

2016年4月27日
日立アプライアンス株式会社

ふっくら甘く炊き上げる日立独自の「圧カスチーム炊き」を搭載
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-YW3000M

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:二宮 隆典)は、ふっくら甘く炊き上げる1.0L(5.5合)炊きIH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-YW3000Mを6月23日から発売します。

本製品は、圧力をかけた状態でスチームを発生させる日立独自の「圧カスチーム炊き」を進化させ、「白米・極上ふつう」コースでは、高温で米をしっかり浸すことなどにより、従来機種に比べてごはんの甘みが向上^(*)しました。さらに、「極上炊き分け」機能(白米・無洗米)では、ごはんの好みや、カレーや弁当など用途に合わせて、しゃっきり・ふつう・もちもちの食感が選べます。また、内釜は伝熱性に優れた「高伝熱 打込鉄釜」とし、内釜の特性に合わせた炊飯制御で炊きムラを抑えます^(*)。

このほか、本製品には少量でもおいしく炊ける加熱制御を行う「1合まで」「2合まで」の少量炊飯や、炊飯時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も快適な「蒸気カット」^(*)を搭載しました。

なお、日立独自の「圧カスチーム炊き」を搭載した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-YV100M、および1.8L(1升)炊き RZ-YV180Mを新たにラインアップし、7月21日から発売します。

(*) ごはんの甘み向上は、新製品 RZ-YW3000M の「白米・極上ふつう」コース、0.54L(3合)炊飯時です。新製品 RZ-YW3000M:還元糖量 38.3mg/100g(「白米・極上ふつう」コース、0.54L(3合)炊飯時)と、当社従来製品 RZ-WW3000M(2015年度モデル):還元糖量 35.6mg/100g(「白米・極上もちもち感2」コース、0.54L(3合)炊飯時)との比較。ごはん(茨城県産コシヒカリ使用)の還元糖量を測定、ブドウ糖・ショ糖・果糖の合計量。米の種類や季節によって数値は異なります。また、出荷時設定の「白米・エコ炊飯」コースと比較し、消費電力量は増加、炊飯時間は長くなります。当社調べ。

(*)2) ごはんの硬さにばらつきが少ない炊き上がり。当社調べ。

(*)3) 新製品 RZ-YW3000M。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 6.6mL(約 1.1%)。メニューや周囲環境などによって、排出蒸気量は異なります。当社調べ。

■新製品の主な特長<IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-YW3000M>

1. ふっくら甘く炊き上げる日立独自の「圧カスチーム炊き」を搭載 New
2. 「1合」や「2合」でもおいしく炊き上げる少量炊飯
3. 炊飯時の蒸気をカットし、置き場所に困らずキッチン快適

■型式および発売日

製品名称	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
ふっくら御膳	RZ-YW3000M	1.0L(5.5合)	オープン価格	6月23日	4,000台
	RZ-YV100M			7月21日	6,000台
	RZ-YV180M	1.8L(1升)		2,500台	

■需要動向と開発の背景

2016年度のIH炊飯器の需要は、約430万台(前年比101%)で推移する見込みです(当社調べ)。

このような市場環境の中、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、ごはんをふっくら甘くおいしく炊き上げるほか、伝熱性に優れた軽量な内釜の継続採用などにより、使いやすさにも配慮した新製品を開発しました。

■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。携帯電話、PHSからも利用可能)

受付時間：9時～17時30分(月曜日～土曜日)、9時～17時(日曜日、祝日)【年末年始などを除く】

■炊飯器ホームページ

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

以上

(添付資料)

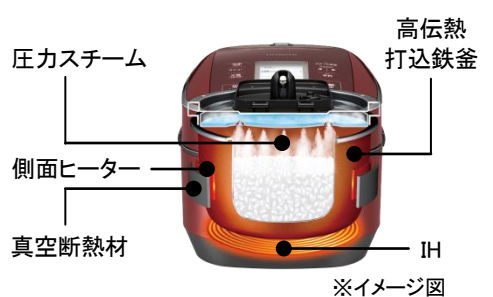
■IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」RZ-YW3000M の詳細説明

1. ふっくら甘く炊き上げる日立独自の「圧カスチーム炊き」を搭載

①「圧カスチーム炊き」で、ごはんの甘みが向上^(*1)

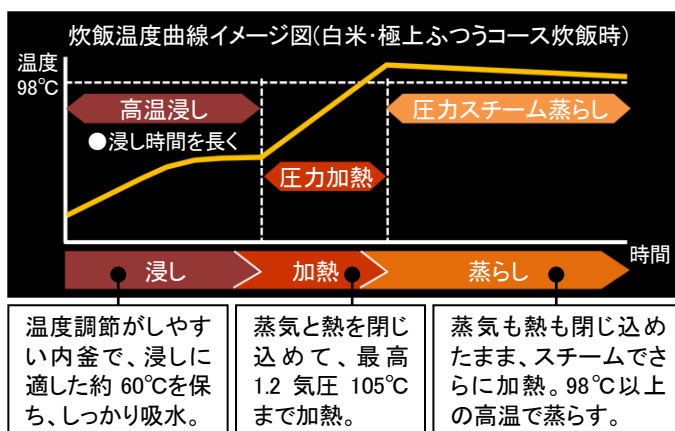
本製品は、圧力をかけた状態で高温スチームを発生させる「圧カスチーム」と、熱を閉じ込めて高温を保つ「全周断熱構造」など(図 1)に加え、新しい炊飯制御(図 2)を用いた日立独自の「圧カスチーム炊き」を採用しました。「白米・極上ふつつ」コースでは、従来機種に比べて、米の浸し時間を延ばす^(*2)ことなどにより、ごはんの甘みが向上しました。

