

創業81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



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

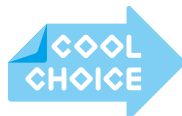


- 本カタログに記載しております商品および機能は一般家庭用であり業務用および車両、船舶などでの使用に適しませんので、ご注意ください。
- これらの製品は、日本国内用に設計されているため海外では使用できません。また、アフターサービスもできません。
(These products are designed for use only in Japan and cannot be used in any other country. No servicing is available outside of Japan.)

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。
- 外出されるとき、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、しなかったりする。
- 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

〒212-0014 神奈川県川崎市幸区大宮町1310



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

(フリーダイヤル)

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

※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。

◎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、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に、お客様の個人情報を提供する場合があります。

S510535



●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2023年8月現在のものです。

TOSHIBA

総合カタログ 2023-3号

ジャー炊飯器
〈家庭用〉



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。

この粒立って
甘いごはんはんに、
出会える幸せ。

炎匠炊き[®]
ほのお たくみだき

★★★
三つの匠



米を見極め、

P.7-8



水を読み、

P.5-6



熱を操る。

P.3-4





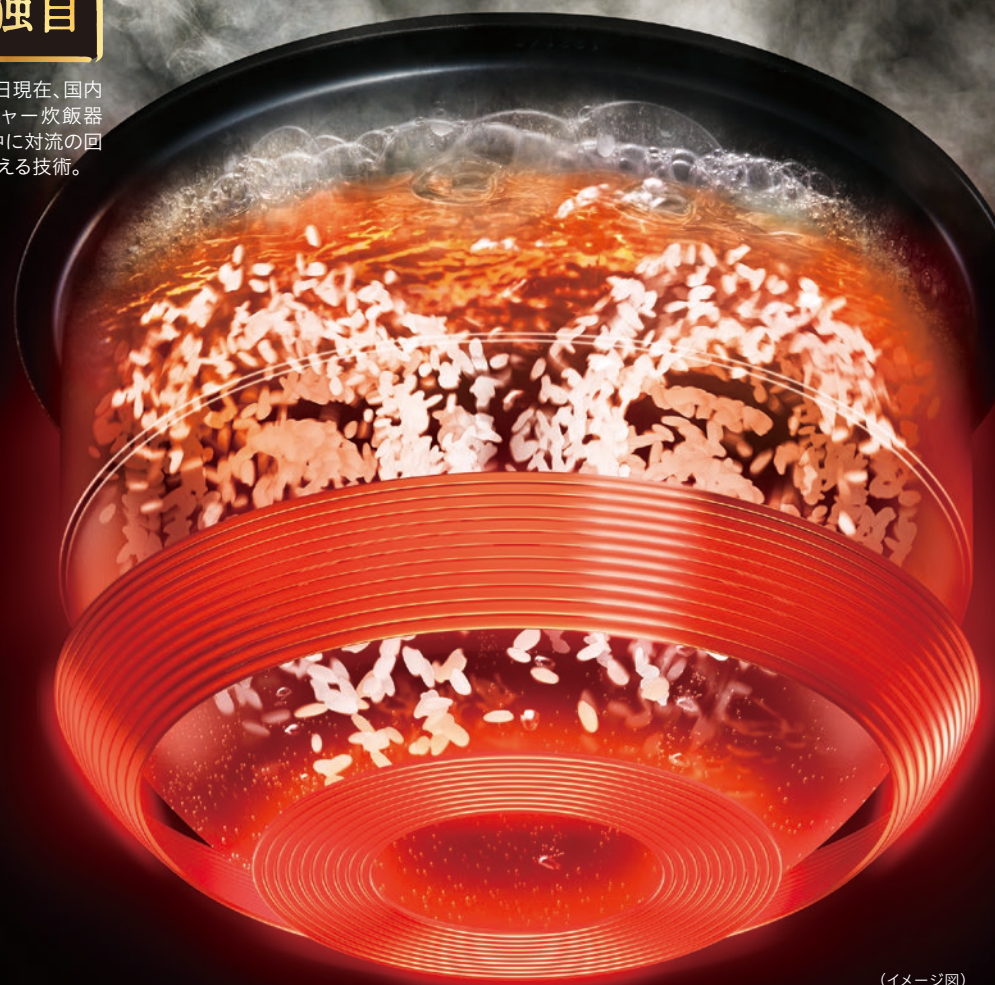
独自*の熱対流で、内釜全体をしっかりと加熱。

東芝独自*

*2023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。

業界トップクラス
大火力
1420W

*2023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。



(イメージ図)

