊き上げます。

「高温浸し 極上炊き」の場合、「真空断熱層」の断熱効果で、放熱を抑えて、100℃以上の高温を炊き上がりまで約 26 分維持することができ、約 60℃の高温浸しと併せておいしく炊き上げることができます(図 2)。

この「高温浸し 極上炊き」で炊いたごはんは、米の食味に関する公正な第三者検定機関である一般財団法人日本穀物検定協会の食味官能試験で、真空熱封未搭載機種に比べて甘みが強く、総合評価でも高い結果が得られ、おいしさが実証されています。[検定番号: 日本穀物検定協会 24 穀検本第 278 号(業務)]



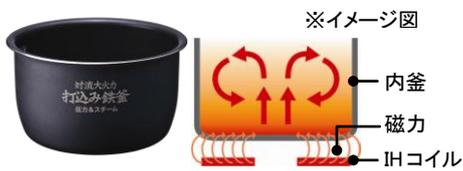
[図 1「真空熱封」の構造と真空断熱容器]



0.54L(3 合)。初期の室温・水温共に 23℃。

[図 2「高温浸し 極上炊き」の炊飯曲線イメージ]

2. 新開発「対流大火力 打込み鉄釜」採用で、内釜中央が早く沸騰して対流を促進



[図 3「対流大火力 打込み鉄釜」]

内釜には、IH と相性のよい鉄を継続採用するとともに、新たに底面のフラット部を広げた広底形状としました。これにより、内釜と IH コイルとの近接する範囲が広がるため、内釜の中央部が早く沸騰して、対流を促進します(図 3)。また、IH 発熱効率^(*)は約 85.3%となり、「打込み鉄釜」未搭載機種 RZ-FV100J の IH 発熱効率 77% に比べて、8.3%アップしています。

(*1) 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。(本体との組み合わせにより数値は異なります。)

3. 熱を封じる「真空断熱層」などで省エネ No.1^(*)。節電保温機能搭載

(*2) 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-W2000K「白米・ふつ」コース。年間消費電力量 66.77kWh/年。2012 年 6 月 25 日現在。「高温浸し 極上炊き」コースの消費電力量は異なります。

本製品は、熱を封じ込める「真空断熱層」の断熱効果や、IH 発熱効率が高い新開発「対流大火力 打込み鉄釜」に加え、蒸気をほとんど外に出さずに熱を利用して炊飯する「蒸気リサイクル」機構や、これらの機能を支えるセンシング技術の継続採用により、省エネ No.1 を実現しました(図 4)。

さらに、「真空断熱層」の断熱効果をいかし、ほとんど電気を使わずに保温できる「節電保温」機能を継続採用しています。6 時



[図 4 省エネ技術の構成図]

間程度までの比較的短い時間ならば、約 50°C以上を保てます^(*3)。「節電保温」中は、本体表示部の LED が点灯して知らせ、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。

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上げ・保温するとともに、電力の消費も抑える「[eco]少量炊飯・保温」^(*4)機能も引き続き搭載しました。

(*3) 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。

(*4) 0.09~0.36L(0.5~2 合)まで。炊きかた「白米・ふつう」0.36L(2 合)で炊飯した後、12 時間保温「保温」の設定で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 245.0Wh、非設定時は 262.2Wh。

4. 蒸気をほとんど出さない蒸気カット

本製品では、蒸気を本体の外にほとんど排出しない^(*5)「蒸気カット」機能(図 5)を継続採用しています。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。



2008 年度製品
RZ-HV100K
「蒸気カット」未搭載品

新製品 RZ-W2000K

[図 5 ガラスケースをかぶせての炊飯実験]

(*5) R-W2000K。「白米・ふつう」0.54L(3 合)炊飯時、標準水量 0.54L(540mL)に対して排出蒸気量 4.0mL(約 0.74%)。メニューや排出量によって、排出蒸気量が異なります。なお、排出蒸気量が多い定格最少炊飯で測定した場合:炊きかた「白米・ふつう」0.09L(0.5 合)炊飯時、標準水量 0.14L(140mL)に対して排出蒸気量 5.7mL(約 4.1%)。炊飯中は蒸気キャップが熱くなりますのでご注意ください。蒸気が出やすい調理をする場合は、壁や家具に蒸気が当たらないようご注意ください。

5. 「保温調理」やパン、蒸し物、温泉卵もできる調理コース

本製品では、「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^(*6)「保温調理」を引き続き搭載しています。また、従来からの蒸し物、温泉卵などに加え、今回新たにパンの発酵と焼きのメニューを追加し、小麦粉を使ったパンはもちろん、ごはんや米粉を使ったパンも焼けます(図 6)。



豚の角煮



筑前煮



いかめし



パン



手作りシュウマイ



温泉卵

[図 6 調理コースの調理例]

(*6) 豚の角煮(RZ-W2000K:120 分 387Wh/RZ-SV100K:90 分 611Wh)、筑前煮(RZ-W2000K:60 分 187Wh/RZ-SV100K:45 分 299Wh)、いかめし(RZ-W2000K:60 分 170Wh/RZ-SV100K:40 分 253Wh)。

