

2021年6月10日

日立グローバルライフソリューションズ株式会社

八代目儀兵衛の「外硬内軟」^{がいこうないなん}をさらに極める、「極上ひと粒炊き」に新炊飯制御を採用
IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」を発売



漆黑(しっこく)(K)
RZ-W100EM



八代目儀兵衛の店舗

日立グローバルライフソリューションズ株式会社は、IHジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-W100EMを7月3日から発売します。

本製品では、多くの食通が認める京都の銘店で老舗米屋である八代目儀兵衛の「外硬内軟」のおいしいごはんを実現した、日立独自の炊飯方式「極上ひと粒炊き」^(*)を進化させる新炊飯制御を採用したほか、お手入れのしやすさをさらに向上させました。

■新製品の開発背景

当社調査では、お客様が炊飯器を購入するときに重視することとして「ごはんがおいしく炊ける」ことはもちろん、「お手入れのしやすさ」が上位に挙がっています。また、購入いただいたお客様からは、「おいしさの進化」や「清掃性のさらなる向上」を求める声が挙がっています。そこで今回、新たな炊飯制御を採用し、よりおいしいごはんを追求するとともに、お手入れのしやすさを向上させたIHジャー炊飯器を開発しました。

■新製品の主な特長<IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-W100EM>

1. 八代目儀兵衛の「外硬内軟」をさらに極める、「極上ひと粒炊き」に新炊飯制御を採用 **New**

京都の老舗米屋である八代目儀兵衛が理想とする、粒の輪郭とお米の甘みが際立つ「外硬内軟」のおいしさを実現した、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炊き上げる、日立独自の炊飯方式「極上ひと粒炊き」を進化させました。今回、季節による水温の変化をセンサーで感知し、火加減や浸し時間を自動で調整することで、一年を通して「外硬内軟」のおいしいごはん炊き上げる新炊飯制御を採用しました。

2. 置き場所に困らない「蒸気カット」^{(*)2}

炊飯中の蒸気がほとんど出ないことから、例えばスライド式の棚の中で利用しても蒸気がこもらないため、炊飯器の置き場所に困りません。

3. お手入れがしやすい **New**

今回、蒸気キャップの機能を本体に内蔵しました。洗浄部品が内釜とふた加熱板、オートスチーマープレートの 3 点のみでお手入れが簡単です。ほかにも、フレーム部は抗菌処理を施しており、さ

らにシリコン入りコーティングを採用しているため、サッと拭くことができ、汚れが落としやすいなど、お手入れも簡単です。

4. キッチンに調和するデザイン **New**

本製品では、日本の道具の豊かな質感を表現するデザインを採用しています。漆工芸品に学んだ刷毛目調の仕上げを生かした高級感のあるデザインで、キッチンに調和します。

本製品に加え、IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」シリーズとして、一部の仕様や本体色の異なる RZ-V100EM を同時発売します。

(*1) 「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-W100EM: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 4.6mL(約 0.8%)。排出蒸気量が多いコースで測定した場合:炊き方「白米・おかゆ」コース 0.09L(0.5 合)炊飯時、標準水量 0.445L(445mL)に対して排出蒸気量 4.8mL(約 1.1%)。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
圧力&スチーム IH	ふっくら御膳	RZ-W100EM	漆黒(しっこく)(K)	1.0L(5.5 合)	オープン価格	7月3日
		RZ-V100EM	フロストホワイト(W) フロストブラック(K)			

※仕様の詳細については P.6 の仕様表をご覧ください。

■ お客様お問い合わせ先

受付時間 9:00～17:30(月～土)、9:00～17:00(日・祝日) ※年末年始を除く

・日立家電品の商品情報やお取り扱いに関するご相談窓口「お客様相談センター」

電話 0120-3121-11(フリーコール) ※携帯電話から 050-3155-1111(有料)

■ 炊飯器ホームページ

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

以上

(添付資料)

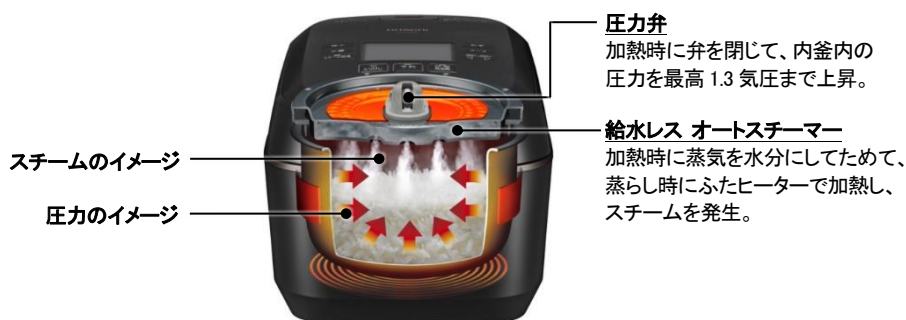
■IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-W100EM の詳細説明