内回り・外回りに回転方向を切り替える熱対流。特許技術

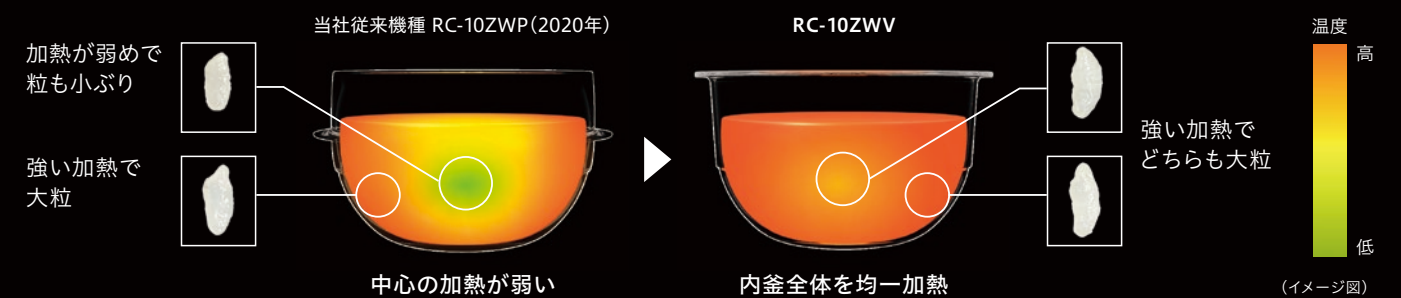
それぞれのIHコイルが独立して加熱することで、対流の回転方向を切り替えます。内釜全体を高温で均一に加熱し、ふっくらとした炊き上がりを実現します。

噴上げ回転対流



(イメージ図)

内回りの対流で、一粒一粒ふっくら粒立つ。



(イメージ図)

羽釜にならった丸底内釜が、大きな熱対流を巻き起こす。



(イメージ図)

●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。

このページは真空圧力IHタイプRC-10ZWVの機能を中心に紹介しています。詳しくは仕様一覧表をご覧ください。



ごはんのおいしさは
ひたしで変わる。

真空中、芯まで吸水させる。
しっかり浸したお米は、冷めてもおいしい！

α 真空αテクノロジー

内釜の中を真空にし、圧力差でお米の芯までたっぷり吸水させます。
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。ごはんの甘みを引き出します。

α(アルファ)化とは お米の主成分であるでんぷん質が水と熱の力でやわらかく粘りのある状態に変化することを、α化といいます。

東芝独自*
**真空
技術**

*2023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。

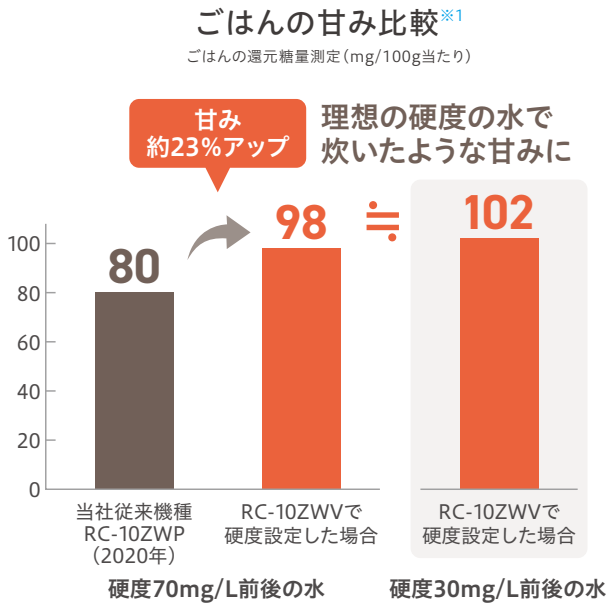


水の硬度に合わせた制御だから、
いつもの水で理想のおいしさに。

特許
技術

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。それと同時に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*の水で炊いたようなおいしいごはんが味わえます。

