

ふっくら、つやつや、“おいしさ”極上。炊飯にこだわる達人技を再現  
**日立IHジャー炊飯器「ごはんの達人 極上炊き」シリーズ新発売**  
 - 炊きたてはもちろん、おにぎりやお弁当にも最適 -

日立ホーム&ライフソリューション株式会社(取締役社長:石垣 忠彦)は、本格かまど炊きや、その道一筋、炊飯を知り尽くしたごはんの達人の技を追求した「極上炊き」コースを新開発、「ご飯の達人 極上炊き」シリーズとして新発売します。

達人技を再現する「5IH & 赤外線センサー」を搭載したRZ - CGシリーズを7月1日から、「2IH & 赤外線センサー」搭載のRZ - CDシリーズを6月10日から、順次発売します。

今、ちまたで評判の、料亭や外食弁当、コンビニのおにぎりの「おいしいごはん」。このおいしさを作っているのはその道のプロ・達人たちです。彼ら達人の「おいしいご飯の炊き方」の極意は、炊飯時の各工程での「温度」と「時間」をしっかり管理(制御)して、じっくりとおいしく炊き上げることです。

このおいしさ作りの極意を日立独自の技術、内釜全周に対向するように配置した全周大火力・5IH(底面2、側面3)と、内釜の中のお米の温度を直接見張る赤外線センサー、微妙な火加減を作りだすワイドインバーターで実現し、ご家庭の食卓に極上のおいしさをお届けします。

炊飯の極意は「しっかり浸し」、「最適時間で全体を一気に炊き上げ」、「じっくり高温蒸らし」の3つがポイントです。従来\*1の3倍近い時間をかけてじっくりお米に水を吸収させて甘みのもとを引き出した後、粘りや旨みを引き出す最適な沸騰時間で一気に均一に炊き上げます。そして最後に側面上部のIHヒーターで蒸気を高温に保ちながら、じっくり蒸らしてふっくら艶やかに炊き上げます。

「極上炊き」コースは、じっくり炊き上げるために、約45分で炊き上げる標準コースの倍近い、約100分かかりますが、時間をかけた分うまさもアップ、おいしさにこだわった炊き方です。もちろん標準と快速(早炊き)コースもあり、生活シーンに合わせて使い分けが出来ます。

「極上炊き」ならしっかり炊けているので冷めても硬くなりなく、おいしく、お弁当やおにぎりにも最適です。

\*1 当社2003年発売モデルRZ - AG10 / 18との比較

#### 本体希望小売価格及び発売日

型 式	本体希望小売価格(税込)	発売日	当初月間生産台数
RZ - CG18J	58,800円 (税抜 56,000円)	7月 1日	各5,000台
RZ - CG10J	54,600円 (税抜 52,000円)		
RZ - CD18J	46,200円 (税抜 44,000円)	6月10日	各10,000台
RZ - CD10J	42,000円 (税抜 40,000円)		

ジャー炊飯器の需要は、2003年度に627万台(前年比100%)と堅調に推移しており、この中でIHタイプは342万台(前年比104%)で、構成比54.6%(前年差+1.8%)と増加傾向にあります。2004年度の需要も全体で630万台(前年比100%)、IHタイプは引続き構成比を上げ、350万台(前年比102%)の需要とな

る見込みです。(日立推定)

おいしいごはんを炊くためには、炊飯時の各工程で「温度」と「時間」をしっかり管理(制御)して、じっくりといねいに炊き上げることが重要です。日立的炊飯器「ごはんの達人」は、昨年発売したRZ - AG10 / 18から業界で初めて赤外線センサーを搭載し、お米や水の温度を直接見張ってきめ細かな加熱制御で、少量でも満量でもおいしいごはんを炊き上げます。今回はこうした機能に加えて、従来3つだったIHを5つに増やし(RZ - CG10 / 18)、こだわりの炊飯を実現する「極上炊き」コースを新たに搭載しました。

