

～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」採用～ 最大炊飯容量3.5合のコンパクト・小容量タイプの圧力IHジャー炊飯器発売

東芝ライフスタイル株式会社は、大火力と多段階火力調節により一粒一粒ふっくらとした甘みのあるご飯に炊き上げる「ほのおたくみだき炎 匠炊き」を採用した、小容量タイプ(最大炊飯容量3.5合)の圧力IHジャー炊飯器RC-6PXRを12月中旬より発売します。当製品は、炊き分け機能を備え、圧力IH方式を採用したコンパクト・小容量タイプの炊飯器として、新たにラインアップに追加。小容量タイプでもより自分好みの美味しいご飯を求めるユーザーに向けて、炊飯方式、炊飯コース、デザイン、お手入れ性を向上させています。



RC-6PXR (K) ブラック(W) ホワイト



【新製品の概要】

形名	最大炊飯容量	方式	本体色	発売日	価格	月次販売目標
RC-6PXR	0.63 L (約3.5合)	圧力IH	(K)ブラック/(W)ホワイト	12月中旬	オープン	3千台

1 世帯当たりの人数が年々減少傾向にある中、当社調べ※によると、大半の世帯の一回あたりの炊飯量が2～3合となっており、小容量タイプの炊飯器の構成比は増加すると見込んでいます。小容量タイプの購入動機を調べた所、「より美味しいごはんが炊きたい」という理由が最も多く、また、炊飯器全体の重視点としては、容量、炊飯方式に加え、全般的なお手入れ性・使いやすさを求める傾向が増加していました。※当社調べ「炊飯器に関する調査」調査方法：郵送アンケート調査 2019年12月実施 調査対象：炊飯器の購入者 n=1037

RC-6PXRは、700Wの大火力でごはんを粒立たせ、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」に加え、最大圧力1.2気圧の約105℃沸騰で炊き上げることで、お米の芯までしっかり熱を加え、粘りと甘みを引き出し、最大容量3.5合からお茶碗一杯分0.5合の小容量でもふっくらと粒が立つごはんに炊き上げます。内釜には「備長炭ダイヤモンド釜」を採用。遠赤効果の高い備長炭と、熱伝導率の良いダイヤモンドを含んだコーティングを内面に施しているため、お米の芯までしっかり熱を伝えて、均一にふっくら炊き上げます。

また、好みやその日の料理に合わせた食感を楽しめるよう、おすすめの「本かまど」の他、「かため」・「やわらか」の3通りの食感炊き分けや、当社独自の「甘み炊き」・「白米・玄米混合」コースなど11の炊飯コースを搭載しており、玄米、雑穀米、麦ご飯といった健康米も手軽においしく炊飯可能です。

その他、キッチンに馴染むシンプル・モノトーンの外観と、お手入れしやすいフラット形状パネルを採用し、デザイン性と使いやすさを両立させています。

【新製品の特長】

1. 大火力と多段階火力調節「炎 匠炊き」と最大圧力1.2気圧で、ふっくらと粒立ちよく甘み・粘りを引き出す炊飯方式
2. キッチンに馴染むシンプル・モノトーンの外観とお手入れしやすいフラット形状パネルを採用し、デザイン性と使いやすさを両立

【新製品の主な特長】※画像はイメージ

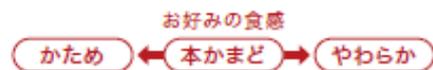
1. 大火力と多段階火力調節「炎 匠炊き」と最大圧力1.2気圧で、ふっくらと粒立ちよく甘み・粘りを引き出す炊飯方式

ごはんを粒立たせる700Wの大火力で、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」に加え、最大圧力1.2気圧の約105℃沸騰で炊き上げることで、お米の芯までしっかり熱を加え、粘りと甘みを引き出し、最大容量3.5合からお茶碗一杯分0.5合の小容量でもふっくらと粒が立つごはんに炊き上げます。



■メニューや気分に合わせて3通りの食感炊き分け

高圧力で芯まで加熱し、甘みと粘りのあるふっくらごはんに炊き上げる「本かまど」コースは、おすすめの「本かまど」の他、「かため」・「やわらか」とお好みに合わせた3通りの炊き分けが選べるので、いつものお米も食感の違いをより一層楽しめます。



■当社独自の「甘み炊き」コース、「白米・玄米混合」コースなど11の炊飯コース

お米をしっかりひたし、水が十分に吸水されてからゆっくり加熱することでより甘みが感じられる「甘み炊き」コース。食べにくい玄米も、玄米と白米の食感の差が少なくなるように食べやすく、バランス良く炊き上げる「白米・玄米混合」コースなど、11の炊飯コースを搭載。色々な健康米も簡単に美味しく炊飯可能なので、毎日の食事で手軽に栄養バランスをアップできます。



「甘み炊き」コース/「炊込み」コース/「白米・玄米混合」コース/「麦ご飯」コース/「雑穀米」コース

2. キッチンに馴染むシンプル・モノトーンの外觀とお手入れしやすいフラット形状パネルを採用し、デザイン性と使いやすさを両立

細部にまでこだわったシンプルなデザインは、マットな質感とモノトーン基調でキッチン空間とも調和します。天面はフラット形状のパネルを採用。凹凸が少なく、さっと拭き易くなっています。

また、炊込みごはんの後など、臭いが気になる時に便利な蒸気で臭いや汚れを浮かせる「お手入れ」コースを備えています。



外觀は上位機種デザインを踏襲し、シンプルでマットな質感に

【新製品の主な仕様】

形名	RC-6PXR	
最大炊飯容量	0.63L(約3.5合)	
消費電力	700W	
方式	圧力IH	
気圧コントロール	圧力1.2気圧(圧力可変)	
内釜	内釜名称	備長炭ダイヤモンド釜
	コーティング	外面：遠赤コート 内面：備長炭ダイヤモンドコート
	厚さ	2mm
保温時間(最大保温時間) ^{注1}	新鮮保温 白米24時間(エコ炊飯・白米・玄米混合・麦ご飯・雑穀米保温12時間)	
炊飯コース	白米	本かまど、甘み炊き、早炊き、おかゆ、炊込み、エコ炊飯(出荷時コース)
	その他	玄米(本かまど)、玄米(白米混合)、玄米(おかゆ)、麦ご飯、雑穀米
調理コース	ケーキ、温泉卵	
食感炊き分け	3通り(本かまど・かため・やわらか)	
外形寸法(幅×奥行×高さ)	246×302×216mm(ふた開時 高さ：425mm)	
本体質量	約5.1kg	

注1：メニューによって異なります。

＜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】