

2022年3月23日

東芝ライフスタイル株式会社

日本初^{※1}水の硬度に合わせて炊き分ける 真空圧力IHジャー炊飯器発売

熱対流の回転方向を切り替える独自^{※2}の加熱方式、業界初^{※3}カラータッチ液晶も新搭載

東芝ライフスタイル株式会社は、真空圧力IHジャー炊飯器の新製品として、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はんに炊き上げる「^{ほのお}匠炊き」を進化させたフラッグシップモデル「RC-10ZWT」を4月下旬より発売します。フルモデルチェンジした新製品では、日本初^{※1}水の硬度に合わせてお米の粘りとかたさを調節する「水硬度炊き分け」に加え、熱対流の回転方向を切り替える独自^{※2}の加熱方式と、業界初^{※3}直感的に操作可能なカラータッチ液晶も新搭載しました。

※1 2022年3月1日現在、国内ジャー炊飯器において、水硬度を設定し、硬度に合わせて炊き分ける制御を搭載した炊飯器。

※2 2022年3月1日現在、国内家庭用100Vジャー炊飯器において、炊飯中に対流の回転方向を切り替える技術。

※3 2022年3月1日現在、国内家庭用100Vジャー炊飯器において。



(K)グランブラック RC-10ZWT (W)グランホワイト



<「水硬度炊き分け」設定画面イメージ>

【新製品の概要】

方式	形名	最大炊飯容量	本体色	発売日	価格	月産台数
真空圧力IH	RC-10ZWT	1.0 L(約 5.5 合)	(K)グランブラック (W)グランホワイト	4月下旬	オープン	3千台

当社は、これまで「かまど炊き」のおいしさを目指し、大火力技術を進化させてきました。新製品では、炊飯の原点である、水・火・米の3要素に立ち返り、新たに全国各地で硬度が異なる「水」に着目、当社の理想的な炊き上がりを追求しました。

全国の水硬度平均値は48.4mg/L、各都道府県平均硬度の差は65mg/L以上^{※1}もあります。硬度を構成する要素の一つであるカルシウム量の違いが、ごはんの粘りとかたさに影響し、かたくパサつくなど、炊き上がりが変わります。また、炊飯器ユーザーの約8割は水道水で炊飯しており、炊飯時に使用する水の影響についての認知度、意識度合いも低いことが分かりました^{※2}。

そこで今回、地域で異なる水硬度に合わせて炊き方を調節する「水硬度炊き分け」を新開発。五ツ星お米マイスター推奨の硬度約30mg/Lの水で炊くごはんが、粘り、かたさのバランスが良い理想の炊き方であると考えました。

実際に硬度が高い約70mg/Lの水を使用し、従来機種^{※1}と比較した結果、粘りが約29%アップ^{※2}し、粘りとかたさのバランスが良いごはんに炊き上げられました。

また、熱対流の回転方向を内回り・外回りに切り替える加熱方式を新開発。お米本来のおいしさを引き出す1420Wの大火力に加え、この新加熱方式によって、内釜全体を高温でより均一に加熱し、ふっくらとした炊き上がりになるよう、進化させています。さらに、水硬度や炊飯コース、食感の設定など、画像付きで見やすく直感的に操作できるカラータッチ液晶を採用しました。

【新たな特長】

- 【炊飯】地域や好みの水の硬度に合わせて粘りとかたさをバランス良く炊き上げる、新開発「水硬度炊き分け」
- 【加熱】ごはんを均一に加熱し全体をふっくら炊き上げ。熱対流の回転方向を切り替える新加熱方式
- 【操作】画像付きで見やすく直感的に操作できる、4.3インチ「カラータッチ液晶」採用

*1:平均硬度の値は公益社団法人日本水道協会の水道水質データベース「給水栓水の水質H30(2018年度)」をもとに、当社計算により算出。

最高:沖縄県 89.6mg/L、最低:広島県 24.0mg/L の差。

*2:当社調べ「フラッグモデル・高級炊飯器購入者へのアンケート調査」調査方法:Webアンケート、2020年4月実施、n=500名 浄水器を通した水の使用者を含む。

