

2013年6月20日
日立アプライアンス株式会社

「打込鉄釜」の「ふっくら二段炊き」と「圧力&スチーム」でふっくらおいしい^{(*)1}
圧力&スチーム IH ジャー炊飯器「打込鉄釜 ふっくら御膳」を発売
「真空断熱容器」のしっとり保温と、「蒸気カット」機能も継続搭載



マグノリア(XV)



側面肉厚構造「打込鉄釜」



パールホワイト(W)

RZ-TW3000K

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:二宮 隆典)は、従来の「圧力&スチーム」に、新開発「打込鉄釜」の側面肉厚構造を生かした「ふっくら二段炊き」炊き上げ方式で、ごはんがふっくらおいしく炊ける、圧力&スチーム IH ジャー炊飯器「打込鉄釜 ふっくら御膳」RZ-TW3000Kを8月8日から発売します。

本製品に搭載した「打込鉄釜」は、昨年の広底形状に加えて、今回新たに側面肉厚構造としました。この内釜の特性を生かし、炊き上げ時は中央部を急速に加熱した後、側面部をじっくり加熱する「ふっくら二段炊き」炊き上げ方式としました。圧力がかかった状態でスチームを発生させる日立独自の「圧力&スチーム」により高温で蒸らすことと相まって、ごはんをふっくらと炊き上げます。この炊き上がりは、第三者機関による食味テストにおいても、2011年度機種RZ-W1000K(底面積が狭い肉薄構造釜搭載機種)に比べて、本製品の方がふっくら感(外観)が強いとの評価^{(*)2}を受けています。

デザイン面では、本体に新色としてマット調のマグノリア色を採用するとともに、内釜の「打込鉄釜」ロゴマークを凸形状にするなど品質感のある仕上がりとしています。また、従来^{(*)3}に引き続き、「真空断熱容器」の高い断熱性能やスチーム機能などでごはんをしっとり保温できるほか、蒸気をほとんど排出しない「蒸気カット」機能も搭載しています。

(*)1 炊きかた「白米・極上炊き」[もちもち]0.54L(3合)の場合(当社調べ)。

(*)2 一般財団法人「日本穀物検定協会」の食味官能試験で、2011年度機種RZ-W1000K(底面積が狭い肉薄構造釜搭載機種)に比べて、ふっくら感(外観)がより強い結果が得られました。【検定番号日本穀物検定協会:25穀検本第351号(業務)】

(*)3 2012年度モデル。RZ-W2000K

■新製品の主な特長<「打込鉄釜 ふっくら御膳」RZ-TW3000K>

1. 側面肉厚構造「打込鉄釜」の「ふっくら二段炊き」と「圧力&スチーム」でふっくらおいしい **New**
2. 「真空断熱容器」とスチームで、保温してもしっとり
3. 蒸気をほとんど排出せず置き場所に困らない「蒸気カット」

■型式および発売日

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
RZ-TW3000K	1.0L	オープン価格	8月8日	4,000台

■需要動向と開発の背景

2013年度のIHジャー炊飯器の需要は、消費税率引き上げによる駆け込み需要の影響などにより、前年を上回る約419万台(前年比101%)となる見通しです。その中で高級タイプの構成比は、2012年度に16%まで拡大し、2013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、高級タイプを購入されるお客様の重視点である①ごはんのおいしさ②内釜の性能③使いやすさ④デザイン(当社調べ)に注力した製品を開発しました。また、当社のIHジャー炊飯器の特長である、「真空断熱容器」「蒸気カット」「圧力&スチーム」を継続採用することで、高級タイプにふさわしい高機能を実現しています。

■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】

■ジャー炊飯器ホームページ

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

以上

(添付資料)

■IH ジャー炊飯器「打込鉄釜 ふっくら御膳」RZ-TW3000K の詳細説明

1. 側面肉厚構造「打込鉄釜」の「ふっくら二段炊き」と「圧力&スチーム」でふっくらおいしい^(*1)

2006年より採用している「圧力&スチーム」は、1.3気圧で沸点を107℃に上げた状態でさらにスチームを供給することで蒸らし時の高温をキープする日立独自の炊飯方式です。また、内釜にはIH発熱効率の高い鉄を溶射することで、大火力を引き出せる鉄釜を2007年から採用しています。本製品ではこの鉄釜に、昨年の広底形状に加えて、今回新たに側面肉厚構造を搭載しました。この内釜の特性を生かし、中央部を急速に加熱した後、側面部をじんわり加熱する「ふっくら二段炊き」炊き上げ方式で、ごはんをふっくらと炊き上げます。

