

大火力と火加減で、ふっくら粒立つ甘みのあるご飯に炊き上げる「炎 匠炊き」を新採用した、真空圧力IHジャー炊飯器、全3機種発売

東芝ライフスタイル株式会社は、業界トップクラス^{※1}の1420Wの大火力と多段階火力調節により、一粒一粒ふっくらと粒が立つ甘みのあるご飯に炊き上げる「炎 匠炊き(ほのお たくみだき)」を新たに採用した、真空圧力IHジャー炊飯器RC-10ZWPなど、全3機種を6月上旬より順次発売します。



(K) グランブラック

RC-10ZWP

(W) グランホワイト

「備長炭かまど本羽釜」

(TS) ディープブラウン

RC-10VRP

(W) ホワイト

【新製品の概要】

| クラス | 形名 | 最大炊飯容量 | 方式 | 本体色 | 発売日 | 価格 |
|---------|----------|---------------|--------|---------------------------|------|------|
| フラッグシップ | RC-10ZWP | 1.0 L (約5.5合) | 真空圧力IH | (K) グランブラック / (W) グランホワイト | 7月上旬 | オープン |
| スタンダード | RC-10VRP | 1.0 L (約5.5合) | 真空IH | (TS) ディープブラウン / (W) ホワイト | 6月上旬 | |
| | RC-18VRP | 1.8 L (約1升) | | | | |

昨今、美味しいご飯の要素として、「ツヤ」「ふっくら」「粒立ち」「甘み」がトレンドになっており、また、共働き世帯の増加から「調理時間の短縮に加え、時間が無くて、炊きたてや好みのご飯が食べたい」といった、ご飯の美味しさにこだわるニーズも増えています(当社調べ)。

新製品では、加熱から蒸らしまで、お米本来の旨みを引き出すために、昔ながらのかまど炊きの「火加減」を追求し、加熱の「火力」と「温度」に着目しました。業界トップクラスの1420Wの大火力と連続加熱・連続沸騰で、ご飯の粒を立たせることに加え、新たに加熱時や蒸らし時でも適切な火力に多段階火力調節する、「炎 匠炊き」を採用。甘みを引き出す加熱を実現し、ご飯の還元糖量(甘み)を約17%^{※2}向上させました。さらに、追い炊き・蒸らし工程では、α化を促進する高温に維持し、ふっくらと粒が立つツヤと甘みのあるご飯に仕上げます。

また、炊飯時間を30~60分まで5分単位で選べ、「しゃっきり」「おすすめ」「もちもち」の3通りから好みの食感が選択できる「ねらい炊き」コースを新搭載。忙しい毎日でも好きなタイミングに合わせて炊飯できます。さらに、一人分からおかゆが炊ける、0.25合のおかゆ水位線を新たに追加しました。

当社は、お米本来の美味しさを引き出す「大火力」と「火加減」で、かまど炊きごはん^{※3}のおいしさと時短炊飯を提案します。

【新たな特長】※RC-10ZWPのみ特記

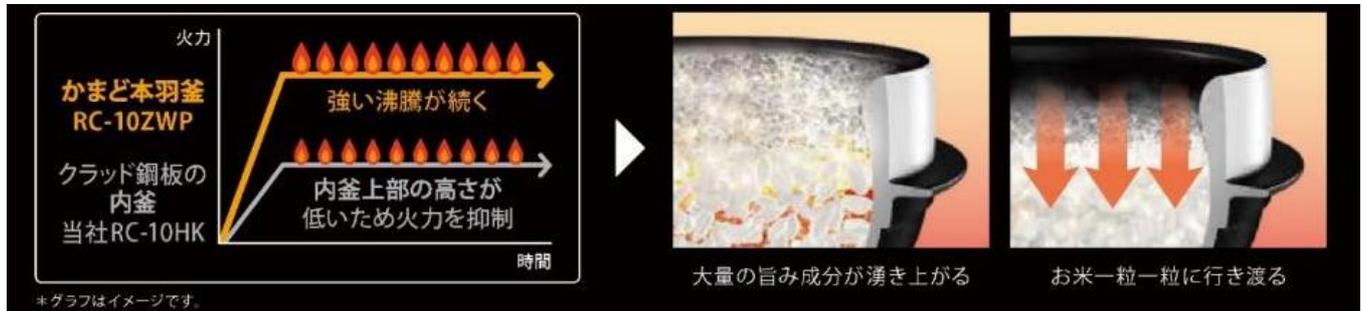
1. 大火力と多段階火力調節でふっくらと粒立ちよく炊き上げる「炎 匠炊き」を新採用し、ご飯の還元糖量(甘み)約17%向上
2. 炊き上げ時間と食感を合わせて選べる「ねらい炊き」コース搭載
3. お手軽！一人分から炊飯可能なおかゆ0.25合水位線を追加

【RC-10ZWPの主な特長】

1. 大火力と多段階火力調節でふっくらと粒立ちよく炊き上げる「炎 匠炊き」を新採用し、ご飯の還元糖量(甘み)約17%向上

【業界トップクラス、1420Wの大火力】

最大1420Wの大火力で沸騰させることで、お米の粒が立ったふっくらとしたご飯になります。さらに、連続加熱・連続沸騰により、旨み成分の「おねば」をしっかり引き出します。おねばがお米一粒一粒をコーティングするため、ふっくらとして粒感がありながらも旨みのあるご飯が炊き上がります。