*炊飯には硬度30mg/L前後の水が当社おすすめです。



液晶画面で硬度をカンタン設定！



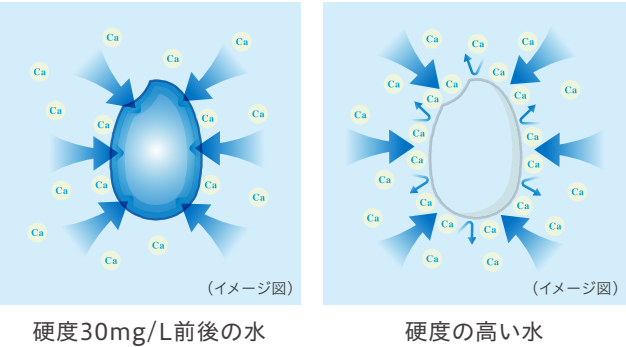
水道水の硬度は
地域によって
こんなに違う
各地域の硬度は
コチラ



水の硬度が炊き上がり
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、粘
りが弱く、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。)



※1. 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、80mg/ごはん100g(硬度68mg/Lの水で炊飯)、RC-10ZWVかまど名人「おすすめ」コース、水硬度設定70mg/L:98mg/ごはん100g(硬度68mg/Lの水で炊飯)、RC-10ZWVかまど名人「おすすめ」コース、水硬度設定30mg/L:102mg/ごはん100g(硬度29mg/Lの水で炊飯)。令和4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。



お米それぞれの
個性に合わせた
納得の炊き上がりへ。

66銘柄から、銘柄ごとの特長を活かして炊き上げ。

特Aランクや近年注目のお米、各都道府県の作付け割合の高いお米など、66銘柄から選択可能。その銘柄米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／ヒノヒカリ／あきたこまち／ななつぼし／ゆめぴりか／つや姫 など

その他の銘柄米はコチラ

- コシヒカリ: やわらかくほどよい粘りでバランスが良い
- ひとめぼれ: ほどよい粘りとやわらかさで、やさしい口当たり
- ヒノヒカリ: つや・甘みがあり、かたさと粘りのバランスが良い
- あきたこまち: 適度な粘りと粒感があり、しっかりした食感
- ななつぼし: つや・粒感があり、あっさりとした食感
- ゆめぴりか: 甘みと粘りが強く、もちもち食感
- つや姫: 粘りと甘みのバランスが良い、さっぱりとした食感

“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

汁気の多いおかずとよくからみます

しゃっきり

バランスの良い食感で普通の食卓に

おすすめ

こってり味のおかずと相性抜群

もちもち

やわらか

※1. ごはんの還元糖量(ソモギー・ネルソン法で測定)を比較。RC-10ZWVかまど名人「おすすめ」コース(常圧で30分放置後に炊飯開始): 103mg/ごはん100g、RC-10ZWVかまど名人「おすすめ」コース(ひたしプラス30分後に炊飯開始): 117mg/ごはん100g。令和4年度産コシヒカリを使用。電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減・お米の銘柄により異なります)。※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

《 わが家に合わせた炊飯 》

NEW ひたしプラス

ひたしにこだわって炊きたい方に、炊飯開始前に足せる「ひたしプラス」。真空ひたしが追加できておいしく炊ける。このひたしプラスなら自動で炊飯開始されるので、ひたし後のスタートボタンの押し忘れも防げます。

スイッチON

いつもの炊飯 ひたし(常圧) 炊飯開始 前炊き(真空ひたし/加熱) 沸騰立ち上げ 沸騰継続 蒸らし

ひたしプラスでの炊飯 真空ひたし

スイッチON

お好みの真空ひたし時間を追加

ボタンひとつで時間が選べる！

お米	炊き方	かたさ調節	水硬度
白米 銘柄おまかせ	かまど名人	おすすめ	20~40
炊飯時間	約 38 分	炊飯スタート	
ひたしプラス			
設定	保温	予約 20:00	切

追加するひたし時間を設定してください		
10 分	20 分	30 分
60 分	90 分	120 分
戻る		リセット

ごはんの甘み比較※1

ごはんの還元糖量測定(mg/100g当たり)

炊飯モード	還元糖量(mg/100g)
ひたし(常圧) 30分の炊飯	103
ひたしプラス 30分の炊飯	117

甘み約14%アップ

同じ時間 ひたしているのに 甘くなるなんて！

そくうまコース



真空中素早く吸水するから短時間でもおいしく炊き上げ

少量炊飯(少量コース)