①新開発の側面肉厚構造「打込鉄釜」

昨年より採用した広底形状の内釜に、鉄を全体に約220g溶射した後、さらに側面にのみ約150g溶射する側面肉厚構造「打込鉄釜」を今回新たに搭載しました(図1)。これは2011年度機種RZ-W1000K(底面積が狭い肉薄構造釜搭載機種。溶射量約80g。)に比べて約4.6倍の溶射量となり、総重量は従来の約900gから約1.3倍の約1,200gとなります。

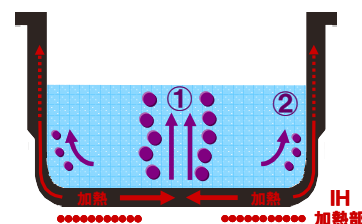


【図1「打込鉄釜」の外観】

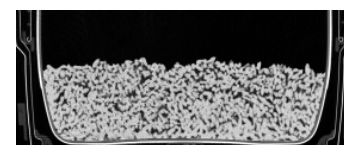
②「ふっくら二段炊き」炊き上げ方式

新開発の「打込鉄釜」は、側面肉厚構造により、側面温度の立ち上がりを遅らせることで、内釜の中央が先に加熱され、遅れて側面が加熱される構造を取っています。これにより、炊き上げの初期において、中央が急速に沸騰し泡が出ることで、米の中央部に熱の通り道ができます(図2の①)。その後次第に、側面が高温化すると側面からも泡が発生し、内釜全体に熱を広げることができます(図2の②)。あわせて、蒸らし時は圧力がかかった状態でスチームを発生させる日立独自の「圧力&スチーム」に加えて、「真空断熱容器」で熱を封じることによって、ごはんをふっくらと炊き上げます。この炊き上がりは第三者機関による食味テストにおいても、2011年度機種RZ-W1000K(底面積が狭い肉薄構造釜搭載機種)に比べて、本製品の方がふっくら感(外観)が強いとの評価^(*2)を受けています。

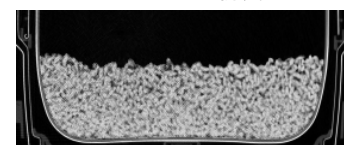
また、中央部が先行して沸騰することにより、中央がふっくら盛り上がり(図3)、見た目にもふっくらとした炊き上がりになります。



【図2「ふっくら二段炊き」の仕組み】



RZ-TW3000K(新製品)



RZ-W1000K(2011年度機種)

【図3炊き上がりのX線CT画像】

(*1) 炊きかた「白米・極上炊き」[もちもち]0.54L(3合)の場合(当社調べ)。

(*2) 一般財団法人「日本穀物検定協会」の食味官能試験で、2011年度機種RZ-W1000K(底面積が狭い肉薄構造釜搭載機種)に比べて、ふっくら感(外観)がより強い結果が得られました。【検定番号日本穀物検定協会:25穀検本第351号(業務)】

2.「真空断熱容器」とスチームで、保温してもしっとり

本製品は、内釜の周囲を「真空断熱容器」で囲むことで、高い断熱性能を有しています。そのため、保温時に熱が逃げにくく追加加熱を抑えられます。さらに、保温時にスチームを供給して乾燥を抑えることで、保温してもしっとり保ち、保温 40 時間後の水分量も炊き立て時に比べて約 98%^(※3)です。

(※3)炊きかた「白米・極上炊き」[もちもち]「保温低」選択 0.54L(3 合)の場合(当社調べ)。※米の種類や季節によって数値は異なります。

3.蒸気をほとんど排出せず置き場所に困らない「蒸気カット」

炊飯中に発生する蒸気を水にためて、蒸らし、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」を引き続き搭載しました。機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.新色マグノリア色を採用したマット調ボディと、品質感のある「打込鉄釜」

本体ボディには、新色として、落ち着きがあり、昨今の木質系のインテリアにフィットするマット調のマグノリア色と、キッチンを明るくするパールホワイト色をラインアップしました。また、内釜の「打込鉄釜」ロゴマークを凸形状に溶射するなど品質感のある仕上がりとしています。

5.「少量炊飯」や「保温調理」など様々なコースを搭載

- ①2 合以下の少量に合わせた火加減で温度をコントロールして少ない量でもおいしく炊き上げ、保温する「少量炊飯」コース
- ②「真空断熱容器」の保温性能を生かして、じっくり時間をかけて煮込む「保温調理」や、「雑炊」「温泉卵」「ケーキ」などの調理コース

■新製品の主な仕様

型式	RZ-TW3000K
炊飯容量	0.09～1.0L(0.5～5.5 合)
内釜	打込鉄釜
圧力	1.3 気圧
スチーム	107℃スチーム(給水レス オートスチーマー)
保温時間	スチーム 40 時間保温
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)	267mm×361mm×246mm(ふたを開いたときの高さ 452mm)
本体質量	約 8.1kg
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、使いかた DVD
本体色	マグノリア(XV)、パールホワイト(W)

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。
