

TOSHIBA

創業80年*、米どころ「新潟」で製造しています。

素材や部品の加工から製品の組立まで一貫生産体制で実施。鍛造技術・切削技術を強化し、複雑な内釜の形状を実現しながら、独自の機能・性能で、今までにないおいしさ・使いやすさをお届けします。

東芝ホームテクノ(株)本社工場▶

*1942年7月創業



加茂市

新潟産

東芝こだわりの溶湯鍛造製法。

注入

高温のアルミニウムを流し込む



鍛造成型

500tの高圧をかけて、強固な釜を成形



一品削り出し

一品一品削り出して仕上げる



- 本カタログに記載しております商品および機能は一般家庭用であり業務用および車両、船舶などでの使用に適用できませんので、ご注意ください。
- これらの製品は、日本国内用に設計されているため海外では使用できません。また、アフターサービスもできません。
(These products are designed for use only in Japan and cannot be used in any other country. No servicing is available outside of Japan.)

東芝ライフスタイルグループは、製品づくりにおいて、地球温暖化防止などの環境課題の解決に貢献することをめざしています。

詳しくはホームページで

<https://www.toshiba-lifestyle.com/jp/corporate/csr/>



未来のために、いま選ぼう。



安全に関するご注意

- 本製品は家庭用です。家庭用以外(店舗などでの長時間使用や不特定多数の人の使用など)では使用しないでください。
- ご使用前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
- 外出される時、ご使用にならない場合は必ず電源プラグを抜いてください。
- 電源プラグを抜くときは、コードを引っ張らないで電源プラグを持って抜いてください。
- 消費電力が1kW以上の機器は、定格15A以上の電源コンセントに直接接続してお使いください。火災の原因となります。
- 医療用ペースメーカーをお使いの方は専門医とよくご相談の上お使いください。(IH炊飯器)
- 圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

★長年ご使用の調理器具の点検を!



愛情点検
このような
症状は、
ありませんか

- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- 通電したり、しなったりする。
- 熱くなったり、こげくさい臭いがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感ずる。
- 自動的に切れるはずなのに切れないときがある。
- モーターの回転が止まったり遅かったり不規則なときがある。
- 運転中に異常な音がある。
- その他の異常・故障がある。

ご使用
中止

故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いてから、お買上げの販売店にお申し付けください。また、点検・修理に際しての費用など、詳しいことは販売店にご相談ください。

保証書に関するお願い

- 商品には保証書を添付しております。ご購入の際は、必ず保証書をお受け取りの上、保存してください。なお、店名、ご購入年月日の記載のないものは無効となります。
- 製造番号は安全確保上重要なものです。お買上げの際には商品本体に製造番号が表示されているかお確かめください。
- このカタログに掲載の商品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後、炊飯器は6年です。

TOSHIBA

東芝ライフスタイル株式会社
キッチンソリューション事業部

〒210-8543 神奈川県川崎市川崎区駅前本町25-1



表示を正しく
家電公取協会員

お買上げは親切とサービスをお届けする当店で

- このカタログの内容については右記の販売店にお問い合わせください。または、下記におたずねください。
- 商品の色は、印刷の具合で実物と若干異なる場合があります。
- 商品のデザイン・仕様・補修用性能部品などは改善のため予告なく変更することがあります。

S510483

お買い物・使い方・修理のご相談は **「東芝生活家電ご相談センター」0120-1048-76** (フリーダイヤル) 受付時間 月~土 9:00~18:00 日・祝日 9:00~17:00
※お電話をいただく際には、番号をお確かめの上、おかけ間違いのないようお願いいたします。 ※当社指定休業日を除く
◎携帯電話などからのご利用は **0570-0570-33** ◎FAX **022-224-6801** ◎お客様からご提供いただいた個人情報は、ご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。 ◎利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社へ、お客様の個人情報を提供する場合があります。



●この印刷物は環境に配慮した植物油インキを使用しています。

このカタログの内容は2022年8月現在のものです。



タイセツなのは、
火・米・水にまでこだわって
おいしく炊き上げること。

炎匠炊き®
ほのおたくみだき

タイセツを、カタチに。■



東芝ジャー炊飯器の
ホームページはこちら



本カタログ掲載商品の価格には、配送費、設備調整費、工事費、使用済み商品の引き取り費用等は含まれておりません。

いつもの水で、ごはんはうまくなる。

日本初！*水に合わせて炊き分ける

*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(2022年4月20日発売)。



炎匠炊き[®]

ほのおたくみだき



火と米、水にまでこだわりぬいた 東芝最高級モデル「RC-10ZWT」

タイセツを、カタチに。■

仕事や家事、育児でどんなに忙しくても、カタチにしたい、タイセツな想いがある。そんな一人ひとりのタイセツに、私たち東芝ライフスタイルは、細部までタイセツにした、家電でこたえていきます。タイセツをカタチにしたいあなたへ、タイセツをカタチにした家電を。

●水の成分や硬度を変化させる機能ではなく、炊飯制御により、ごはんの炊き上がりを調節する機能です。

3つの技で、うまさがい際立つ。

日本初!^{*1}

水の硬度で
炊き分け

^{みず}水の技

*1 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
(2022年4月20日発売)。

業界トップクラス!^{*2}

1420Wの
大火力

^{ほのお}火の技

*2 2022年8月1日現在、国内家庭用 100Vジャー炊飯器の最大炊飯容量0.99L以上1.44L未満
(省エネ法の区分による)において。

選べる味わい!