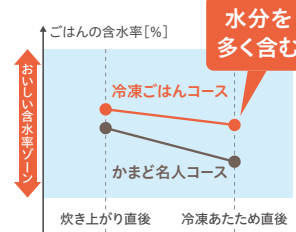
丸底内釜で少量炊飯でも水かさが高くなり対流が起きやすい。さらに内回り対流で少量でも上手に炊ける。

NEW 冷凍ごはんコース



炊き立てもあたためなおしてもおいしい。

水分量(含水量)の比較イメージ



真空保温



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・蓋開回数などにより保温状態は変わります。

白米・玄米混合コース

選べるコースは3通り	白米:玄米
	2 : 1
	1 : 1
	1 : 2

麦ご飯コース



玄米コース



雑穀米コース



甘み炊きコース



さらに甘みを引き出す

お弁当コース



冷えてもかたくなりずおいしく食べられる！

健康重視派

その他おすすめ

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。

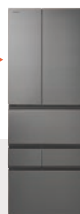
このページは真空圧力IHタイプRC-10ZWVの機能を中心に紹介しています。詳しくは仕様一覧表をご覧ください。

簡単に使えるから、
家事はもっと効率的に。
メニュー選びも楽しみに。

毎日の使い勝手が、
わが家の食卓を
快適にしてくれる。

使い勝手も、わが家専用カスタマイズ。

冷蔵庫から
炊き上がりを
発話でお知らせ※1



「IoLIFE」アプリに炊飯器が追加されました！

外出先からも
予約時間の
確認・変更が
できる



履歴から
コース情報を
送信し、細かい
設定を一気に
変更できる。



お気に入り登録
でお好みの
コース名で
管理できる。



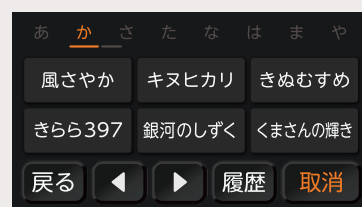
○IoLIFEサービスを受けるためには、常時接続のブロードバンド回線と無線LANルーターが必要です。
○アプリは無料でお使いいただけますが、ダウンロードおよびアプリ利用の際には、通信費が別途かかり、お客様負担となります。
○アプリのサービス内容・画面デザイン・機能は予告なく変更することがあります。また提供されるサービスについても予告なく終了することがあります。
○すべてのスマートフォンで動作を保証するものではありません。

直感的に操作できる、カラータッチ液晶。

写真入りで分かりやすい！



銘柄で選んで簡単炊き分け！



スムーズに反応！



毎日使いやすく、お手入れ簡単！

フラットパネルで、拭きやすい！
(ZWV・VXV・VSV)



拭きやすい！



お手入れラクラク、ステンレススクリーン
フレーム。(ZWV・VXV・VSV)

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！(ZWV・VXV・VSV)



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。(ZWV・VXV・VSV・VRV)



煮沸クリーニング／お手入れコース



内釜で洗米OK！
(ZWV・VXV・VSV・VRV)

※1.東芝の冷蔵庫で無線LAN接続に対応の場合。「おかゆ」設定で炊飯した場合はアナウンス対象外となります。※2.【試験機関】(一財)新潟県環境衛生
研究所【試験方法】JIS Z2801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

このページはRC-ZWV・RC-VXV・RC-VSV・RC-VRVの機能を中心に紹介しています。詳しくは仕様一覧表をご覧ください。

真空圧力IHジャー炊飯器

粒立って甘いごはんを炊き上げる、
最高級モデル。

炎匠炊き[®]

ほのお たくみ だき

新潟産

IoLIFE

(K) グランブラック

(W) グランホワイト

NEW

RC-10ZWV^(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 91.1kWh/年

出荷時コース:「エコ炊飯」

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

写真入りの見やすいタッチ画面で
直感的にカンタン操作

噴上げ回転対流で
一粒一粒ふっくら粒立つ

※1 2023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 2023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。

