

News Release

2019年5月15日

日立グローバルライフソリューションズ株式会社

京の米老舗 八代目儀兵衛の「がいこうないなん外硬内軟」のおいしさをめざして、日立独自の「極上ひと粒炊き」を新開発
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-W100CM



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-W100CMを7月6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」のおいしさをめざして、ごはんひと粒ひと粒を丁寧に炊き上げる日立独自の炊飯方式「極上ひと粒炊き」を新開発しました。

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おい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

当社が行った炊飯器のお客様調査によると、購入時に期待したこととして、「よりおいしいごはんが食べたい」、「お手入れのしやすさ」、「使いやすさ」といった点が上位にあがりました。

そこで今回、さらなるおいしさをめざして炊飯方式を見直すとともに、お手入れや使いやすさに配慮した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-W100CM>

1. ひと粒ひと粒を丁寧に「外硬内軟」のおいしさに炊き上げる、日立独自の「極上ひと粒炊き」^(*) **New**

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」をめざし、日立独自の「極上ひと粒炊き」を新たに開発しました。最高 1.3 気圧の圧力と最高 107℃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. 日立独自の大火力を引き出す内釜「大火力 沸騰鉄釜」 **New**

新開発した日立独自の内釜「大火力 沸騰鉄釜」は、発熱性の高い鉄と、伝熱性の高いアルミを採用するとともに、内釜底面に凸形状を設けることで効率よく発熱します。これにより、ごはんひと粒ひと粒に大火力の熱を伝えて、おいしく炊き上げます。

3. 置き場所に困らない「蒸気カット」^(**)

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。

なお、本製品に加え、日立独自の「極上ひと粒炊き」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、RZ-V100CM を同時発売します。

(*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) 当社調べ。RZ-W100CM: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。

■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
圧カスチーム IH	ふっくら御膳	RZ-W100CM	フロストブラック(K)	1.0L(5.5 合)	オープン価格	7月6日
		RZ-V100CM	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。

■需要動向

2019 年度の IH 炊飯器の需要は、約 399 万台(前年比 100%)と堅調に推移する見込みです(当社調べ)。

■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

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

以上

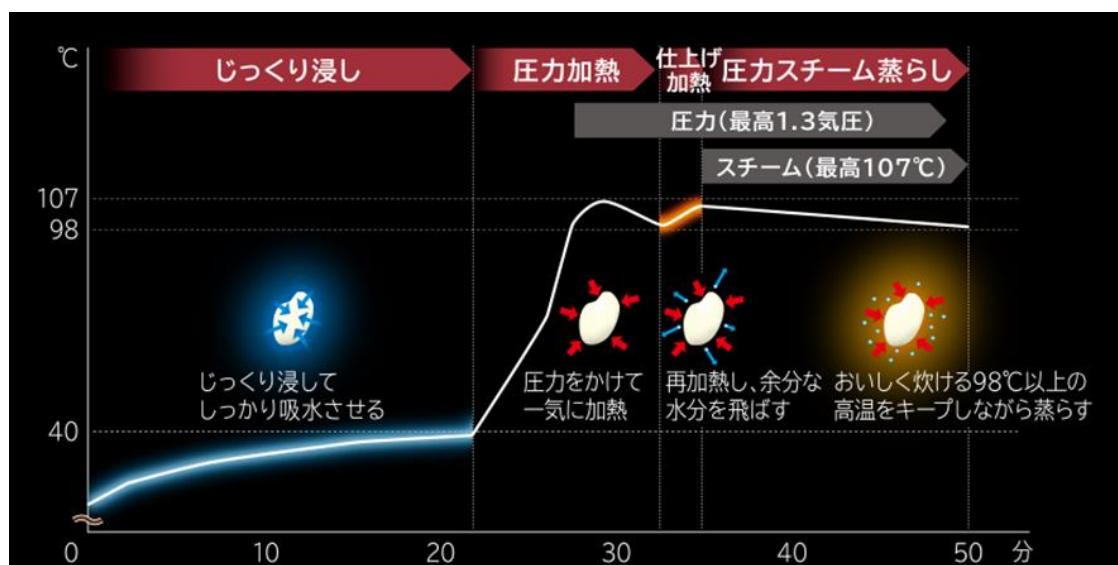
(添付資料)

■IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-W100CM の詳細説明

1. ひと粒ひと粒を丁寧に「外硬内軟」のおいしさに炊き上げる、日立独自の「極上ひと粒炊き」^(*) **New**

本製品は、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」をめざし、圧力とスチームで炊き上げる日立独自の「極上ひと粒炊き」(図 1)を新たに開発しました。

「極上ひと粒炊き」の炊飯工程は、まず、お米をじっくり浸して、しっかり吸水させます。その後、最高 1.3 気圧まで加圧し、沸点を最高 107℃まで上昇させて、高温で加熱します。余分な水分を飛ばした後、さらに最高 107℃のスチームを使い、高温を維持しながらしっかりと蒸らします。これにより、ひと粒ひと粒の粒感があり、かむと甘みが広がる「外硬内軟」のごはんに炊き上げます。



[図 1 極上ひと粒炊きの炊飯温度曲線イメージ図(白米・極上ふつつコース炊飯時)]

(*) 当社調べ。「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. 日立独自の大火力を引き出す内釜「大火力 沸騰鉄釜」 **New**

おいしくごはんを炊くには、高い発熱性・伝熱性・蓄熱性が大切です。本製品では、高い発熱性、伝熱性を実現するため、「大火力 沸騰鉄釜」(図 2)を新開発しました。

「大火力 沸騰鉄釜」は、IH と相性がよく発熱性の高い鉄と、伝熱性の高いアルミを採用するとともに、内釜底面に凸形状を設けることで効率よく発熱します。これにより、ごはんひと粒ひと粒に大火力の熱を伝えて炊き上げます。さらに、熱を閉じ込める「全周断熱構造」を本体側に引き続き採用し、蓄熱性を持たせました。



[図 2 大火力 沸騰鉄釜]

3. 置き場所に困らない「蒸気カット」^{(*)2}

本製品では「給水レス オートスチーマー」(図 3)を継続採用しました。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 4)。



給水レス オートスチーマー
加熱時に蒸気を水分にためて、
蒸らし時にふたヒーターで加熱し、
スチームを発生。

※イメージ図

[図 3 給水レス オートスチーマー]



[図 4 スライド式の棚の中でも使える]

(*)2 当社調べ。RZ-W100CM: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。

4. お手入れしやすい・使いやすい New

お手入れしやすいように本体内部のフレーム部は凹凸が少ない形状にするとともに、汚れが落ちやすくなるようにシリコン系コーティングを施しました(図 5)。

また、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」(図 6)を継続採用するなど、使いやすさにも配慮しました。



シリコン系コーティングを
施したフレーム

[図 5 お手入れしやすいフレーム]



[図 6 ホワイトLED バックライト付き大型液晶]

5. その他の機能

- ・雑穀米や麦ごはんもしゃっきり・ふつつ・もちもちの食感が選べる「極上炊き分け」 New
- ・大火力を生かした炊飯で、玄米の炊飯時間が従来比 14%短縮し、約 75 分に^{(*)3}。 New
- ・0.5 合から 2 合まで、おいしい「少量炊き」
- ・ご飯をしっとり保つ「スチーム 40 時間保温」

(*)3 当社調べ。RZ-W100CM:炊き方「玄米・極上ふつつ」コース 0.54L(3 合)炊飯時間約 75 分と当社 2017 年度製品 RZ-AW3000M:炊き方「玄米・極上ふつつ」コース 0.54L(3 合)炊飯時間約 88 分との比較。

■IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-W100CM・RZ-V100CM の主な仕様

型式	RZ-W100CM	RZ-V100CM
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	0.18L(1 合)以下・0.36L(2 合)以下	
極上炊き分け	白米(無洗米)、雑穀米、 玄米(発芽玄米)、麦ごはん	白米(無洗米)
蒸気カット	○	
コース ^(*4)	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、少量炊き、快速、炊込み、おこげ ^(*5) 、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	オレンジ液晶 (バックライト無し)
お手入れしやすいフレーム	○	-
定格消費電力	1,400W(炊飯時)	
外形寸法(幅×奥行×高さ)	248mm×302mm×232mm	
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) 米の種類によって、選べるメニューが異なります。

(*5) 「おこげ」コースは RZ-W100CM 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。