66銘柄を
5通りの食感で

^{こめ}米の技



大火力+火加減、さらに熱対流で、
一粒一粒ふっくら炊き上がる。



五ツ星お米マイスター
吉田屋 五代目
小林 健志 さん

ごはんをおいしく炊き上げるためには、
強い火力が欠かせないのです。

ごはんをおいしく炊き上げるために大切なのは
大火力と火加減。お米の芯まで火を通すには強い
火力が、また本来の甘みを引き出すには絶妙な
火加減が鍵を握ります。そして、加熱ムラをなくす
ことも重要なポイント。粒が均一にふくらんでいると、
よりおいしいごはんが味わえます。

大火力と火加減

*2022年8月1日現在、国内家庭用100Vジャー炊飯器の
最大炊飯容量0.99L以上1.44L未満(省エネ法の区分による)において。



業界トップクラス*
大火力
1420W

**大火力で
ごはんの粒が立つ。**

強火で一気に炊き上げることで
一粒一粒お米の芯まで熱が伝わり
ふっくら粒立ちの良いごはんに仕上げます。

**多段階
火力調節**

**火加減で
ごはんが甘くなる。**

炊きから蒸らしまで火力を細かく調節することで、
ごはんの甘みが増す温度帯をしっかりと確保し
お米が本来持っている甘みを引き出します。

熱対流

対流の回転方向を切り替える。

東芝独自*

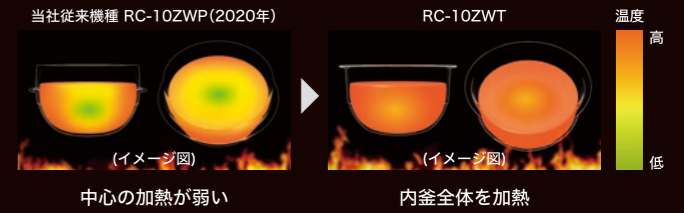
*2022年8月1日現在、国内家庭用100Vジャー炊飯器において、
炊飯中に対流の回転方向を切り替える技術。

内回り・外回りに回転方向を切り替える“東芝独自”の熱対流と大火力で、
内釜全体を高温で均一に加熱し、ふっくらとした炊き上がりを実現します。



温度分布からもわかる均一加熱

外回り対流のみで加熱していた従来機種に対し、
新機種は内回りと外回りの回転を切り替えることが
可能になり、より均一に加熱できるようになりました。



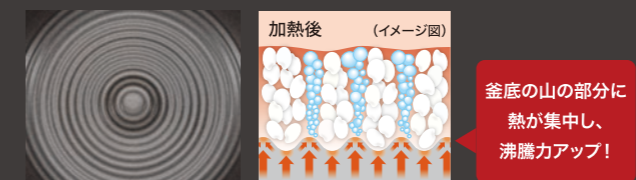
大きな対流を起こす丸底内釜。

内釜の底部分は、大きな熱対流を起こす丸底形状。加えて、
より効率的に対流させるために中央部分に膨らみを設けました。



より強い沸騰を起こす釜底WAVE加工。

底から噴き上げる気泡を増やして熱を伝達。
カニ穴の多い、ふっくらした炊き上がりになります。



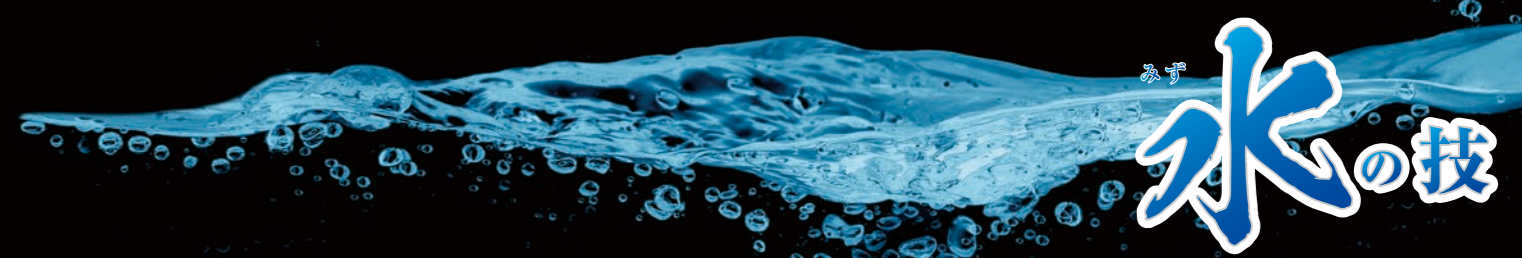
連続加熱・連続沸騰を実現。

連続加熱・連続沸騰により、
旨み成分を大量に発生させます
(同一回転方向において)。
一粒一粒、お米の表面に旨み
成分がコーティングされます。



●医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH炊飯器をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。●圧力タイプ炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。●画像はイメージです。

水の硬度に合わせて炊き分けるから、いつもの水でもおいしい。



五ツ星お米マイスター
米・食味鑑定士
株式会社山田屋本店 六代目
秋沢 毬衣 さん

米どころで食べるごはんがおいしいのは、「水が違うから」なんです。

ごはんの炊き上がりって、水によって変わることをご存じですか？ 30mg/L前後の硬度の水で炊くと、かたさや粘りのバランスがちょうどいいんです。ごはん和水の関係って実はとても大事なんですよ。

全国のお米マイスター
240人に聞きました！

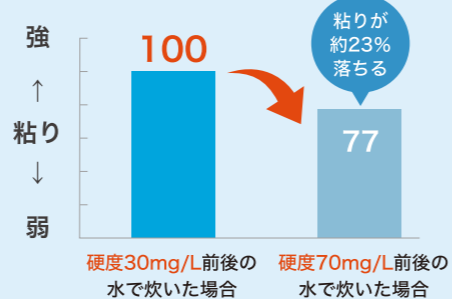
地域によって水道水の硬度が
違うことを知っていた

82%
(当社調べ)

ごはんをおいしく炊き上げるには、 硬度30mg/L前後の水が理想でした。

硬度が高い水で炊くと粘りが弱く、かためのごはんになりがちですが、硬度30mg/L前後の水で炊いたごはんは甘みもちょうどよく、もちもち感とやわらかさのバランスがよい炊き上がりになります。

水の硬度によるごはんの粘り比較^{*1}

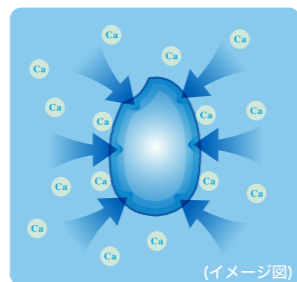


*硬度30mg/L前後の水で炊いたごはんの粘りを100とする。

水の硬度が炊き上がりに影響を与える原因とは？

硬度が高い水ほどカルシウムなどが多く含まれている傾向があります。そのため、お米の吸水が阻害され、パサパサしたかたいごはんになりがちです。

※炊飯には硬度30mg/L前後の水が当社おすすめです。



硬度30mg/L前後の水



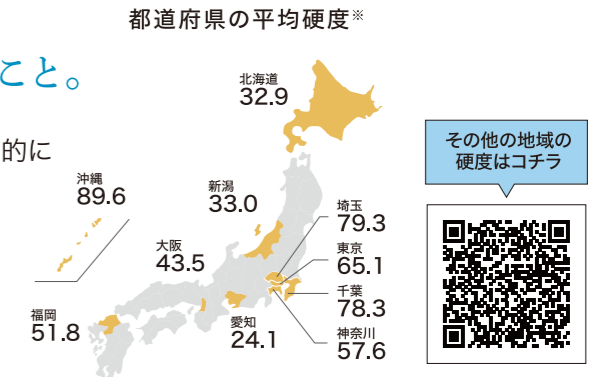
硬度の高い水

ご存じでしたか？

水の硬度は地域によってこんなに違うこと。

水道水の硬度は地域によって大きく異なります。日本は一般的に100mg/L以下の「軟水」が多いと言われていますが、硬度30mg/L前後の水の地域は意外と少ないのです。

