

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。



●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/>



安全に関するご注意

- 本製品は家庭用です。家庭用以外(店舗などの長時間使用や不特定多数人の使用など)では使用しないでください。
- ご使用の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。

★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。
●製品に触るとビリビリと電気を感じる。
●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する。
●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

●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。

お問い合わせ
修理のご相談は
「東芝生活家電ご相談センター」**0120-1048-76** 受付 月~土 9:00~18:00
※お電話をいただく際には、番号をお確かめの上、おかげ間違いのないようにお願いいたします。
◎携帯電話など
からのご利用は
0570-0570-33 ◎FAX 022-224-6801



●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2024年1月現在のものです。

TOSHIBA



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



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。

炎匠炊き[®]
ほのおたくみだき



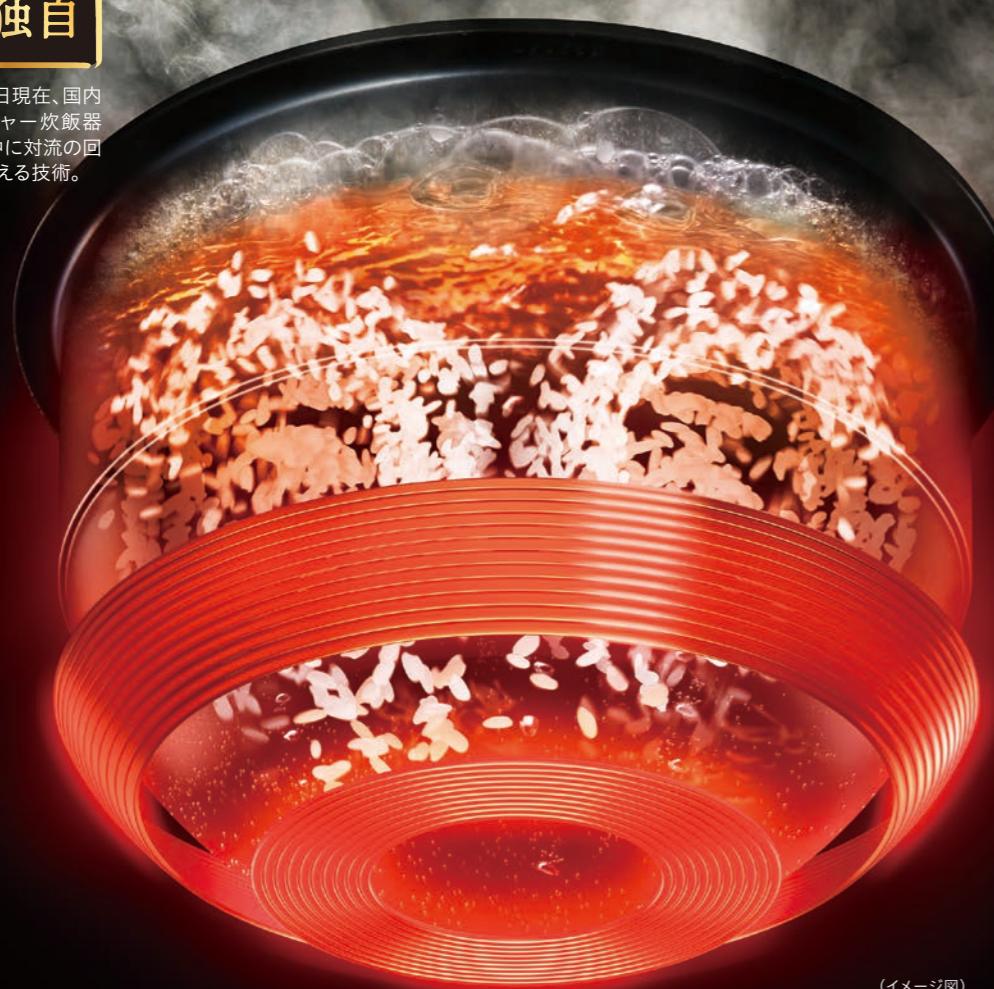
独自*の熱対流で、内釜全体をしっかりと加熱。

東芝独自*

*2024年1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

*2024年1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。



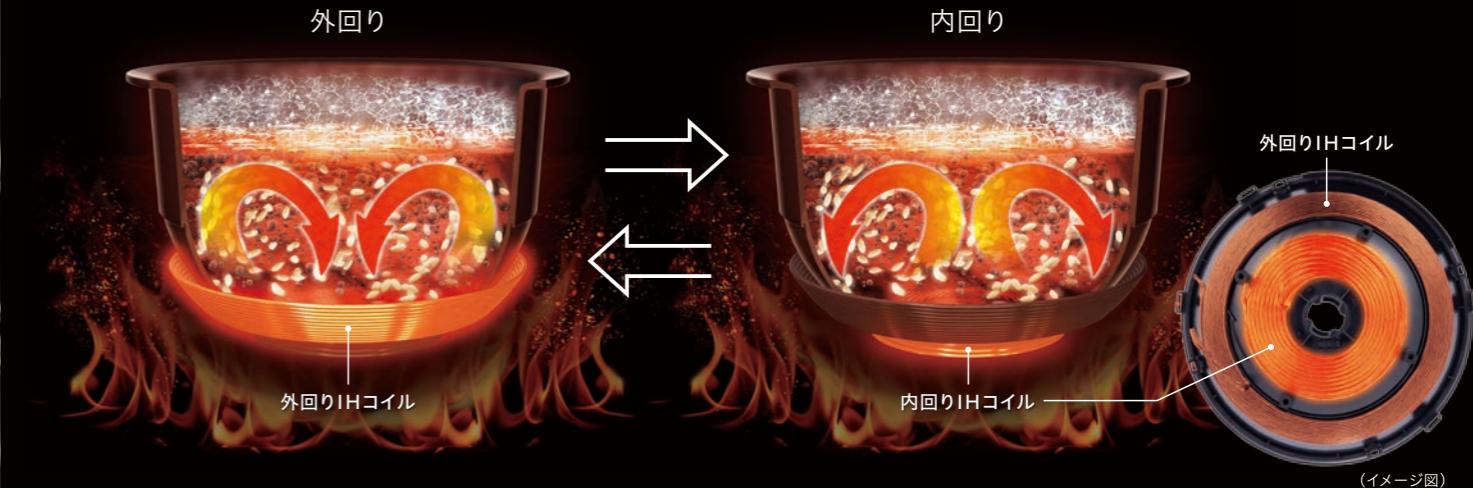
(イメージ図)