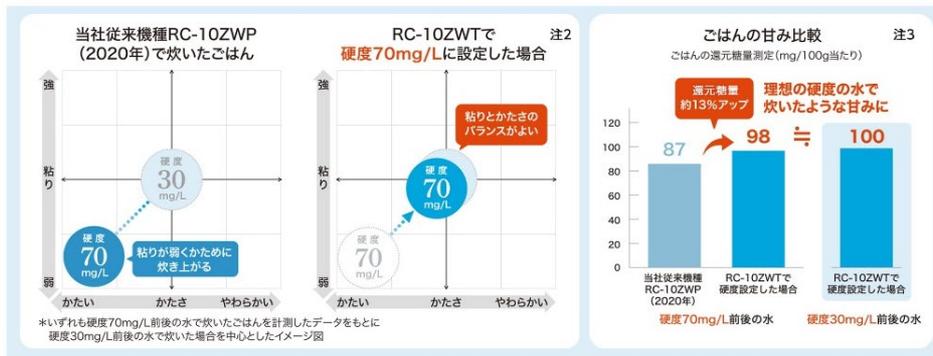
【新製品の主な特長】 ※画像は全てイメージ

1. 水・火・米の3要素こだわった「炎 匠炊き」

1) 『水』へのこだわり：水の硬度に合わせて炊き分ける「水硬度炊き分け」

ごはんの炊き上がりに影響する、日本各地で異なる「水」の硬度に着目し、「水硬度炊き分け」を新搭載しました。硬度が高いほど増加傾向にある水中に含まれるカルシウムによって、お米への吸水が阻害されるため、熱が伝わりにくく、かたくパサついたごはんになりがちです。新製品では、炊飯時に設定した水硬度に合わせて、粘りとかたさのバランスが良くなるように炊き方を調節。硬度が高い水で炊く場合でも硬度30mg/L前後の水で炊いたような粘り、かたさのバランスが良い理想的なおいしいごはんが味わえます。

実際に硬度が高い約70mg/Lの水を使用し、従来機種^{注1}と比較した結果、ごはんの粘りは約29%アップ^{注2}し、甘みも硬度30mg/Lの水で炊いた場合と同等^{注3}に炊き上げられました。



<硬度約70mg/Lと硬度約30mg/Lの水で炊飯した際のごはんの粘り・かたさ・甘み比較>

また、水硬度の設定は、区分の選択と硬度の数値入力との2通りから選べます。目安として、お住いの都道府県の水道水の平均硬度からも選択できる、便利な仕様になっています。



区分の選択

硬度の数値を入力して設定

都道府県からも選択可能

<「水硬度炊き分け」設定画面イメージ>

2) 『火』へのこだわり：熱対流の回転方向を切り替え、内釜全体を高温でより均一に加熱する独自^{※2}の新方式

従来機種と同様の1420Wの大火力と多段階火力調節に加え、内回り・外回りと2つの熱対流の回転方向を切り替える新たな加熱方式を採用しました。これまでの外回り対流のみの加熱方式は、内釜内の外側、中心側で温度上昇到達時間に差があり、中心の加熱が弱い状態でした。新製品では、IHコイルを内外それぞれ独立して加熱させ、内回り・外回りの回転方向を切り替えることで、内釜全体を高温でより均一に加熱し、ふっくらとしたごはんに炊き上げます。



<新加熱方式の熱対流>

<内釜内の加熱比較>

また、内釜構造も改良。釜底の中心を膨らませることで、大火力と対流の働きを助け、中心部分までしっかり加熱させます。



<内釜の改良点>

3)『米』へのこだわり：66銘柄の特長を活かして炊き分ける「銘柄炊き分け」

日本の主要品種が300種前後ある中、特Aランクの銘柄、近年の注目銘柄、各都道府県の作付け割合の高い銘柄など、66銘柄からお好みの銘柄が選択可能。お米の粘りやかたさなど、それぞれの特長を活かして炊き上げるため、その銘柄本来のうまさを引き立て、味わえます。

食感においても、かため・しゃっきり・おすすめ・もちもち・やわらかの5通りのかたさに調節でき、より好みの食感に近づけていくことができます。新開発「水硬度炊き分け」との組み合わせにより、各銘柄の個性を活かした炊き上がりも実現しました。