※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しました。

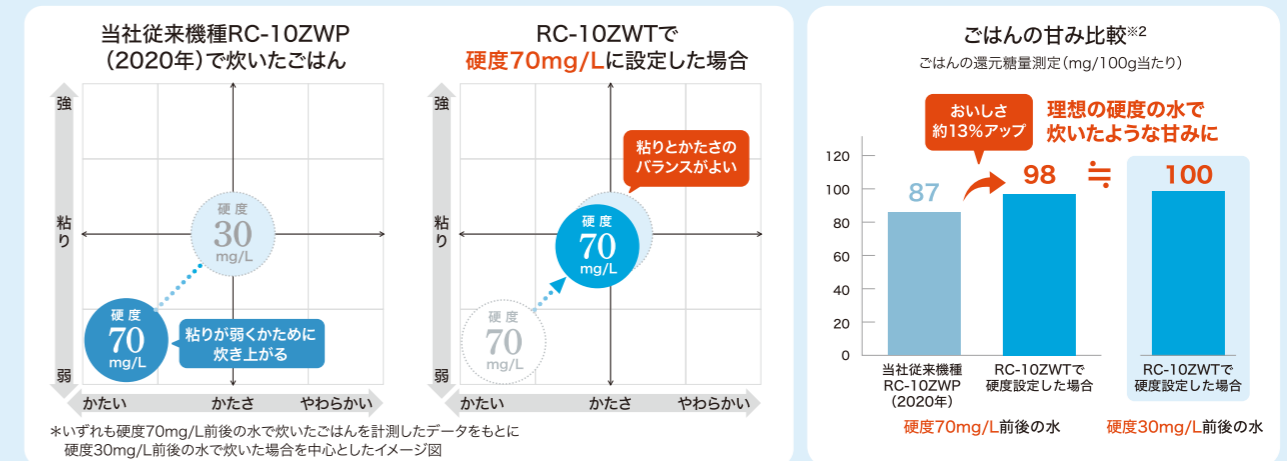


水の硬度に合わせて炊き分けて、理想のおいしさに。

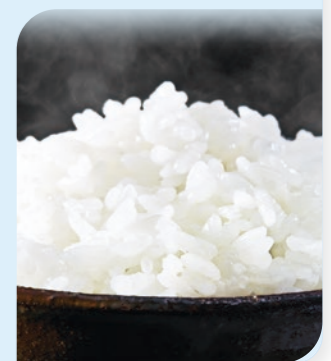
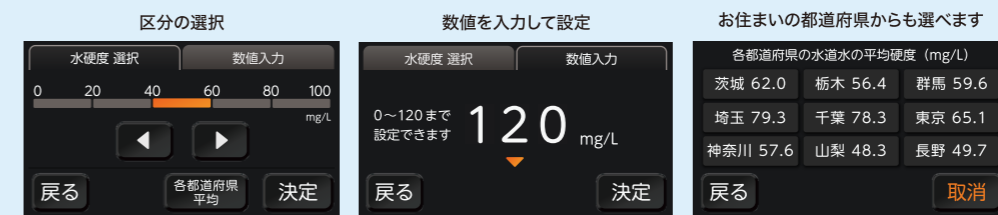
かたさと粘りのバランスがよくなるように炊き方を調節。それによりα化も促進し、甘みもしっかり引き出し、当社が考える理想の硬度30mg/L前後の水で炊いたようなおいしいごはんが味わえます。



水の硬度に合わせて粘り・かたさを調節して、いつもの水で、ごはんはうまくなる。



液晶画面で硬度を設定



※1.RC-10ZWPかまど名人「おすすめ」コースで比較。硬度30mg/L前後の水で炊いたごはん:1.64kJ/m²、硬度70mg/L前後の水で炊いたごはん:1.26kJ/m²。令和3年度産コシヒカリを使用。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。※2.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)。

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。●医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH炊飯器をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。●圧力タイプ炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。●画像はイメージです。

銘柄米それぞれの個性に 合わせた納得の炊き上がりへ。



五ツ星お米マイスター
一等米専門店「江戸の米蔵」店主
渋谷 誠さん

お米本来の特長を活かすには、
炊き分け方が重要なのです。

日本の主要な品種は300種前後。その銘柄によって、粘りやかたさも違います。そして、その銘柄本来の特長を引き立てるには炊き分け方が重要。だから、私たちお米のプロは、銘柄に合わせた炊き上げ方にもこだわるのです。