1. 八代目儀兵衛の「外硬内軟」をさらに極める、「極上ひと粒炊き」に新炊飯制御を採用 **New**

本製品では、京都の老舗米屋である八代目儀兵衛が理想とする、粒の輪郭がはっきりとし、ひと粒ひと粒しっかりとした触感で、かむとお米の甘みが広がる「外硬内軟」のおいしさを実現した、日立独自の炊飯方式「極上ひと粒炊き」^(*1)(図1)を進化させました。「極上ひと粒炊き」は、八代目儀兵衛のお米の炊き方のこだわりである浸し、再加熱、蒸らしのノウハウを取り入れており、最高1.3気圧の圧力と最高107℃のスチームを使って炊飯します。

今回、「外硬内軟」をさらに極めるべく、炊飯制御に八代目儀兵衛の技を取り入れ、「極上ひと粒炊き」を進化させました。八代目儀兵衛では、季節によってお米の炊き方を変えており、いつでも「外硬内軟」のおいしいごはんを味わうことができます。

そこで本製品では、季節による水温の変化をセンサーで感知して、火加減や浸し時間を自動で調整する炊飯制御を新たに採用しました。お米はしっかり吸水させることで、芯まで熱が行き届きやすくなります。「極上ひと粒炊き」の浸し工程では、寒い冬は水温を40℃まで上げながらじっくり吸水させ、暑い夏はお米が吸水しすぎないように浸し時間を短くし、早めに加熱します。このように、水温に合わせて火加減や浸し時間を調整することで、一年を通して「外硬内軟」のおいしいごはんに炊き上げます(図2)。



【図1 極上ひと粒炊きの炊飯イメージ(圧カスチーム蒸らし時)】



洗米して炊飯器にセット

水温を40℃まで上げながら
じっくり浸水させる

吸水しすぎないように
浸し時間を短く

【図2 水温センサーによる新炊飯制御】

(*1) 「白米・極上ふっくら」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. 置き場所に困らない「蒸気カット」^(*2)

本製品は、炊飯時に発生する蒸気を本体内にためておき、蒸らし時の高温スチームとして利用します。本体内にためておくことで炊飯中の蒸気がほとんど出ないことから、例えばスライド式の棚の中で利用しても蒸気がこもらないため、炊飯器の置き場所に困りません(図 3)。



[図 3 スライド式の棚の中でも使える]

(*2) 当社調べ。RZ-W100EM: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 4.6mL(約 0.8%)。排出蒸気量が多いコースで測定した場合:炊き方「白米・おかゆ」コース 0.09L(0.5 合)炊飯時、標準水量 0.445L(445mL)に対して排出蒸気量 4.8mL(約 1.1%)。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。

3. お手入れがしやすい **New**

今回、蒸気キャップの機能を本体に内蔵しました。洗浄部品が内釜とふた加熱板、オートスチーマープレーートの 3 点のみでお手入れが簡単です(図 4)。ほかにも、フレーム部は抗菌処理を施しており、さらにシリコン入りコーティングを採用しているため、汚れが落としやすいなど、お手入れも簡単です。フタ操作部とフックボタンにも抗菌処理^(*3)を施しており、清潔性に配慮しています(図 5)。



[図 4 洗浄部品]

フレーム部
シリコン入りコーティング(抗菌)



フックボタン(抗菌) フタ操作部(抗菌)



[図 5 お手入れしやすい]

(*3) 試験方法:JIS Z2801(フィルム密着法) ●対象部分:フレーム部、フタ操作部、フックボタン ●試験効果:抗菌活性値 2.0 以上(抗菌活性値 2.0 以上で抗菌効果があるとされています。)

4. キッチンに調和するデザイン New

本製品では、日本の道具の豊かな質感を表現するデザインを採用しています。漆工芸品に学んだ刷毛目調の仕上げを生かした高級感のあるデザインで、キッチンに調和します(図 6)。



[図 6 キッチンに調和するデザイン]

■IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-W100EM・RZ-V100EM の主な仕様

型式	RZ-W100EM	RZ-V100EM	
炊飯容量	0.09~1.0L(0.5~5.5 合)		
圧力	最高 1.3 気圧		
水温炊飯制御	○	-	
スチーム	○		
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	○		
炊飯できる米	白米、無洗米、雑穀米、玄米、発芽玄米、麦ごはん		
蒸気カット	○		
炊飯コース	極上コース (しゃっきり・ふつう・もちもち)	白米、無洗米、雑穀米、 玄米(発芽玄米)、麦ごはん	白米、無洗米
	極上コース (すしめし)	白米、無洗米	
	少量炊飯 ^(*4)	0.5~1 合または 1.5 合~2 合の選択可能	
	その他	炊込み/おこげ/おかゆ/おこわ	炊込み/おかゆ/おこわ
蒸気カット	○		
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	グレー液晶(バックライト無し)	
シリコン入りコーティング(抗菌)	フレーム	-	
抗菌	フタ操作部・フックボタン	フックボタン	
定格消費電力	1,400W(炊飯時)		
外形寸法(幅×奥行×高さ)	248×302×234(mm)		
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	漆黑(しっこく)(K)	フロストホワイト(W) フロストブラック(K)	

(*4) 「快速」炊込み「おかゆ」「おこわ」コース、「麦ごはん(RZ-V100EM のみ)」では設定できません。

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。