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



内回りの対流で、一粒一粒ふっくら粒立つ。



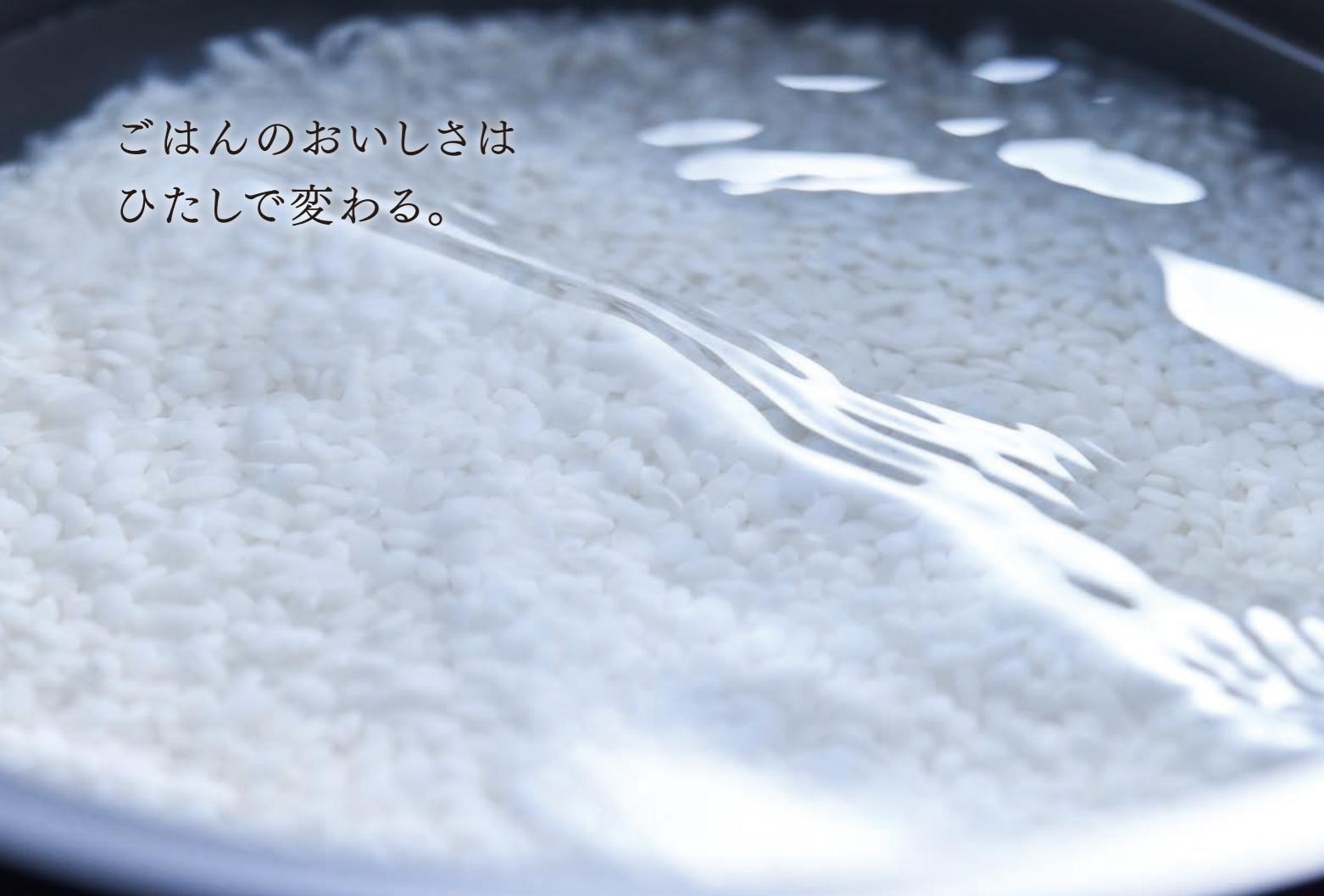
羽釜にならった丸底内釜が、大きな熱対流を巻き起こす。



●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。

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。



真空で、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！



○ 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デンプン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。



※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 がまど名人「おすすめ」コース、80mg/ごはん100g(硬度68mg/Lの水で炊飯)、RC-10ZWVがまど名人「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がまど名人「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3合炊飯時。お米の銘柄・水の量等によって数値は異なります。●医療用

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。

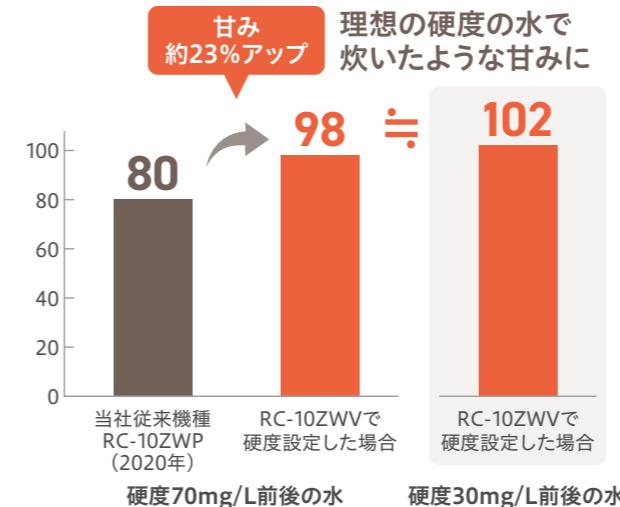


かたさと粘りのバランスがよくなるように炊き方を調節。それと同時にα化も促進し、甘みもしっかり引き出し、当社が考える理想の硬度*の水で炊いたようなおいしいごはんが味わえます。

*炊飯には硬度30mg/L前後の水が当社おすすめです。

ごはんの甘み比較※1

ごはんの還元糖量測定(mg/100g当たり)