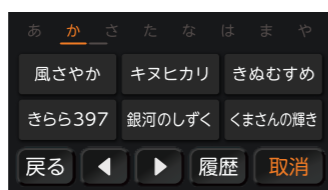
66銘柄から、銘柄ごとの特長を活かして炊き上げ。

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。そのお米本来の特長を活かして炊き上げます。

主な搭載銘柄



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



その他の銘柄米はコチラ



銘柄炊き分けの炊き上がりイメージ

あきたこまち	コシヒカリ
粒感 があり	やわらかさ があり
×	×
しっかり 食感	もちもち 食感

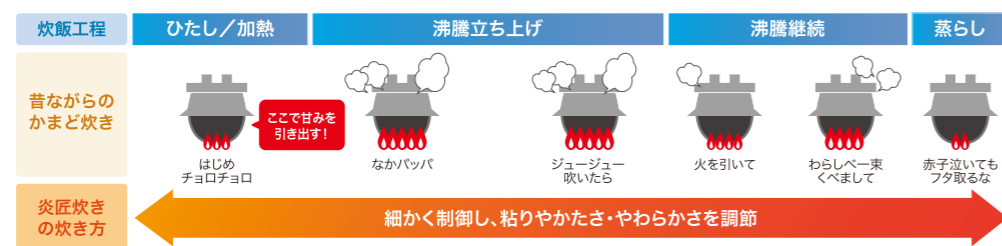
“かため”から“やわらか”まで、5通りの食感で幅広く炊き分け。

料理やお好みに合わせて、かため・しゃっきり・おすすめ・もちもち・やわらかの5通りからお好みの食感を選べます。

かため	しゃっきり	おすすめ	もちもち	やわらか
汁気の多いおかずとよくからみます		バランスの良い食感で普段の食卓に	こってり味のおかずにも相性抜群	

銘柄や食感に合わせて粘りやかたさを調節。

かまど炊きのように炊飯工程を細かく制御することで、多彩な炊き分けを実現しています。



※1.RC-10ZWT白米銘柄おまかせ・かまど名人「おすすめ」コース3合炊飯時。電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減・機種により炊飯時間は異なります)。※2.「エコ炊飯」選択時は、予約炊飯セット時と保温中は真空ポンプが作動しません。保温時間は12時間までです。メニューによって異なります。●医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH炊飯器をご使用の際は専門医とよくご相談の上お使いください。●圧力タイプ炊飯器は内部が高圧になるため、

東芝独自の真空技術

*2022年8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。

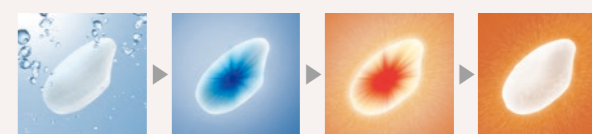
真空の力でおいしく時短。

内釜の中を真空にし、圧力差で芯まですばやく吸水させます。しっかり水を吸ったお米は内部まで熱が伝わりα化を促進。約38分*1でおいしく炊き上がります。



(イメージ図)

真空αテクノロジー



真空でお米の空気を抜いて → 水を芯まで浸み込ませ → 芯まで高温で加熱すると → ふっくら輝くごはん

真空の吸水力で冷めてもおいしい。健康ごはんも芯までふっくら!

早炊きコース	お弁当コース	玄米・白米混合コース	麦ご飯コース	玄米コース	雑穀米コース
ZWT・VXT・VST・VRT	ZWT・VXT・VST・VRT	ZWT・VXT・VST	ZWT・VXT・VST・VRT	ZWT・VXT・VST・VRT	ZWT・VXT・VST・VRT

「真空保温」なら、時間がたってもふっくらツヤツヤ。

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(「エコ炊飯」を除く)なら最大40時間までおいしく保温します。



24時間保温しても粒立ちふっくら!

おいしさつづく真空保温

白米最大40時間!※2
玄米なども最大12時間!
ニオイや乾燥を抑えながら保温します。

*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。

毎日使いやすく、お手入れ簡単!

拭きやすい!	洗うのは3点だけ!	煮沸クリーニング/お手入れコース
お手入れラクラク、ステンレスクリーンフレーム。(ZWT・VXT・VST)	お手入れ点数はこれだけ。内ぶた・蒸気口も丸洗い可能。(ZWT・VXT・VST)	内ぶたの汚れや本体のニオイなど、お手入れしにくい部分も、蒸気で汚れを浮かせます。(ZWT/VXT・VST・VRT)

さらにお手入れしやすく!

	フラットパネルで、拭きやすい!(ZWT・VXT・VST)		内蔵蒸気口はワンタッチで取り外し可能。さらに分解できるから、洗やすい!(ZWT・VXT・VST)
	凹凸が少ないスックリ!内ぶただから洗やすい!(ZWT・VXT・VST)		

取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みにになり、正しくお使いください。●画像はイメージです。

美しさと使いやすさを
追求したデザイン



Flat

スタイリッシュで使いやすい
フラットな天面。

Texture

さまざまな空間に溶け込む
マットな質感。

Display

操作キーを集約。
使わない時は表示が消える
ノイズレスデザイン。

ブラックとホワイトから選べる画面カラー

画面デザインはシックなブラック、明るく清潔感のある
ホワイトの2色から、お好みに合わせて選べます。



業界初*直感的に操作できるカラータッチ液晶

*国内家庭用100Vジャー炊飯器において(2022年4月20日発売)。
写真入りで見やすくわかりやすいカラータッチ液晶。
画面タッチで簡単に操作できます。



真空圧力IHジャー炊飯器

水にまでこだわった、東芝の最高級モデル。

新潟産

炎匠炊き
ほのおたくみだき



(K) グランブラック

(W) グランホワイト

NEW

RC-10ZWT^(K)^(W)

1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格*

省エネ基準達成率 100% 年間消費電力量 89.2kWh/年

◎出荷時コース:「エコ炊飯」

■水の硬度に合わせて炊き分け

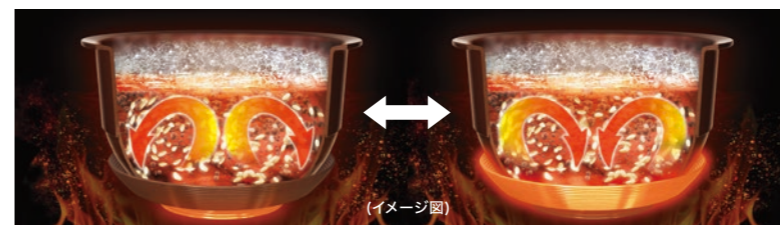


東芝独自

■対流の回転を切り替えて内釜全体を均一に加熱



*1 2022年8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。
*2 2022年8月1日現在、国内家庭用100Vジャー炊飯器の最大炊飯容量0.99L以上1.44L未満(省エネ法の区分による)において。



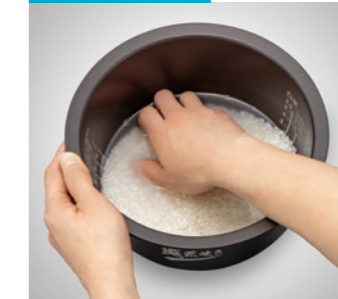
■お気に入りのお米を炊き分け



■「かまど名人」炊き分け(5通り)

