

News Release

2017年6月20日
日立アプライアンス株式会社

ごはんをふっくら、甘く、艶やかにおいしく炊き上げる^(※1)、日立独自の「圧カスチーム炊き」を採用
IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」を発売



メタリックレッド(R)



パールホワイト(W)



「高伝熱 打込鉄・釜」

RZ-AW3000M

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:徳永 俊昭)は、ごはんをふっくら、甘く、艶やかに炊き上げる、1.0L(5.5合)炊き IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-AW3000Mを7月20日から発売します。

本製品は、日立独自の「圧カスチーム炊き」を引き続き採用しました。米にしっかり吸水させる浸し工程の後、内釜内の圧力を最高 1.2 気圧まで上げることで、沸点を 105℃まで高めて加熱します。その後、圧力をかけながらスチームで蒸らし、ごはんを炊き上げます。ごはんの専門家「ごはんソムリエ」^(※2)への食味テストの結果では、約 85%の方がおいしいと評価し、ふっくら感・甘み・艶についてもそれぞれ 80%以上の方が高い評価^(※3)をしました。

内釜は、日立独自の「高伝熱 打込鉄・釜」を開発しました。アルミ合金製の内釜底面に、発熱性の高い鉄の粒子を超音速(約マッハ 2)で打ち込む「超音速打込製法」を新たに採用し、厚めに打ち込んだ部分が効率的に発熱し、底面全体で大火力を引き出します。この熱をアルミ合金の高い伝熱性で内釜全体にすばやく伝え、内釜内の温度上昇のばらつきを低減^(※4)して、炊きムラを抑えます^(※5)。

また、0.5合から2合まで少量に合わせて加熱制御し、おいしく炊く「少量炊き」や、炊飯時に蒸気をほとんど排出しない「蒸気カット」^(※6)を引き続き採用しました。

なお、日立独自の「圧カスチーム炊き」を採用した IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」シリーズとして、1.0L(5.5合)炊き RZ-AV100M および、1.8L(1升)炊き RZ-AV180Mも7月20日から発売します。

(※1) 当社調べ。「白米・極上ふつう」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) 公益社団法人日本炊飯協会認定資格。炊飯の科学・技術やごはんの栄養などの幅広い知識を有し、おいしいごはんの見分け方を学んだ専門家。

(※3) 当社調べ。2017年3月調査。RZ-AW3000Mの「白米・極上ふつう」コース0.54L(3合)で炊飯したごはんの食味テスト。ごはんソムリエ56人。各項目4段階で評価し、上位2段階を選択した人の割合。おいしさ:約85%、ふっくら感:約82%、甘み:約82%、艶:約87%。

(※4) 当社調べ。RZ-AW3000Mの「白米・極上ふつう」コースと当社2016年度製品RZ-YW3000Mの「白米・極上ふつう」コースで0.54L(3合)炊飯した時の内釜内6カ所のごはんの温度を測定。

(※5) 当社調べ。ごはんの硬さにばらつきの少ない炊き上がり。

(※6) 当社調べ。RZ-AW3000M:炊き方「白米・極上ふつう」コース0.54L(3合)炊飯時、標準水量0.6L(600mL)に対して排出蒸気量約7.8mL(約1.3%)。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。

■新製品の主な特長<IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-AW3000M>

1. ふっくら、甘く、艶やかにおいしく炊き上げる、日立独自の「圧カスチーム炊き」
2. 「超音速打込製法」で作り上げた日立独自の「高伝熱 打込鉄・釜」で、炊きムラを抑える New
3. 0.5合から2合まで、おいしい「少量炊き」

■型式および発売日

タイプ	愛称	型式	炊飯容量	本体希望小売価格	発売日	当初月産台数
圧力スチーム IH	ふっくら 御膳	RZ-AW3000M	1.0L(5.5 合)	オープン価格	7 月 20 日	4,000 台
		RZ-AV100M				6,000 台
		RZ-AV180M	1.8L(1 升)			2,500 台

■需要動向と開発の背景

2017 年度の IH 炊飯器の需要は、約 425 万台(前年比 100%)と堅調に推移する見込みです(当社調べ)。高級炊飯器を購入された方への当社調査において、炊飯器を購入する際に重視した点として、「ごはんがおいしく炊ける」「内釜の素材」「使いやすさ」などが挙げられています。