液晶画面で硬度をカンタン設定！



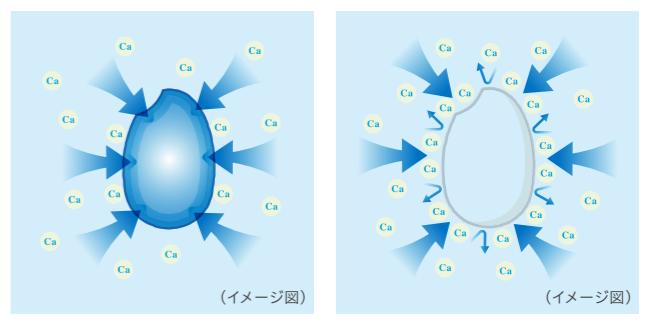
水道水の硬度は
地域によって
こんなに違う
各地域の硬度は
コチラ



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、粘りが弱く、パサパサしたかたいごはんになります。

(炊飯には硬度30mg/L前後の水が当社おすすめです。)



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。



使い勝手も、わが家専用にカスタマイズ。

「IoLIFE」アプリに炊飯器が追加されました！

外出先から
予約時刻の
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。

冷蔵庫から
炊き上がりを
発話でお知らせ※1

○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！

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。

毎日の使い勝手が、
わが家の食卓を
快適にしてくれる。



毎日使いやすくて、お手入れ簡単！

フラットパネルで、拭きやすい！
(ZWV・VXV・VSV)

抗
菌
フ
ック
ボ
タ
ン

拭きやすい！

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

※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。

10

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。



RC-10ZWV (K) (W)
省エネ基準達成率 100% 年間消費電力量 91.1kWh/年
1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格★
出荷コース:「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