羽釜にならった丸底で大きな対流を
起こす「備長炭かまど丸釜」

水の硬度に合わせた制御で
理想のおいしさに
「水硬度炊き分け」

好みの食感を選べる

「かまど名人」炊き分け〈5通り〉 炊飯時間 約38分※2

かため / しっとり / おすすめ / もちもち / やわらか

銘柄ごとの特長を活かす

「銘柄炊き分け」 66銘柄

ひと手間ですらに美味しく
「ひたしプラス」

解凍後もおいしさつづく
「冷凍ごはん」コース

■各コースの炊飯時間(3合炊飯時の目安)※3

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			白米玄米混合[白米:玄米の割合]			煮沸 クリーニング							
			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(1合時)			そくうま(1合時)									
RC-10ZWV	真空圧力IH	0.5~1.2	かため	しっとり	おすすめ	もちもち	やわらか	66銘柄	しゃっきり	おすすめ	もちもち	25~50分 (5分単位で選択)	18分	23分	35分	60分	60分	45分	65分	105分	58分	80分	60分	70分	80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.17-18)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の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.RC-10ZWV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・水加減により炊飯時間は異なります)。※3.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。

11

12

真空圧力IHジャー炊飯器

「丸底と厚み」による激しい熱対流で、一粒一粒ふっくら。

炎匠炊き

ほのお たくみ だき

新潟産

RC-10VXV

(K)(W)

1.0L炊き(約0.5~5.5合)

省エネ基準達成率105%

年間消費電力量87.2kWh/年

出荷時コース:「エコ炊飯」

RC-18VXV

(K)(W)

1.8L炊き(約1合~1升)

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」

NEW

RC-10VXV

RC-18VXV

RC-10VXV

RC-18VXV

真空圧力IHジャー炊飯器

丸底60°の大きな熱対流で、ふっくら。

炎匠炊き

ほのお たくみ だき

新潟産

RC-10VSV

(K)(W)

1.0L炊き(約0.5~5.5合)

省エネ基準達成率107%

年間消費電力量85.1kWh/年

出荷時コース:「エコ炊飯」

RC-18VSV

(K)(W)

1.8L炊き(約1合~1升)

省エネ基準達成率107%

年間消費電力量130.0kWh/年

出荷時コース:「エコ炊飯」

NEW

RC-10VSV

RC-18VSV

RC-10VSV

RC-18VSV

1420Wの大火力で一気に炊き上げ

大火力

1420W

丸底と厚みで旨さをさらに高める「備長炭かまど丸釜」

5年

※1

内釜保証

沸騰を促進する膨らみ

(イメージ図)

鍛造

60°丸底

7本釜底WAVE

7mm釜底厚さ

外面備長炭入り遠赤外線コート

内面ダイヤモンドチタンコート

※2

NEW

水の硬度に合わせた制御で理想のおいしさに「水硬度炊き分け」

(イメージ図)

お好みの食感を選べる「本かまど」炊き分け<5通り>

炊飯時間 約38分※3

かため

しゃっきり

おすすめ

もちもち

やわらか

お気に入りのお米の特長を活かす「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

NEW

解凍後もおいしさつづく「冷凍ごはん」コース

(イメージ図)

NEW

卵の調理も簡単に「ゆで卵・半熟卵」

(イメージ図)

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)※4

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			白米玄米混合[白米:玄米の割合]			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
			本かまど	銘柄炊き分け	甘み炊き	ねらい炊き	そくうま(1合時)	少量(1合時)	冷凍ごはん	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)	2:1	1:1	1:2					
RC-10VXV	真空圧力IH	0.5~1.2	かため28分/しゃっきり33分/おすすめ38分/もちもち43分/やわらか48分	7銘柄	63分	25*1~50分(5分単位で選択)	23分	35分	60分	60分	45分	65分	105分	58分	80分	60分	70分	80分	45分	55分	45分	ゆで卵/半熟卵/温泉卵	●
RC-10VSV	真空圧力IH	0.6~1.05	かため30分/しゃっきり35分/おすすめ40分/もちもち45分/やわらか50分	5銘柄	68分	30~50分(5分単位で選択)	25分	40分	60分	60分	45分	65分	105分	58分	85分	70分	80分	90分	45分	55分	45分	ゆで卵/半熟卵/温泉卵/豆腐	●

●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。

※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.RC-10VXV・RC-10VSV:7本、RC-18VXV・RC-18VSV:9本。 ※3.RC-10VXV・RC-10VSV本かまど「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・水加減により炊飯時間は異なります)。 ※4.炊飯時間の目安は電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・炊飯