内釜は、熱伝導性に優れたアルミ合金で成形し、IH 発熱効率が低い鉄粒子を内釜の底面外側に打ち込むことで、伝熱性に優れた「高伝熱 打込鉄釜」としました。また、内釜の特性に合わせた炊飯制御により、炊きムラを抑えます^(*3)。



全周断熱構造
内釜の側面を取り囲む真空断熱材と、ふた内の空気断熱層などで熱を閉じ込めて高温を保つ。

【図 1 圧カスチーム&全周断熱構造】



【図 2 新炊飯制御】

②ごはんの好みや、用途に合わせて食感が選べる「極上炊き分け」機能(白米・無洗米)

本製品は、米を浸す温度・時間、蒸らし時間を調節して、「極上炊き分け」機能では炊き上がり時のごはんの食感を、しゃっきり・ふつつ・もちもちの3段階に炊き分けれます(図 3)。なお、従来機種に比べて、「極上しゃっきり」はより硬めに、「極上もちもち」はより軟らかく仕上げます^(*4)。



【図 3 極上炊き分けの用途例(白米)】

(*1) ごはんの甘み向上は、新製品 RZ-YW3000M の「白米・極上ふつつ」コース、0.54L(3 合)炊飯時です。新製品 RZ-YW3000M:還元糖量 38.3mg/100g(「白米・極上ふつつ」コース、0.54L(3 合)炊飯時)と、当社従来製品 RZ-WW3000M(2015 年度モデル):還元糖量 35.6mg/100g(「白米・極上もちもち感 2」コース、0.54L(3 合)炊飯時)との比較。ごはん(茨城県産コシヒカリ使用)の還元糖量を測定、ブドウ糖・ショ糖・果糖の合計量。米の種類や季節によって数値は異なります。また、出荷時設定の「白米・エコ炊飯」コースと比較し、消費電力量は増加、炊飯時間は長くなります。当社調べ。

(*2) 新製品 RZ-YW3000M:浸し時間約 20 分(「白米・極上ふつつ」コース、0.54L(3 合)炊飯時)と、当社従来製品 RZ-WW3000M(2015 年度モデル):浸し時間約 18 分(「白米・極上もちもち感 2」コース、0.54L(3 合)炊飯時)との比較。

(*3) ごはんの硬さにばらつきの少ない炊き上がり。当社調べ。

(*4) 新製品 RZ-YW3000M と当社従来製品 RZ-WW3000M(2015 年度モデル)で炊飯したごはんの硬さをテクスチャーアナライザーで測定。当社調べ。

2. 「1合」や「2合」でもおいしく炊き上げる少量炊飯

本製品は、少量でもおいしく炊ける「1合まで」「2合まで」の少量炊飯専用ボタンを設けました(図4)。少量を炊いた場合にできる内釜の中の上部空間を日立独自の「圧力スチーム炊き」で高温に保つとともに、少量炊飯に合わせて加熱制御します。



【図4 少量ボタン】

3. 炊飯時の蒸気をカットし^(*5)、置き場所に困らずキッチン快適

本製品は、炊飯時に蒸気をほとんど排出しない「蒸気カット」(図5)の搭載により、置き場所に困らずキッチンも快適です。炊飯時にカットした水分は、保温時にふたヒーターや側面ヒーターで加熱してスチーム化することで、ごはんをしっとりつややかに保ちます。



蒸気カット非搭載 RZ-HV100K 蒸気カット搭載 RZ-YW3000M

【図5 蒸気排出状態の比較^(*6)】

(*5) 新製品 RZ-YW3000M: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6.6mL(約1.1%)。メニューや周囲環境などによって、排出蒸気量は異なります。当社調べ。

(*6) 新製品 RZ-YW3000M:炊き方「白米・極上ふつう」コース、0.54L(3合)炊飯時と、当社従来製品 RZ-HV100K(2008年度モデル):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。周囲の環境などによって排出蒸気量は異なります。当社調べ。

4. その他特長

- ・麦ごはんがおいしく炊ける「麦ごはん・極上」コースを新たに採用。
- ・軽くて扱いやすい「高伝熱 打込鉄釜」や、お手入れがラクな「蒸気口一体型内ふた」など、使いやすさや清掃性にも配慮。

■IH ジャー炊飯器「ふっくら御膳」シリーズの主な仕様

型式	RZ-YW3000M	RZ-YV100M	RZ-YV180M
炊飯容量	0.09~1.0L(0.5~5.5合)		0.18~1.8L(1合~1升)
内釜	高伝熱 打込鉄釜		
全周断熱構造	○(真空断熱材など)	○(ウレタン断熱材など)	
圧力スチーム	○		
少量炊飯	0.18L(1合)・0.36L(2合)	0.36L(2合)以下	0.54L(3合)以下
蒸気カット	○		
コース ^(*7)	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、炊き込み、おこげ ^(*8) 、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	
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)		

(*7) 米の種類や調理によって、選べる炊き方や調理の仕方が異なります。

(*8) おこげは RZ-YW3000M 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。