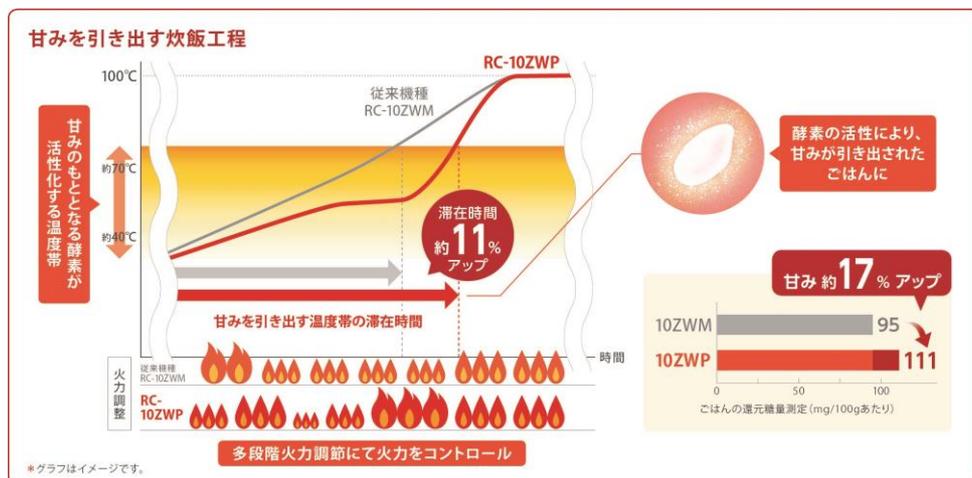
連続加熱・連続沸騰

お米の表面を旨み成分でコーティング

【甘みを引き出す加熱と、α化を促す蒸らしを追求した“多段階火力調節”】

火力の多段階調節により、甘みを引き出す細かな加熱を実現。甘み成分の酵素を活性化させると言われる温度帯を長くすることで、甘みを引き出し、従来機種^{※4}よりもご飯の還元糖量(甘み)が約17%アップしました。

また、蒸らし時でも多段階火力調節でα化を促進する高温を維持。炊きムラを抑えて、ツヤがあり、甘みのあるご飯に仕上げます。



2. 炊飯時間と食感を合わせて選べる「ねらい炊き」コース搭載

従来機種では好みの食感を選択すると、炊飯時間が選べない、というユーザーの意見に応え、炊飯の時間も食感も選んで炊き上げるコース「ねらい炊き」を新搭載しました。

「ねらい炊き」では、細かな火力調整や圧力制御、各工程の配分調整により、好みの食感「しゃっきり」「おすすめ」「もちもち」の3通りを、炊飯時間は約30～60分まで5分間隔で選択可能なため、炊きたいタイミングや気分、おかず等に合わせた炊きあがりを楽しめます。



「ねらい炊き」イメージ

3. お手軽！一人分から炊飯可能な「おかゆ」0.25合水位線を追加

昨今、体調不良時の食事としてだけでなく、ダイエット食、健康食としても注目を集める「おかゆ」ですが、新製品では0.25合の「おかゆ」水位線を新たに追加しました。従来機種では、最小炊飯容量が二人分相当の0.5合でしたが、さらに半分の量から炊飯可能になったため、一人分だけ作りたいという際にも気軽に炊飯ができます。

4. その他の特長

・**「真空圧力IH」**：ひたし時に内釜の中を真空にすることで圧力差を生み出す「真空αテクノロジー」でお米の芯までしっかりすばやく吸水し、炊飯時に圧力をかけて高温で加熱する「圧力可変コントロール」でしっかり加熱するので、ご飯の甘みや粘りといったお米本来の旨さを引き出し、ふっくら輝くご飯に炊き上げます。

・**「甘み炊き」コース**：「真空αテクノロジー」でしっかりお米をひたし、水が十分に吸水されてからゆっくり加熱するので、より甘みが引き出され、ご飯の還元糖量(甘み)が約22%^{※5}アップします。「甘み炊き」コースでは3通りの食感炊き分けを選べるので、より好みに合わせた炊き上がりを楽しむことができます。

・**「真空保温」**：

真空機能によって内釜の中に残る空気を外に追い出し密閉。酸化によるご飯の黄ばみ、水分の蒸発を抑え、白米なら最大40時間までおいしく保温(エコ炊飯を除く)。玄米と白米の混合や玄米、麦などの雑穀ご飯も、においや乾燥を抑えながら最大12時間おいしく保温できます。