1420Wの大火力で一気に炊き上げ

大火力

1420W

かまどのような熱対流で旨さを高める「銅かまど丸釜」

3年

※1

内釜保証

沸騰を促進する膨らみ

(イメージ図)

鍛造

60°丸底

7本釜底WAVE

5mm釜底厚さ

外面銅コート

内面ダイヤモンドチタンコート

※2

お好みの食感を選べる「本かまど」炊き分け<5通り>

炊飯時間 約40分※3

かため

しゃっきり

おすすめ

もちもち

やわらか

お気に入りのお米の特長を活かす「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

銘柄炊き分け

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

NEW

解凍後もおいしさつづく「冷凍ごはん」コース

(イメージ図)

NEW

卵の調理も簡単に「ゆで卵・半熟卵」

(イメージ図)

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

商品の機能は仕様一覧表(P.17-18)をご覧ください。

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。

13

14

真空IHジャー炊飯器

「真空IH」タイプの
スタンダードモデル。



炎匠炊き®
ほのお たくみだき

新潟産

RC-10VRV^(K)_(W)

1.0L炊き(約0.5~5.5合)

省エネ基準達成率
112%

年間消費電力量
83.2kWh/年

出荷時コース:「エコ炊飯」

RC-18VRV^(K)_(W)

1.8L炊き(約1合~1升)

省エネ基準達成率
112%

年間消費電力量
126.3kWh/年

出荷時コース:「エコ炊飯」

1420Wの大火力で一気に炊き上げ

大火力
1420W

解凍後もおいしさつづく
「冷凍ごはん」コース



かまどのような熱対流で旨さを高める
「銅かまど丸釜」

3年^{※1}
内釜保証



(イメージ図)

鍛造

60°
丸底

7本
釜底WAVE

5mm
釜底厚さ

外面
銅コート

内面
ダイヤモンド
チタンコート

※2

NEW

卵の調理も簡単に
「ゆで卵(半熟卵も可)」



真空でひたす

真空αテクノロジー

お手入れしやすい!



洗うのは内釜と
内ぶたの2点だけ!

■各コースの炊飯時間(3合炊飯時の目安) ^{※4}																
形名	タイプ	気圧	メニュー											その他コース		
			白米								玄米					
			本かまど	甘み 炊き	ねらい炊き	そくうま (1合時)	冷凍 ごはん	お弁当	炊込み	おかゆ (1合時)	本 かまど	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
RC-10VRV	真空IH	0.7~1.0	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)	26分	60分	65分	45分	65分	105分	45分	60分	45分	ゆで卵 (半熟卵も可) 温泉卵	●

●詳細及び1.8Lタイプは取扱説明書をご確認ください。商品の機能は仕様一覧表(P.17-18)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.RC-10VRV:7本、RC-18VRV:9本。※3.RC-10VRV本かまど「おすすめ」コース3合炊飯時。RC-6PXX白米本かまどコース2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)。※4.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)。※5.SIAAマークはISO22196法により評価された

小容量 圧力IHジャー炊飯器

わたし家電
ちようどいいって、
ちよっといい。

炊き分け機能を備えた
コンパクト圧力IH。

炎匠炊き®
ほのお たくみだき

NEW

2023年11月発売予定

RC-6PXX^(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
51.7kWh/年

出荷時コース:「エコ炊飯」

NEW

抗菌^{※5}しゃもじ

SIAA
ISO 22196
抗菌加工^{※5}

無機抗菌剤・補込
しゃもじ
JP0123405A0001R

NEW

解凍後もおいしさつづく
「冷凍ごはん」コース



NEW

おいしく保温ができる「潤白保温」24時間

IHジャー炊飯器

「備長炭ダイヤモンド釜」でふっくらIHタイプ。

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」

(W) ホワイト

「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



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。

RC-10MSL^(W)

1.0L炊き(約1~5.5合)

オープン価格★

省エネ基準達成率
100%

年間消費電力量
81.1kWh/年

出荷時コース:「エコ炊飯」

(W) ホワイト

「本かまど」コース

炊飯時間 約55分^{※3}

金色
コート釜

1.7mm
釜底厚さ



大火力700Wと1.2気圧で一気に炊き上げ

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

NEW

「無洗米」もおいしく炊ける

「本かまど」炊き分け(3通り)