かため | しゃっきり | おすすめ | もちもち | やわらか

洗米OK!内釜



内釜
5年保証

使いやすい
約950g

■真空でひたして圧力で炊く

真空αテクノロジー | 圧力可変コントロール

■各コースの炊飯時間(3合炊飯時の目安)※2

形名	タイプ	気圧 (圧力可変)	メニュー													その他コース				
			炊き分け	かまど名人 (銘柄おまかせ)	銘柄炊き分け	甘み炊き	ねらい炊き	早炊き (2合時)	少量 (1合時) (銘柄おまかせ)	お弁当	炊込み	おかゆ (1合時)	玄米				その他コース			
RC-10ZWT	真空圧力IH	0.5~1.2	5通り	かため28分 おすすめ38分 やわらか48分	66銘柄	しゃっきり58分 おすすめ63分 もちもち68分	25~50分 (5分単位で選択)	21分	35分	60分	45分	65分	105分	53分	80分	[2]:160分 [1]:170分 [1]:2180分	45分	55分	45分	10分/30分/60分

●詳細は取扱説明書をご確認ください。無洗米コースは約5分長くなります。

▶商品の機能は仕様一覧表(P.15-P.16)をご覧ください。

※1.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)。
※2.炊飯時間の目安は電圧100V、室温・水温23°C(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)。
●医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH炊飯器をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。
●圧力タイプ炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読み

になり、正しくお使いください。●画像はイメージです。★オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。

「丸底と厚み」による激しい熱対流で、一粒一粒ふっくら。

新潟産 炎匠炊き

NEW



(K) グランブラック (W) ホワイト

RC-10VXT (K) (W) 1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格*

RC-18VXT (K) (W) 1.8L炊き(約1合~1升) オープン価格*

省エネ基準達成率 105% 年間消費電力量 87.2kWh/年

省エネ基準達成率 105% 年間消費電力量 136.5kWh/年

◎出荷時コース:「エコ炊飯」

丸底60°の強い熱対流で、ふっくら。

新潟産 炎匠炊き

NEW



(K) グランブラック (W) ホワイト

RC-10VST (K) (W) 1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格*

RC-18VST (K) (W) 1.8L炊き(約1合~1升) オープン価格*

省エネ基準達成率 107% 年間消費電力量 84.2kWh/年

省エネ基準達成率 107% 年間消費電力量 131.5kWh/年

◎出荷時コース:「エコ炊飯」

「真空IH」タイプのスタンダードモデル。

新潟産 炎匠炊き

NEW



(K) グランブラック (W) ホワイト

RC-10VRT (K) (W) 1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格*

RC-18VRT (K) (W) 1.8L炊き(約1合~1升) オープン価格*

省エネ基準達成率 112% 年間消費電力量 83.8kWh/年

省エネ基準達成率 112% 年間消費電力量 128.7kWh/年

◎出荷時コース:「エコ炊飯」

「備長炭ダイヤモンド釜」でふっくらIHタイプ。

(W) ホワイト



RC-10HR (W) 1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格*

省エネ基準達成率 100% 年間消費電力量 93.4kWh/年

◎出荷時コース:「エコ炊飯」

■ 1420Wの大火力 **大火力 1420W**

■ 丸底と厚みで旨さをさらに高める「鍛造かまど備長炭釜」

鍛造 60° 釜底 7mm 厚さ

効率的に対流を起こし、沸騰を促進する膨らみ

■ 「本かまど」炊き分け(5通り) 炊飯時間 約38分※3

かため | シャッキリ | おすすめ | もちもち | やわらか

■ 時間も食感もお好みで炊き上げる「ねらい炊き」

25分 | お好みの時間 5分単位で選択できる | 50分 | お好みの食感 シャッキリ | おすすめ | もちもち

※「おすすめ」コースのみ。

■ お米の個性に合わせた「銘柄炊き分け」◀7銘柄に対応▶

コシヒカリ・ひとめぼれ・ヒノヒカリ・あきたこまち・ななつぼし・ゆめぴりか・つや姫

■ 真空(0.5気圧)でひたして圧力(1.2気圧)で炊く

■ 1420Wの大火力 **大火力 1420W**

■ かまどのような熱対流で旨さを高める「鍛造かまど銅釜」

鍛造 60° 釜底 5mm 厚さ

■ 「本かまど」炊き分け(5通り) 炊飯時間 約40分※3

かため | シャッキリ | おすすめ | もちもち | やわらか

■ お米の個性に合わせた「銘柄炊き分け」◀5銘柄に対応▶

コシヒカリ・ひとめぼれ・ヒノヒカリ・あきたこまち・ななつぼし

■ 真空(0.6気圧)でひたして圧力(1.05気圧)で炊く

■ 1420Wの大火力 **大火力 1420W**

■ かまどのような熱対流で旨さを高める「かまど銅釜」

鍛造 60° 釜底 5mm 厚さ

■ 「本かまど」炊き分け(3通り) 炊飯時間 約43分※3

かため | おすすめ | やわらか

■ 「本かまど」コース 炊飯時間 約50分※3

備長炭ダイヤモンド釜 2mm 釜底厚さ

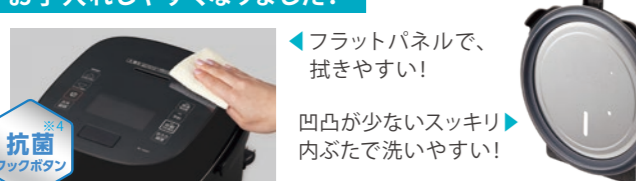


お手入れしやすくなりました!


フラットパネルで、拭きやすい!

凹凸が少ないスッキリ内ぶたで洗いやすい!

抗菌フックボタン



内蔵蒸気口はワンタッチで取り外し可能。さらに分解できるから、洗いやすい!



お手入れしやすくなりました!

フックボタンは衛生的な抗菌※4加工

洗うのは内釜と内ぶたの2点だけ!