* 3合炊飯時。24時間後の比較。比較のためほぐさず試験。
炊飯量・室温・電圧・蓋開閉回数などにより保温状態は変わります。

・**「大型液晶タッチパネル」**：

見やすいバックライト付の大型液晶タッチパネルと、直感的に操作ができる、使いやすいさにこだわった簡単タッチ操作&ダイレクトボタン。

「大型液晶タッチパネル」



・**「ステンレスクリーンフレーム」**：清潔感のあるステンレスクリーンフレームを採用。汚れてもサッと拭けてお手入れ簡単なので、清潔な状態を保てます。

「ステンレスクリーンフレーム」



＜主な機能比較一覧＞

| | | RC-10ZWP | RC-10VRP RC-18VRP |
|-------------------|-------------------|--------------------------|----------------------------|
| 炎 匠炊き | 大火力(消費電力) | 1420W | 1250W(1.0L) 1400W(1.8L) |
| | 多段階火力調節 | ● | ● |
| 真空圧力 | 真空 | 0.5気圧(保温時0.6気圧) | 0.7気圧 |
| | 圧力 | 1.2気圧 | — |
| 好みに合わせて 選べる炊き方 | 「かまど名人」/「本かまど」コース | 「かまど名人」コース (炊き分け11通り) | 「本かまど」コース (炊き分け3通り) |
| | 「ねらい炊き」コース | ● (炊き分け3通り) | — |
| | 「甘み炊き」コース | ● (炊き分け3通り) | ● |
| 使いやすさ | 大型液晶タッチパネル | ● | — |
| | ステンレスクリーンフレーム | ● | — |

注1:2020年 3月1日現在、国内家庭用100Vジャー炊飯器の最大炊飯量0.99L以上1.44L未満(省エネ法の区分による)において。

注2:18年度機種「RC-10ZWM」との還元糖量(ソモギー・ネルソン法で測定)を3合炊飯時で比較。新機種RC-10ZWP白米「かまど名人おすすめ」コース：111mg/ご飯100g、RC-10ZWM白米「かまど名人おすすめ」コース：95mg/ご飯100g(令和元年度コシヒカリで測定。お米の銘柄・お米や水の量などによって数値は異なります)

注3:「かまど炊きごはん」はかまど炊きの技法を取り入れた炊飯器で炊いたご飯です。

注4:18年度機種RC-10ZWM。

注5:還元糖量(ソモギー・ネルソン法で測定)を比較。新機種RC-10ZWP白米「かまど名人おすすめ」コース：111mg/ご飯100g、白米「甘み炊きおすすめ」コース：135mg/ご飯100g(令和元年度コシヒカリで測定。お米の銘柄・お米や水の量などによって数値は異なります)。

<新機種の主な仕様>

| | | | | |
|--------------------|----------------------------------|---|--|----|
| 形式 | RC-10ZWP | RC-10VRP | RC-18VRP | |
| 発売日 | 7月上旬 | 6月上旬 | 6月上旬 | |
| 最大炊飯容量 | 1.0L (約5.5合) | 1.0L (約5.5合) | 1.8L (約1升) | |
| 消費電力 | 1420W | 1250W | 1400W | |
| 方式 | 真空圧力IH | 真空IH | | |
| 気圧コントロール | 0.5~1.2気圧 (保温時0.6気圧) | 0.7~1.0気圧 | | |
| 内釜 | 内釜名称 | 備長炭かまど本羽釜 | 鍛造かまど銅釜 | |
| | 外面コーティング | 備長炭入り遠赤外線コート | 銅コート | |
| | 内面コーティング | ダイヤモンドチタンコート | | |
| | 厚さ(釜底) | 7mm | 5mm | |
| | WAVE | 14本 | 7本 | 9本 |
| | 内釜保証※ | フッ素樹脂コーティング5年保証 | フッ素樹脂コーティング3年保証 | |
| 羽釜ヒーター | ● | — | | |
| 保温機能 (最大保温時間) | 真空保温(白米40時間、エコ炊飯除く) | | | |
| 炊飯コース | 白米 | かまど名人、ねらい炊き、甘み炊き、そくうま、少量、お弁当、おかゆ、炊込み、エコ炊飯(出荷時コース) | 本かまど、甘み炊き、そくうま、お弁当 早炊き、おかゆ、炊込み、エコ炊飯(出荷時コース) | |
| | その他 | 玄米(かまど名人、白米混合、おかゆ、そくうま)、雑穀米、麦ご飯 | 玄米(本かまど)、雑穀米、麦ご飯 | |
| 食感炊き分け (白米・無洗米) | かまど名人11通り ねらい炊き3通り 甘み炊き3通り | 本かまど3通り | | |
| 玄米と白米の 混合比率 | 3通り | — | | |
| 外形寸法 (幅×奥行×高さ) | 245×328×228mm | 264×327×217mm | 295×362×256mm | |
| 本体質量 | 約7.2kg | 約4.7kg | 約5.8kg | |

※保証期間内に内側のフッ素樹脂コーティングがはがれた場合は新品とお取り替えいたします。
(取扱説明書の記載事項にそわない使い方をした場合は対象外となります。)

* 本プレスリリースに記載している会社名および商品・サービス名は各社の商標または登録商標です。

<一般のお客様からのお問い合わせ先>
東芝生活家電ご相談センター フリーダイヤル 0120-1048-76
受付時間 9:00~18:00 (平日・土) 9:00~17:00 (日・祝日)【当社指定休日を除く】