そこで、今回当社では、日立独自の「圧力スチーム炊き」を引き続き採用し、ふっくら感・甘さ・艶があるおいしいごはんが炊き上がるようにしました。さらに、内釜は持ち運びしやすい軽量 720g はそのまま、炊きムラを抑えた「高伝熱 打込鉄・釜」を新開発しました。

■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・PHS 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

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

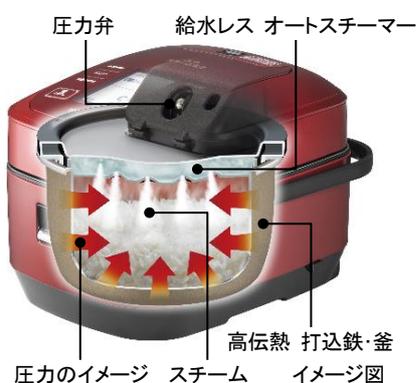
以上

(添付資料)

■IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-AW3000M の詳細説明

1. ふっくら、甘く、艶やかにおいしく炊き上げる^(*1)、日立独自の「圧力スチーム炊き」

「圧力スチーム炊き」(図 1)は、まず「高温浸し」時に約 60℃以下で米にしっかり吸水させます。続いて「圧力加熱」時は圧力弁を閉じて内釜内の圧力を最高 1.2 気圧まで上げることで、沸点を 105℃まで高めて加熱します。最後に「圧力スチーム蒸らし」時に圧力をかけながら「給水レス オートスチーマー」から発生する最高 105℃のスチームで蒸らす日立独自の炊飯方式により、ごはんをふっくら、甘く、艶やかにおいしく炊き上げます(図 2)。おいしさの検証として、ごはんの専門家「ごはんソムリエ」^(*2)への食味テストの結果では、約 85%の方がおいしいと評価し、ふっくら感は約 82%、甘みは約 82%、艶は約 87%の方が高い評価^(*3)をしました。



[図 1 圧力スチーム炊きの構造]



[図 2 圧力スチーム炊きの炊飯温度曲線イメージ図]

(*1) 当社調べ。「白米・極上ふっふう」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) 公益社団法人日本炊飯協会認定資格。炊飯の科学・技術やごはんの栄養などの幅広い知識を有し、おいしいごはんの見分け方を学んだ専門家。

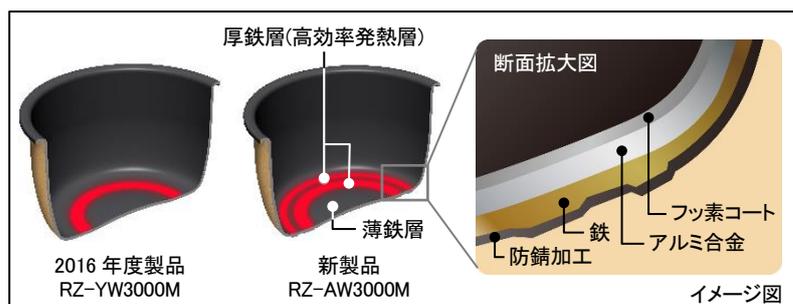
(*3) 当社調べ。2017年3月調査。RZ-AW3000Mの「白米・極上ふっふう」コース0.54L(3合)で炊飯したごはんの食味テスト。ごはんソムリエ56人。各項目4段階で評価し、上位2段階を選択した人の割合。

2. 「超音速打込製法」で作り上げた日立独自の「高伝熱 打込鉄・釜」で、炊きムラを抑える New

内釜は、日立独自の「高伝熱 打込鉄・釜」を新開発しました。アルミ合金製の内釜底面に、発熱性の高い鉄の粒子を超音速(約マッハ 2)で精巧に打ち込む「超音速打込製法」(図 3)を新たに採用しました。この製法により、鉄を打ち込む厚みを変えられ、厚い層と薄い層を形成できるようになりました。鉄を厚めに打ち込んだ「厚鉄層」が効率的に発熱し、「薄鉄層」と合わせて底面全体で 1,330W の IH 大火力を引き出します(図 4)。この熱をアルミ合金の高い伝熱性で内釜全体にすばやく伝え、内釜内の温度上昇のばらつきを低減^(*4)して、炊きムラを抑えます^(*5)。



[図 3 超音速打込製法]



[図 4 内釜底面発熱のイメージと断面拡大図]