抗菌フックボタン



マイコンジャー炊飯器

手軽においしく炊き上げるマイコンタイプ。

(W) ホワイト



RC-10MSL (W) 1.0L炊き(約1~5.5合) オープン価格*

RC-18MSL (W) 1.8L炊き(約2合~1升) オープン価格*

省エネ基準達成率 100% 年間消費電力量 81.1kWh/年

省エネ基準達成率 100% 年間消費電力量 134.4kWh/年

◎出荷時コース:「エコ炊飯」

■ 「本かまど」コース 炊飯時間 約55分※3

金色コート釜 17mm 釜底厚さ



■ 各コースの炊飯時間(3合炊飯時の目安) ※5

形名	タイプ	気圧(圧力可変)	メニュー															その他コース				
			白米										玄米					麦ご飯	雑穀米	エコ炊飯	調理コース	お手入れコース 10~60分
			炊き分け	本かまど	甘み炊き	ねらい炊き	そくうま	早炊き	少量(1合時)	お弁当	炊込み	おかゆ(1合時)	本かまど	そくうま	おかゆ(1合時)	白米混合[白米:玄米の割合]	45分					
RC-10VXT	真空圧力IH	0.5~1.2	5通り	かため 28分/おすすめ 38分/やわらか 48分	63分	—	—	18分(1合時)	35分	60分	45分	65分	105分	53分※2	80分	[2:1]60分/[1:1]70分/[1:2]80分	45分	55分	45分	温泉卵	●	
RC-10VST	真空圧力IH	0.6~1.05	5通り	かため 30分/おすすめ 40分/やわらか 50分	68分	30~50分(5分単位で選択)	27分	20分(1合時)	40分	60分	45分	65分	105分	58分	85分	[2:1]70分/[1:1]80分/[1:2]90分	45分	55分	45分	温泉卵/豆腐	●	
RC-10VRT	真空IH	0.7~1.0	3通り	かため 33分/おすすめ 43分/やわらか 53分	73分	35~50分(5分単位で選択)	28分	26分	—	65分	45分	65分	105分	—	—	—	45分	60分	45分	温泉卵/ケーキ	●	

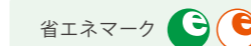
●詳細及び1.8Lタイプは取扱説明書をご確認ください。 ※1.「おすすめ」コースのみ。 ※2.VXTは早炊きコース。 ▶商品の機能は仕様一覧表(P.15-P.16)をご覧ください。

※1.RC-10VXT・RC-10VST:7本、RC-18VXT・RC-18VST:9本、RC-10VRT・RC-18VRT:5本。 ※2.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)。 ※3.RC-10VXT・RC-10VST・RC-10VRT本かまど「おすすめ」コース3合炊飯時。RC-10HR・RC-10MSL本かまどコース3合炊飯時。電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)。 ※4.【試験機関】(一財)新潟県環境衛生研究所【試験方法】JIS Z 2801に準拠【抗菌方法】抗菌剤を樹脂に練り込み【試験結果】99%以上の抗菌効果 報告書番号:第202109850-001-MBA号 ※5.炊飯時間の目安は電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)。 ●医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH炊飯器をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。 ●圧力タイプ炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。 ●画像はイメージです。 ★オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。

■仕様一覧表

タイプ	真空圧力IH				真空IH		IH	マイコン			
形名	 (K) グランブラック / (W) グランホワイト		 (K) グランブラック / (W) ホワイト		 (K) グランブラック / (W) ホワイト		 (K) グランブラック / (W) ホワイト		 (W) ホワイト	 (W) ホワイト	
最大炊飯容量	RC-10ZWT 1.0L(約5.5合)		RC-10VXT 1.0L(約5.5合)	RC-18VXT 1.8L(約1升)	RC-10VST 1.0L(約5.5合)	RC-18VST 1.8L(約1升)	RC-10VRT 1.0L(約5.5合)	RC-18VRT 1.8L(約1升)	RC-10HR 1.0L(約5.5合)	RC-10MSL 1.0L(約5.5合)	RC-18MSL 1.8L(約1升)
内釜											
コーティング	備長炭入り遠赤外線コート ダイヤモンドチタンコート		銅コート ダイヤモンドチタンコート		銅コート ダイヤモンドチタンコート		遠赤コート 備長炭ダイヤモンドコート		金色コート		
釜底WAVE	●(14本)		●(7本)	●(9本)	●(7本)	●(9本)	●(5本)		-		
気圧コントロール	真空 0.5~(保温時0.6) / 圧力 1.2気圧(圧力可変)		真空 0.5~(保温時0.6) / 圧力 1.2気圧(圧力可変)		真空 0.6~(保温時0.7) / 圧力 1.05気圧(圧力可変)		真空 0.7~ / -		-		
ひたし	真空ひたし		真空ひたし		真空ひたし		真空ひたし		年中ぴったりひたし		
保温時間※1	真空保温 白米40時間(エコ炊飯・玄米・白米混合・麦ご飯・雑穀米保温12時間)		真空保温 白米40時間(エコ炊飯・玄米・白米混合・麦ご飯・雑穀米保温12時間)		真空保温 白米40時間(エコ炊飯・玄米・白米混合・麦ご飯・雑穀米保温12時間)		真空保温 白米40時間(エコ炊飯・玄米・白米混合・麦ご飯・雑穀米保温12時間)		白米24時間(エコ炊飯・玄米・白米混合・麦ご飯・雑穀米保温12時間)		
内ぶた加工	(ステンレス)		(ステンレス)		ディンプル加工(ステンレス)		ディンプル加工		ディンプル加工		
水硬度炊き分け	●		-		-		-		-		
メニュー	炊飯コース	「かまど名人」炊き分け5通り 炊飯時間 約38分※2		「本かまど」炊き分け5通り 炊飯時間 約38分※2		「本かまど」炊き分け5通り 炊飯時間 約40分※2		「本かまど」炊き分け3通り 炊飯時間 約43分※2		「本かまど」炊き分け5通り 炊飯時間 約50分※2	
	白米・無洗米	「かまど名人」炊き分け5通り 炊飯時間 約38分※2		「本かまど」炊き分け5通り 炊飯時間 約38分※2		「本かまど」炊き分け5通り 炊飯時間 約40分※2		「本かまど」炊き分け3通り 炊飯時間 約43分※2		「本かまど」炊き分け5通り 炊飯時間 約50分※2	
	甘み炊き(食感炊き分け)	「甘み炊き」炊き分け3通り		「甘み炊き」		「甘み炊き」		「甘み炊き」		-	
	ねらい炊き	25~50分(5分単位)炊き分け3通り		25~50分(5分単位)炊き分け3通り※3		30~50分(5分単位)炊き分け3通り		35~50分(5分単位)炊き分け3通り		-	
	銘柄炊き分け	66銘柄		7銘柄		5銘柄		-		-	
健康	早炊きコース		早炊き		そくうま/早炊き		そくうま/早炊き		早炊き		
	出荷時コース		エコ炊飯		エコ炊飯		エコ炊飯		エコ炊飯		
	その他のコース		おかゆ/炊込み/少量/お弁当		おかゆ/炊込み/少量/お弁当		おかゆ/炊込み/お弁当		やわらか/おかゆ/炊込み/無洗米		
	玄米		かまど名人/白米混合炊き分け3通り(玄米+白米)/おかゆ/早炊き		本かまど/白米混合炊き分け3通り(玄米+白米)/おかゆ/早炊き		本かまど		玄米		
	麦ご飯/雑穀米		麦ご飯/雑穀米		麦ご飯/雑穀米		麦ご飯/雑穀米		麦ご飯/雑穀米		
	調理コース		-		温泉卵		温泉卵/ケーキ		温泉卵		
タッチパネル	●		●		●		-		-		
表示部	4.3インチカラータッチ液晶		バックライト液晶(ブラック)		●(グレー)		●(グレー)		●(グレー)		
炊き上がり残時間表示	●		●		●		●		●		
予約メモリー数	4		2		2		2		2		
クリーンフレーム	●(ステンレス)		●(ステンレス)		●(ステンレス)		-		-		
着脱丸洗い内ぶた&蒸気口	●(スッカリ内ぶた&内蔵蒸気口)		●(スッカリ内ぶた&内蔵蒸気口)		●(スッカリ内ぶた&内蔵蒸気口)		●(蒸気口セットなし)		●		
煮沸クリーニング/お手入れコース	煮沸クリーニング(10分/30分/60分)		お手入れコース(10~60分)		お手入れコース(10~60分)		お手入れコース(10~60分)		早炊きコース水位2合にて対応		
消費電力(W)	1420		1420		1420		1420		1100		
1回当たりの炊飯時消費電力量(Wh)	172.2(エコ炊飯)※4 185.2(かまど名人 おすすめ)		188.6(エコ炊飯)※4 197.7(本かまど おすすめ)		248.5(エコ炊飯)※4 265.6(本かまど おすすめ)		176.7(エコ炊飯)※4 189.8(本かまど おすすめ)		234.3(エコ炊飯)※4 258.3(本かまど おすすめ)		
1時間当たりの保温時消費電力量(Wh)※5	15.9(エコ炊飯)		13.6(エコ炊飯)		19.8(エコ炊飯)		14.3(エコ炊飯)		19.8(エコ炊飯)		
年間消費電力量※5	89.2kWh/年 区分:B		87.2kWh/年 区分:B		136.5kWh/年 区分:D		84.2kWh/年 区分:B		131.5kWh/年 区分:D		
外形寸法:幅×奥行×高さ(mm)	253×328×246(ふた開時高さ:441)		269×330×226(ふた開時高さ:440)		300×364×264(ふた開時高さ:508)		269×330×226(ふた開時高さ:440)		300×364×264(ふた開時高さ:508)		
本体質量(kg)	約6.3		約5.7		約7.0		約5.4		約6.7		
省エネ基準達成率(目標年度2008年)	100%(エコ炊飯)		105%(エコ炊飯)		107%(エコ炊飯)		112%(エコ炊飯)		100%(エコ炊飯)		
個装寸法:幅×奥行×高さ(mm)	303×392×292		296×387×265		327×420×305		296×387×265		327×420×305		
個装質量(kg)	約7.0		約6.3		約7.7		約5.9		約7.4		