■IH ジャー炊飯器「圧力&スチーム 真空熱封」RZ-SW1000K の詳細説明

1. 「真空断熱層」で、かまどの原理を追求。甘くおいしく炊き上げる

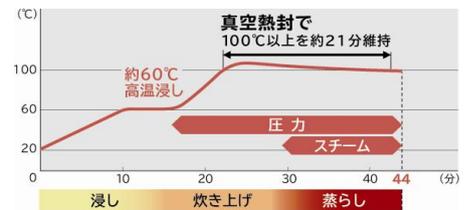
本製品では、RZ-W2000K の真空断熱容器に比べて高さが約半分のハーフサイズ真空断熱容器をサーモス株式会社と新たに共同開発し、本体幅が小さいスリムタイプのボディに搭載しました(図 7)。この真空断熱容器の「真空断熱層」と、側面ヒーター部に設けた「空気断熱層」により、土壁の断熱効果で熱を封じ込める、かまどの原理を追求し、甘くおいしく炊き上げます。

これにより、「高温浸し 極上炊き」コースの場合、圧力機能により沸点を上げ、追加加熱を抑えながら、100℃以上の高温を炊き上がりまで約 21 分維持することができ、約 60℃の高温浸しと併せておいしく炊き上げることができます(図 8)。

また、米の食味に関する公正な第三者検定機関である一般財団法人日本穀物検定協会の食味官能試験では、「真空熱封」未搭載機種に比べて甘みがあり、総合評価でも RZ-W2000K に次ぐ高い結果が得られ、おいしさが実証されています。[検定番号: 日本穀物検定協会 24 穀検本第 278 号(業務)]



[図 7 RZ-SW1000K の「真空熱封」の構造と真空断熱容器]



0.54L(3 合)。初期の室温・水温共に 23℃。

[図 8 RZ-SW1000K の「高温浸し 極上炊き」の炊飯曲線イメージ]

2. 「真空断熱層」などで省エネ。電気をほとんど使わない「節電保温」も搭載。

本製品は、「真空断熱層」と「空気断熱層」の断熱効果に加え、IH 発熱効率が高い鉄を採用した「大火力 打込み鉄釜」や、蒸気をほとんど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、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しました。これらの機能により消費電力を抑え年間消費電力量 68.87kWh、省エネ基準達成率 122%(目標年度 2008 年度)と高い省エネ性能を実現しました。

また、RZ-W2000K 同様、「節電保温」や、「[eco]少量炊飯・保温」など、省エネに配慮した機能も搭載しています。



[図 9 RZ-SW1000K 省エネ技術の構成図]

3. 蒸気をほとんど出さない蒸気カット

本製品では、蒸気を本体の外にほとんど排出しない^(*7)「蒸気カット」機能を採用しています。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。

(*7) R-SW1000K。炊きかた「白米・ふつう」0.54L(3 合)炊飯時、標準水量 0.54L(540mL)に対して排出蒸気量 3.5mL(約 0.65%)。メニューや排出量によって、排出蒸気量が異なります。なお、排出蒸気量が多い定格最少炊飯で測定した場合:炊きかた「白米・ふつう」0.09L(0.5 合)炊飯時、標準水量 0.14L(140mL)に対して排出蒸気量 5.1mL(約 3.6%)。炊飯中は蒸気キャップが熱くなりますのでご注意ください。蒸気が出やすい調理をする場合は、壁や家具に蒸気が当たらないようご注意ください。

■新製品の主な仕様

型式	RZ-W2000K	RZ-SW1000K
炊飯容量	0.09～1.0L(0.5～5.5合)	0.09～1.0L(0.5～5.5合)
内釜	対流大火力 打込み鉄釜	打込み鉄釜
真空熱封	○(フルサイズ真空断熱容器)	○(ハーフサイズ真空断熱容器)
圧力	1.3気圧	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)	107°Cスチーム(給水レス オートスチーマー)
保温	保温、保温高、節電保温	保温、保温高、節電保温
蒸気カット	○	○
バラエティー調理	煮込み、雑炊、温泉卵、発酵、パン・ケーキ、蒸し、保温調理	煮込み、雑炊、温泉卵、発酵、パン・ケーキ、蒸し
液晶	バックライト付き大型ホワイト液晶	バックライト付きホワイト液晶
定格消費電力	1,400W	1,400W
年間消費電力量 ^(*8)	66.77kWh/年	68.87kWh/年
2008年度省エネ基準達成率 ^(*8)	126%	122%
炊飯時消費電力量 ^(*9)	ふつう 131.2Wh/回 極上 174.0 Wh/回	ふつう 133.5 Wh/回 極上 172.0 Wh/回
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)	258mm×378mm×236mm (ふたを開いたときの高さ 418mm)
本体質量	7.9kg	6.3kg
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	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)	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。

(*9) 0.54L(3合)炊飯時1回当りの消費電力量。

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。