コシヒカリ/ひとめぼれ/あきたこまち/ゆめぴりか/つや姫 など

<主な搭載銘柄>



<カラータッチ液晶から銘柄を選択>



<銘柄炊き分けの炊き上がり例>

2. 直感的に操作できるカラータッチ液晶採用。本体デザインも一新し、デザイン性、使い勝手を向上

業界初となるカラータッチ液晶を採用。4.3インチの画面は、画像付きで見やすく、水硬度や炊飯コース、お好みの食感設定など、直感的で簡単に操作ができ、画面デザインもブラックとホワイトから選べます。また、マットな質感ですっきりとした本体デザインは、さまざまな空間とも調和します。



<カラータッチ液晶>



<マットな質感ですっきりした本体デザイン>

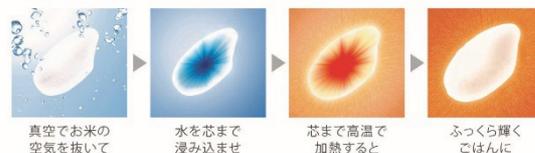
3. その他

・当社独自「真空技術」と「圧力可変コントロール」

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」によって、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、しっかり加熱させます。ごはんの甘みや粘りといったお米本来の旨さを引き出し、ふっくら輝くごはんに炊き上げます。



真空αテクノロジー



<真空αテクノロジー>

*:2022年3月1日現在、国内家庭用100Vジャー炊飯器において、内釜内を真空にし、圧力差で吸水させる技術および保温時に真空にする技術。

・「真空保温」

真空機能によって内釜の中に残る空気を外に吸い出し密閉。酸化によるごはんの黄ばみ、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」コースを除く)します。

玄米と白米の混合や玄米、麦ごはん、雑穀米も、においや乾燥を抑えながら最大12時間おいしく保温します。



＜真空保温＞

*3合炊飯時。24時間後の比較。比較のためほくさず試験。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。

・お手入れが簡単な「フラットパネル」「スッキリ内ぶた」「内蔵蒸気口」

フラットタイプのパネルと凹凸が少ない内ぶたを採用。内蔵蒸気口も、ワンタッチで取り外し可能なので分解して洗いやすく、お手入れも簡単です。



＜フラットパネル＞



＜スッキリ内ぶた＞



＜内蔵蒸気口＞

【主な仕様一覧】

形名	RC-10ZWT
最大炊飯容量	1.0L(約5.5合)
消費電力	1420W
方式	真空圧力IH
気圧コントロール	0.5~1.2気圧(保温時0.6気圧)
内釜	外面コーティング:備長炭入り遠赤外線コート/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/釜底WAVE:14本/内釜保証:フッ素樹脂コーティング5年保証
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、早炊き、少量、お弁当、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、白米混合炊き分け3通り、おかゆ、早炊き)、雑穀米、麦ごはん
食感炊き分け(白米・無洗米)	かまど名人5通り、ねらい炊き3通り、甘み炊き3通り
外形寸法(幅×奥行×高さ)	253×328×246mm
本体質量	約6.3kg

注1:20年機種RC-10ZWP。

注2:20年機種「RC-10ZWP」との比較。クリーブメータによる一粒法によりごはん全体の付着性を測定。新製品RC-10ZWT白米「かまど名人おすすめ」コース:1.62kJ/m²、RC-10ZWP白米「かまど名人おすすめ」コース:1.26 kJ/m²。(3合炊飯時。令和3年度コシヒカリ、硬度約70mg/Lの水を使用。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:ごはんの還元糖量(ソモギー・ネルソン法で測定)を比較。RC-10ZWPかまど名人「おすすめ」コース、87mg/ごはん100g(硬度75mg/Lの水で炊飯)、RC-10ZWTかまど名人「おすすめ」コース、水硬度設定75mg/L:98mg/ごはん100g(硬度75mg/Lの水で炊飯)、RC-10ZWTかまど名人「おすすめ」コース、水硬度設定33mg/L:100mg/ごはん100g(硬度33mg/Lの水で炊飯)。令和3年度産コシヒカリを使用。お米の銘柄・水の量等によって数値は異なります。

＜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】