炊飯時間 約45分^{※3}

かため

本かまど

もちもち

備長炭
ダイヤ
モンド釜

2mm
釜底厚さ



小容量 IHジャー炊飯器

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
釜底厚さ



小容量 マイコンジャー炊飯器

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
釜底厚さ



結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。【試験機関】(一財)ポークン品質評価機構【試験方法】JIS Z2801に準拠【抗菌方法】抗菌剤を樹脂に練り込み【試験結果】99%以上の抗菌効果を確認 報告書番号:JNLA2019K0376 ●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。

15

16

■仕様一覧表

タイプ		真空圧力IH						真空IH		小容量 圧力IH	IH	小容量 IH	マイコン	小容量 マイコン						
形 名		NEW  新潟産 (K) グランブラック / (W) グランホワイト		NEW  新潟産 (K) グランブラック / (W) グランホワイト		NEW  新潟産 (K) グランブラック / (W) グランホワイト		NEW  新潟産 (K) グランブラック / (W) グランホワイト		NEW 2023年11月発売予定  (K) ブラック / (W) ホワイト	 (W) ホワイト	 (K) ブラック / (W) ホワイト	 (W) ホワイト	 (K) ブラック / (W) ホワイト						
		RC-10ZWV		RC-10VXV	RC-18VXV	RC-10VSV	RC-18VSV	RC-10VRV	RC-18VRV	RC-6PXV	RC-10HR	RC-5XT	RC-10MSL	RC-5MFM						
最大炊飯容量		1.0L(約5.5合)		1.0L(約5.5合)	1.8L(約1升)	1.0L(約5.5合)	1.8L(約1升)	1.0L(約5.5合)	1.8L(約1升)	0.63L(約3.5合)	1.0L(約5.5合)	0.54L(約3合)	1.0L(約5.5合)	0.54L(約3合)						
内 釜		 溶湯鍛造製法 5年 内釜保証		 溶湯鍛造製法 5年 内釜保証		 溶湯鍛造製法 3年 内釜保証		 溶湯鍛造製法 3年 内釜保証												
		釜底形状／厚さ		丸底60°／7mm				丸底60°／5mm				－／2mm			－／1.7mm	－／2.3mm				
		コーティング		外面				備長炭入り遠赤外線コート				銅コート				遠赤コート			金色コート	黒色コート
				内面		ダイヤモンドチタンコート								備長炭ダイヤモンドコート				－		－
釜底WAVE		14本		7本	9本	7本	9本	7本	9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～	－	－	圧力 1.2気圧 (圧力可変)	－	－	－	－					
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・白米玄米混合・玄米・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・麦ご飯・雑穀米保温12時間)		潤白保温 白米 24 時間(エコ炊飯・白米玄米混合・玄米・麦ご飯・雑穀米保温12時間)	白米 24 時間(エコ炊飯・玄米・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							
水硬度炊き分け		●		－		－		－		－	－	－	－	－	－					
炊飯コース		白米無洗米	おすすめ炊飯コース (食感炊き分け)	「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 3通り 炊飯時間 約45分※2	「本かまど」炊飯時間 約50分※2	「本かまど」炊飯時間 約55分※2	「本かまど」炊飯時間 約55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」	－	－	－	－				
			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)※3 炊き分け3通り		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		－		－	－	－	－	－				
			早炊きコース	そくうま／早炊き		そくうま						早炊き								
			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／少量／お弁当／冷凍ごはん						おかゆ／炊込み／お弁当／冷凍ごはん		おかゆ／炊込み／冷凍ごはん	やわらか／おかゆ／炊込み／無洗米	やわらか／おかゆ／炊込み		おかゆ				
			白米玄米混合(割合)	炊き分け3通り						－		●	－	－	－	－				
			玄米	かまど名人／おかゆ／そくうま		本かまど／おかゆ／そくうま				本かまど		本かまど／おかゆ	玄米			－	－			
			麦ご飯／雑穀米	麦ご飯／雑穀米						麦ご飯／雑穀米						麦ご飯		－	麦ご飯	
調理コース		－		ゆで卵／半熟卵／温泉卵		ゆで卵／半熟卵／温泉卵／豆腐		ゆで卵(半熟卵も可)／温泉卵		－	温泉卵	－	パン発酵／パン・ケーキ／温泉卵		－					
タッチパネル		●		●		●		－		－	－	－	－	静電タッチパネル						
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)		グレー液晶						グレー液晶			バックカラー液晶(オレンジ)		LED			
炊き上がり残時間表示		●								●						●				