※1.メニューによって異なります。取扱説明書をご確認ください。※2.RC-10ZWT白米銘柄おまかせ・かまど名人「おすすめ」コース3合炊飯時、RC-10VXT・RC-10VST・RC-10VRT白米本かまど「おすすめ」コース3合炊飯時、RC-10HR・RC-10MSL白米本かまどコース3合炊飯時。電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)。※3.25分設定は「おすすめ」コースのみ。※4.出荷時、省エネ法・特定機器「ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。実際にお使いになる時の消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・ご使用のコース・周囲の温度などによって変化しますので、あくまで目安としてご覧ください。※5.「1時間当たりの保温時消費電力量」、「年間消費電力量」は「1回当たりの炊飯時消費電力量」に記載している出荷時に設定されている()内の炊飯コースで炊飯したときの数値です(区分名も同法に基づく炊飯方式、最大炊飯容量によります)。**【IH】**磁力線によって内釜そのものを発熱させ、強い火力で炊き上げます。**【着脱丸洗い内ぶた&蒸気口】**内ぶたと蒸気口が取り外せて丸洗いができます。**【内ぶたディンプル加工】**内ぶたに熱効率の高いディンプル加工を採用しています。**【予約メモリー】**一度セットした予約時刻を記憶します。**【食感炊き分け】**お好みの食感が選べます。**【内釜5年保証】【内釜3年保証】**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)。**【調理コース】**温泉卵など、手軽に調理ができます。



このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時ご参考にしてください。「省エネ基準達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

【共通機能】●自動保温 ●予約(炊き上がり時刻) ●くっきり水位線 ●つゆ防止保温ダブルヒーター(ふたヒーターと胴ヒーターで、保温中に内ぶたや内釜に付くつゆを防ぎます)。

- 機能マークの説明はP.18をご覧ください。
- 圧力タイプや真空タイプ、IHタイプは各機構部の動作にともなう「カチャ」「ブーン」などの音がします。故障ではありませんので安心してお使いください。
- 医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH炊飯器をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。
- 圧力タイプ炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

圧力IHジャー炊飯器(小容量) 炊き分け機能を備えたコンパクト圧力IH。



フラットな天面が、スタイリッシュで使いやすい。



インテリアに溶け込むマットな質感。

RC-6PXR (K) (W)

0.63L炊き(約0.5~3.5合) オープン価格★

省エネ基準達成率 100% 年間消費電力量 52.4kWh/年

◎出荷時コース:「エコ炊飯」



(K)ブラック

(W)ホワイト

大火力で粒が立つ。
炎匠炊き
ほのおたくみだき

■大火力700Wの強火で一気に炊き上げる

大火力
700W

■多段階火力調節で甘みを引き出す

■具材を入れた3合の炊込みごはんも炊ける最大容量3.5合

■「本かまど」炊き分け(3通り) 炊飯時間 約45分※1

かため 本かまど やわらか



炊飯時間 約45分※1

備長炭ダイヤモンド釜 2mm底厚



IHジャー炊飯器(小容量)

NEW 2022年11月発売予定

RC-5XT (K) (W)