### 製品仕様

型 式	RZ-CG10J	RZ-CG18J	RZ-CD10J	RZ-CD18J	
消費電力	炊飯	1,400W	1,400W	1,400W	1,400W
	保温時 (おさえめ時)	30W (26W)	34W (30W)	27W (23W)	34W (30W)
炊飯容量	0.09~1.0L (0.5~5.5合)	0.18~1.8L (1.0~1升)	0.09~1.0L (0.5~5.5合)	0.18~1.8L (1.0~1升)	
内釜	取っ手付ディンプル羽釜 厚さ約2.3mm 内面フッ素加工		取っ手付ディンプル羽釜 (ディンプル加工は底面のみ)厚さ約2.3mm 内面フッ素加工		
IH加熱/制御	5IH+2つのインバーター		2IH+インバーター		
炊き分け	白米/無洗米で、極上 標準 快速 おこげ 小電力				
健康メニュー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・炊き込みコース(炊き込み・おこわ・麦ごはん)</li> <li>・玄米コース(玄米・分づき米)</li> <li>・発芽玄米コース      ・玄米がゆコース      ・雑炊コース(雑炊・リゾット)</li> <li>・おかゆコース(全がゆ・5分がゆ)</li> </ul>				
パネル部	ワイド液晶				
外形寸法(cm) 幅×奥行×高さ	27.2×36.3×20.5	30.9×40.9×22.9	27.2×36.3×20.5	30.9×40.9×22.9	
質量(重さ)	約4.4kg	約5.7kg	約4.2kg	約5.4kg	
本体色	ステンレスシルバー(S)		ロゼシルバー(S)		

### 取扱部・照会先

日立ホーム&ライフソリューション株式会社 熱器最寄事業部  
〒105-8410 東京都港区西新橋二丁目15番12号(日立愛宕別館)  
電話/03-3502-2111(代表) 内線2942 [担当:桑原、大木]

### お客様お問い合わせ先

お買物相談センター 電話/0120-312-111

以上

【添付資料】 < RZ - CG / CDシリーズの主な特長 >

## 1. 全周大火力5つのIH（CDは2つのIH）と赤外線センサー、ワイドインバーターでつくる「極上炊き」

今回開発にあたり、達人に炊飯のこだわりポイントを調査しています。

時間をしっかりかける。特に浸しはじっくり念入りに、蒸らしもじっくり。

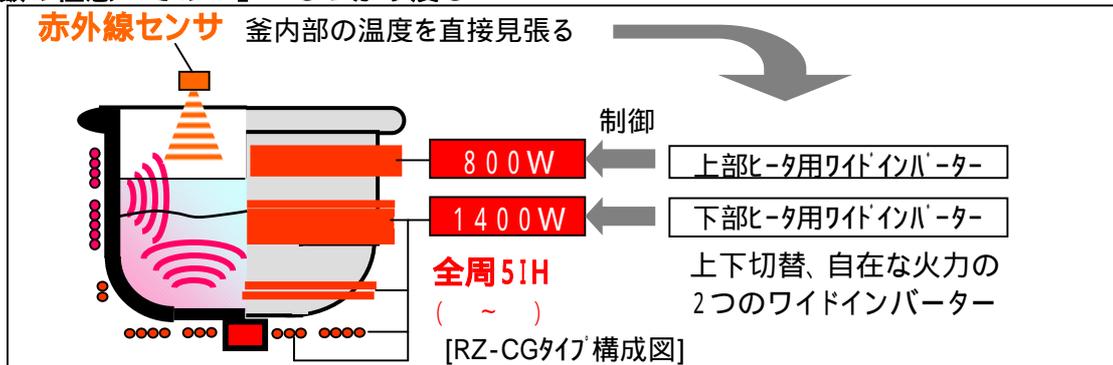
微妙な温度での火加減が必要。

釜全体を一気に加熱する業務用の火力が必要。

このポイントを忠実に再現することで、甘みと粘りがあって、冷めてもおいしいご飯を炊きあげます。通常、標準の炊飯時間は約40～50分かかりますが、「時間をかけてもおいしいごはんを炊きあげたい」という発想で、あえて倍近い時間（約100分）をかけ、こだわりのおいしさを追求しました。従来の「標準コース」、早く炊ける「快速コース」も搭載し、生活シーンに合わせて使い分けができます。