使いやすさについては、持ち運びしやすい約 720g の軽量、洗米ができるカーボンフッ素加工(6 年保証^(*6))(図 5)は継続し、「おこのみ水位線」の合数文字を約 1.7 倍^(*7)に大きく(図 6)して、見やすくしました。



【図 5 洗米ができるカーボンフッ素加工】



【図 6 大きな合数文字】

(*4) 当社調べ。RZ-AW3000M の「白米・極上ふつう」コースと当社 2016 年度製品 RZ-YW3000M の「白米・極上ふつう」コースで 0.54L(3 合)炊飯した時の内釜内 6 カ所のごはんの温度を測定。

(*5) 当社調べ。ごはんの硬さにばらつきの少ない炊き上がり。

(*6) 取扱説明書の記載と異なる使い方をされた場合は保証対象外となります。

(*7) 当社調べ。RZ-AW3000M の合数文字高さ 11mm と当社 2016 年度製品 RZ-YW3000M の 6.3mm との比較。

3. 0.5 合から 2 合まで、おいしい少量炊き

1 合以下や 2 合以下で炊飯する場合、「少量」ボタン(図 7)を押すと、少量に合わせて加熱を細かく制御する「少量炊き」を引き続き採用しました。「圧カスチーム蒸らし」時に、高温のスチームと側面ヒーターで内釜内の上部空間の温度低下を抑え、98℃以上の高温をキープしておいしく炊き上げます。



【図 7 少量ボタン】

4. その他の特長

- ・玄米もしゃっきり・ふつう・もちもちの食感が選べる「極上炊き分け」 New
- ・置き場所に困らずキッチンも快適な「蒸気カット」^(*8)(図 8)
- ・断熱材や空気断熱層などで熱を閉じ込めて、蒸らし時に温度低下を抑える「全周断熱構造」
- ・ごはんをしっとり保つ「スチーム 40 時間保温」
- ・お手入れしやすい「蒸気ロ一体型内ふた」「ステンレスフレーム」
- ・明るくて文字が見やすい「ホワイト LED バックライト付き大型液晶」



当社 2008 年度製品 RZ-AW3000M
蒸気カット未搭載 蒸気カット搭載

【図 8 蒸気排出状態の比較^(*9)】

(*8) 当社調べ。RZ-AW3000M:炊き方「白米・極上ふつう」コース 0.54L(3 合)炊飯時、標準水量 0.6L(600mL)に対して排出蒸気量約 7.8mL(約 1.3%)。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。

(*9) 当社調べ。RZ-AW3000M:炊き方「白米・極上ふつう」コース、0.54L(3 合)炊飯時と、当社 2008 年度製品 RZ-HV100K:炊き方「白米・極上」コース、0.54L(3 合)炊飯時。アクリルケースをかぶせて炊飯。室温 23℃。炊飯終了約 10 分前の状態。

■IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-AW3000M・AV100M・AV180M の主な仕様

型式	RZ-AW3000M	RZ-AV100M	RZ-AV180M
炊飯容量	0.09～1.0L(0.5～5.5 合)		0.18～1.8L(1 合～1 升)
圧力スチーム炊き	○		
内釜	高伝熱 打込鉄・釜(軽量、カーボンフッ素 6 年保証、おこのみ水位線、大きな合数文字)		
全周断熱構造	○(断熱材・空気断熱層など)		
少量炊き	0.18L(1 合)以下 0.36L(2 合)以下	0.36L(2 合)以下	0.54L(3 合)以下
極上炊き分け	白米、無洗米、玄米	白米、無洗米	
蒸気カット	○		
コース ^(*10)	米・調理選択	白米、無洗米、雑穀米、発芽玄米、玄米、麦ごはん、調理	
	メニュー選択	極上しゃっきり、極上ふつう、極上もちもち、快速、炊込み、おこげ ^(*11) 、おかゆ、エコ炊飯、雑炊、温泉卵、ケーキ	
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	オレンジ (バックライト無し)	
定格消費電力	1,400W(炊飯時)		
外形寸法(幅×奥行×高さ)	268mm×352mm×237mm	258mm×378mm×236mm	301mm×424mm×254mm
本体質量	約 6.6kg	約 5.7kg	約 7.3kg
付属品	しゃもじ、しゃもじ受け、計量カップ		
本体色	メタリックレッド(R)／パールホワイト(W)		

(*10) 米の種類や調理によって、選べるメニューが異なります。

(*11) 「おこげ」コースは RZ-AW3000M 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。