予約メモリー数		4		2						2						2				
ステンレススクリーンフレーム		●		●				－		－	－	－	－	－	－					
着脱丸洗い内ふた&蒸気口		●(スッキリ内ふた&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	早炊きコース水位2合にて対応	－	本かまどコース水位2合にて対応		－					
消費電力(W)		1420								700	1100	500	640	400						
1回当たりの炊飯時消費電力量(Wh)		182.9 (エコ炊飯)※4 192.1 (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)		178.4 (エコ炊飯)※4 192.8 (本かまど おすすめ)		230.0 (エコ炊飯)※4 261.0 (本かまど おすすめ)		176.3 (エコ炊飯)※4 186.9 (本かまど おすすめ)		226.9 (エコ炊飯)※4 259.3 (本かまど おすすめ)		120.4(エコ炊飯)※4 129.3(本かまど)	168.0(エコ炊飯)※4 185.8(本かまど)	139.6(エコ炊飯)※4 147.7(本かまど)	147.1(エコ炊飯)※4 177.1(本かまど)	105.0(エコ炊飯)※4 120.6(本かまど)
1時間当たりの保温時消費電力量(Wh)※5		14.3(エコ炊飯)		13.6(エコ炊飯)		19.8(エコ炊飯)		14.5(エコ炊飯)		13.9(エコ炊飯)		18.8(エコ炊飯)		16.3(エコ炊飯)	21.7(エコ炊飯)	14.7(エコ炊飯)	19.4(エコ炊飯)	9.44(エコ炊飯)		
年間消費電力量※5		91.1kWh/年 区分:B		87.2kWh/年 区分:B		136.5kWh/年 区分:D		85.1kWh/年 区分:B		130.0kWh/年 区分:D		83.2kWh/年 区分:B		126.3kWh/年 区分:D	51.7kWh/年 区分:A	93.4kWh/年 区分:B	57.2kWh/年 区分:A	81.1kWh/年区分:F	40.9kWh/年 区分:E	
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)		264×327×217 (ふた開時 高さ:434)		295×356×256 (ふた開時 高さ:504)		246×302×216 (ふた開時 高さ:425)	266×356×207 (ふた開時 高さ:420)	230×295×204 (ふた開時 高さ:412)	271×368×212	230×292×203
本体質量(kg)		約6.3		約5.7		約7.0		約5.4		約6.7		約4.6	約5.8	約5.1	約4.2	約3.8	約3.3	約4.0	約3.7	
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)	🌱 100%(エコ炊飯)	🌱 100%(エコ炊飯)	🌱 100%(エコ炊飯)	🌱 100%(エコ炊飯)	🌱 100%(エコ炊飯)	🌱 100%(エコ炊飯)	🌱 100%(エコ炊飯)	🌱 100%(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		291×386×256	322×422×295	288×368×253	294×404×250	273×362×245	310×402×257	279×368×249	279×368×249	
個装質量(kg)		約7.0		約6.3		約7.7		約5.9		約7.4		約5.3	約6.5	約5.8	約5.0	約4.5	約4.0	約3.7	約3.7	

※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-10ZWW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-10VXV・RC-10VSV・RC-10VRV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、RC-6PXV・RC-5XT・RC-5MFM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）。※3.2.5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ときの消費電力量は、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で丸洗いができます。【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）。【調理コース】温泉卵など、手軽に調理ができます。【共通機能】●自動保温 ●予約（炊き上がり時刻）●くっきり水位線●つゆ防止保温ヒーター【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、高压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。【丸底60°】羽釜にならい、底面に丸みをもたせることで、かまどのような強い熱対流を起こします。【釜底厚さ】厚みが増すほどに、しっかりと熱を蓄えます。【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たせながら熱の通り道を作ります。【内釜外面/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。【内釜外面/銅コート】熱伝導率の良い銅を含んだコーティング。【内釜内面/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。【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。●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。