### 【炊飯の極意 その1】 しっかり浸し

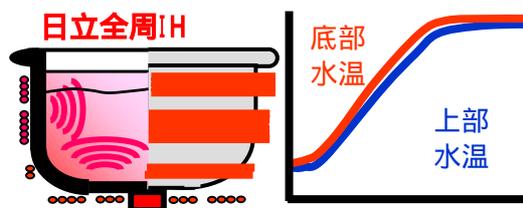


内釜の中の水の温度を赤外線センサーでチェックしながら、上下のIHを制御して微弱な火力で全体をやわらかに包み込むように加熱。通常の3倍近い時間をかけて、お米の中の糖の生成が活性化する理想の温度帯を保持して、甘みのもとを引き出します。

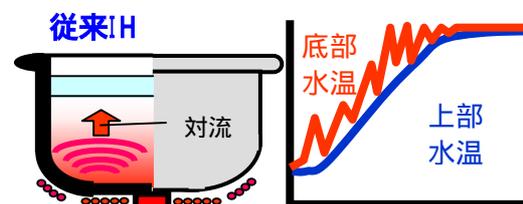
### 【炊飯の極意 その2】 最適時間で全体を一気に炊き上げ

粘りと旨みを引き出す最適な沸騰までの時間と大沸騰の継続時間で全周大火力を制御し、一気に均一に炊き上げます。

甘さのもと、お米のデンプンの化(糊化)をスムーズに行いムラを抑えるためには、温度の上げ下げを抑えることが大事。全周大火力が均一加熱を実現します。



全周均一加熱で上下とも上がり下がりしない。

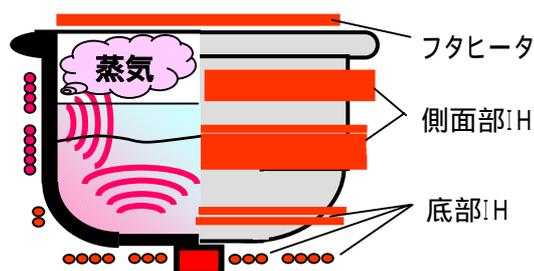


底を加熱して対流させるので底部が上がり下がりする。

### 【炊飯の極意 その3】 じっくり高温蒸らし

最後の仕上げ、ポイントは高温の維持と蒸らしの時間です。

側面部の高火力IHで、こもった蒸気を加熱。底部のIHの加熱との絶妙な加熱バランスで、本格かまどの蒸らしを再現。一粒一粒をふっくら、ツヤツヤに炊きます。



## 2. とっ手付ディンプル羽釜

- ・ 側面(CGシリーズのみ)と底面のディンプル加工で、IHの発熱が、より効率よくなります。
- ・ 取っ手つきで、出し入れしやすく、内釜が熱くとも持てます。
- ・ ごはんのこびりつきが少ないフッ素コート(3年保証)を採用しています。

## 3. お手入れに配慮したクリアコートステンレスボディ (CGシリーズのみ)

- ・ ボディとフタ部にはクリアコートされたステンレスを採用、さっとひと拭きで清潔に保てます。

## 4. その他の特長 (CG, CD全機種)

小電力炊飯コース

他の調理器具との併用で、ブレーカーが落ちる心配のあるときは、このコースで炊飯すると、最大火力を約600Wに抑えて炊きます。(炊飯時間は長めになります。)

健康メニュー & 炊き分け

「玄米」「玄米がゆ」「発芽玄米」「おかゆ」をはじめ11の健康メニューが出来ます。白米、無洗米とも、それぞれ「極上」「標準」「小電力」「快速」「おこげ」の計10コースでお好みに炊き分けます。

「硬め」「やわらかめ」水位線を採用

着脱ディンプルステンレス製「洗えるふた加熱板」

大型ふっくら蒸気キャップ

炊飯時、残時間表示

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。

---