0.54L炊き(約0.5~3合) オープン価格★

省エネ基準達成率 100% 年間消費電力量 57.2kWh/年

◎出荷時コース:「エコ炊飯」



(K)ブラック

(W)ホワイト

■「本かまど」コース

備長炭ダイヤモンド釜 2mm底厚



マイコンジャー炊飯器(小容量)

RC-5MFM (K) (W)

0.54L炊き(約0.5~3合) オープン価格★

省エネ基準達成率 100% 年間消費電力量 40.9kWh/年

◎出荷時コース:「エコ炊飯」



(K)ブラック

(W)ホワイト

■「本かまど」コース

黒釜 2.3mm底厚



※1.白米本かまどコース2合炊飯時。電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)。※2.出荷時、省エネ法・特定機器「ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。実際にお使いになる際の消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・ご使用のコース・周囲の温度などによって変化しますので、あくまで目安としてご覧ください。※3.「1時間当たりの保温時消費電力量」、「年間消費電力量」は「1回当たりの炊飯時消費電力量」に記載している出荷時に設定されている()内の炊飯コースで炊飯したときの数値です(区分名も同法に基づく炊飯方式、最大炊飯容量により

■仕様一覧表(小容量)

タイプ	圧力IH	IH	マイコン	
形名	(K)ブラック/(W)ホワイト RC-6PXR	NEW 2022年11月発売予定 (K)ブラック/(W)ホワイト RC-5XT	(K)ブラック/(W)ホワイト RC-5MFM	
最大炊飯容量	0.63L(約3.5合)	0.54L(約3合)	0.54L(約3合)	
内釜	2mm底厚 備長炭ダイヤモンド釜	2mm底厚 備長炭ダイヤモンド釜	2.3mm底厚 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	外面:遠赤コート 内面:備長炭ダイヤモンドコート	外面:銅コート 内面:ダイヤモンドチタンコート	
気圧コントロール	圧力 1.2気圧(圧力可変)	—	—	
ひたし	年中ぴったりひたし	年中ぴったりひたし	●	
保温時間	新鮮保温 白米24時間 (エコ炊飯・玄米・白米混合・麦ご飯・雑穀米保温12時間)	白米24時間 (エコ炊飯および白米以外の保温12時間)	白米12時間	
つゆ防止ふたヒーター	●	●	●	
内ぶた加工	ディンプル加工	ディンプル加工	ディンプル加工	
メニュー	白米・無洗米	おすすめ炊飯コース (食感炊き分け)	「本かまど」炊き分け 3通り 炊飯時間 約45分※1	「本かまど」 炊飯時間 約55分※1
	炊飯コース	甘み炊き	「甘み炊き」	—
	健康	早炊きコース	早炊き	早炊き
	健康	出荷時コース	エコ炊飯	エコ炊飯
	健康	その他のコース	おかゆ/炊込み	やわらか/おかゆ/炊込み
健康	玄米	本かまど/白米混合(玄米+白米)/おかゆ	玄米	—
健康	麦ご飯/雑穀米	麦ご飯/雑穀米	麦ご飯	麦ご飯
健康	調理コース	ケーキ/温泉卵	—	パン発酵/パン・ケーキ/温泉卵
使いやすい	タッチパネル	—	—	静電タッチパネル
使いやすい	表示部	●(グレー)	●(グレー)	LED
使いやすい	炊き上がり残時間表示	●	●	●
使いやすい	保温経過時間表示	●	●	●
使いやすい	予約メモリー数	2	2	2
使いやすい	着脱丸洗い内ぶた&蒸気口	●	●	●
使いやすい	お手入れコース	●	—	—
使いやすい	消費電力(W)	700	500	400
使いやすい	1回当たりの炊飯時消費電力量(Wh)	123.8(エコ炊飯)※2 134.6(本かまど)	139.6(エコ炊飯)※2 147.7(本かまど)	105.0(エコ炊飯)※2 120.6(本かまど)
使いやすい	1時間当たりの保温時消費電力量(Wh)※3	16.1(エコ炊飯)	14.7(エコ炊飯)	9.44(エコ炊飯)
使いやすい	年間消費電力量※3	52.4kWh/年 区分:A	57.2kWh/年 区分:A	40.9kWh/年 区分:E
使いやすい	外形寸法:幅×奥行×高さ(mm)	246×302×216(ふた開時高さ:425)	230×295×204(ふた開時高さ:412)	230×292×203
使いやすい	本体質量(kg)	約5.1	約3.8	約3.0
使いやすい	省エネ基準達成率(目標年度2008年)	100%(エコ炊飯)	100%(エコ炊飯)	100%(エコ炊飯)
使いやすい	個装寸法:幅×奥行×高さ(mm)	288×368×253	273×362×245	279×368×249
使いやすい	個装質量(kg)	約5.8	約4.5	約3.7

省エネマーク このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にしてください。「省エネ基準達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

【機能マーク一覧表】

鍛造	【溶湯鍛造製法】ステンレスの発熱体に、溶けた高温のアルミを流し込み、高圧で押し固めることで気泡のない厚肉成型で製造しています。	7mm底厚	【釜底厚さ】厚みが増すほど、しっかりと熱を蓄えます。	内釜のコーティング	【外面/備長炭入り遠赤外線コート】遠赤効果の高い備長炭を含んだコーティングを内釜の外面に施しています。	【内面/ダイヤモンドチタンコート】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釜の内面に施しています。
丸底60°	【丸底60°】羽釜にならい、底面に丸をもたせることで、かまどのような強い熱対流を起こします。	5年内保証	【内釜保証】保証期間内に内側のコーティングがはがれた場合は新品と取り替えます(取扱説明書の記載事項にそわない使用方をした場合は対象外となります)。	外面/銅コート	熱伝導率の良い銅を含んだコーティングを内釜の外面に施しています。	
14mm底厚	【釜底WAVE】釜底の山の部分に熱が集中し沸騰力アップ。噴き上がる細かい泡によってお米を立てながら熱の通り道を作ります。			外面/金色コート	金色のコーティングを内釜の外面に施しています。	

ます)。●圧力タイプやIHタイプは各機構部の動作にともなう「カチャ」「ブーン」などの音がします。故障ではありませんので安心してお使いください。●医療用ベースメーカーをお使いの方は、IH炊飯器をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。●圧力タイプ炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。●画像はイメージです。★オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。