■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								
			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)	少量(1合時) (銘柄おまかせ)	冷凍 ごはん	お弁当	炊込み	おかゆ (1合時)	かまど 名人	そくうま (1合時)	おかゆ (1合時)	2:1	1:1	1:2	麦ご飯	雑穀米	エコ 炊飯	煮沸 クリーニング
RC-10ZWV	真空圧力IH	0.5~1.2	かため / やわらか 28分 / 33分 / 38分 / 43分 / 48分	しゃつきり 58分 / 63分 / 68分	66銘柄	66銘柄	66銘柄	66銘柄	66銘柄	66銘柄	66銘柄	66銘柄	66銘柄	66銘柄	66銘柄	66銘柄	66銘柄	66銘柄	66銘柄	66銘柄	66銘柄	66銘柄	66銘柄	66銘柄	66銘柄	66銘柄

*3 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°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)。*3.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。

真空圧力IHジャー炊飯器



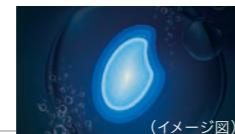
1420Wの大火力で一気に炊き上げ



丸底と厚みで旨さをさらに高める
「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」



卵の調理も簡単に
「ゆで卵・半熟卵」



真空でひたして圧力を炊く



■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]										
			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	調理コース	お手入れ コース 10~60分			
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。

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-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°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)。※4.炊飯時間の目安は電圧100V、室温・水温23°C(炊飯量・炊飯

真空圧力IHジャー炊飯器



RC-10VSV^(K)
RC-18VSV^(W)

1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格★
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
85.1kWh/年

出荷時コース:「エコ炊飯」

RC-10VSV^(K)
RC-18VSV^(W)

1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格★
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
130.0kWh/年

出荷時コース:「エコ炊飯」

1420Wの大火力で一気に炊き上げ



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

丸底と厚みで旨さをさらに高める
「備長炭かまど丸釜」



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

炊き立ても
あたためなおしてもおいしい
「冷凍ごはん」コース



卵の調理も簡単に
「ゆで卵・半熟卵」



真空でひたして圧力を炊く



1420Wの大火力で一気に炊き上げ



かまどのような熱対流で旨さを高める
「銘柄炊き分け」



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



炊き立ても
あたためなおしてもおいしい
「冷凍ごはん」コース



卵の調理も簡単に
「ゆで卵・半熟卵」



真空でひたして圧力を炊く



真空IHジャー炊飯器



1420Wの大火力で一気に炊き上げ



かまどのような熱対流で旨さを高める
「銅かまど丸釜」



鍛造
60°
丸底
7本
金底WAVE
5mm
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<3通り>

炊飯時間 約43分※3

かため おすすめ やわらか

■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	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	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	45分	60分	45分	105分
			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。

炎匠炊き

新潟産



RC-10VRV (K)

1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格★

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 (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
126.3kWh/年
出荷時コース:「エコ炊飯」

小容量 圧力IHジャー炊飯器

わたし家電
ちょうどいいって、
ちょっといい。



炎匠炊き



NEW

RC-6PXV (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・練込
しゃもじ
JP0123405A0001R

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

「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



NEW

炊き立てもあたためなおしても
おいしい「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」



「本かまど」コース

炊飯時間 約50分※3



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」



「本かまど」コース

炊飯時間 約55分※3



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」



「本かまど」コース



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」



「本かまど」コース



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)ボーケン品質評価機構【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。

■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	(K)グランブラック／(W)グランホワイト RC-10ZWV	新潟産 溶湯鍛造 製法 5年 内釜保証	(K)グランブラック／(W)グランホワイト RC-10VXV	新潟産 溶湯鍛造 製法 5年 内釜保証	(K)グランブラック／(W)グランホワイト RC-18VXV	新潟産 溶湯鍛造 製法 3年 内釜保証	(K)グランブラック／(W)グランホワイト RC-10VSV	新潟産 溶湯鍛造 製法 3年 内釜保証	NEW (K) ブラック／(W) ホワイト RC-6PXV	(W) ホワイト RC-10HR	(K) ブラック／(W) ホワイト RC-5XT	(W) ホワイト RC-10MSL	(K) ブラック／(W) ホワイト RC-5MFM
	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)	
最大炊飯容量													
内釜	丸底60°/7mm 備長炭入り遠赤外線コート ダイヤモンドチタンコート	丸底60°/5mm 銅コート											
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 内面	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	
金底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								
おいしさ機能	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
メニューコース	水硬度炊き分け	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
炊飯コース	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	「本かまど」炊飯時間 約55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	「本かまど」炊飯時間 約55分※2
	白米無洗米	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」	「甘み炊き」	-	-	-	-	-	-	-
健康	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	-	-	-	-	-	-	-	-	-
使いやすさ	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				エコ炊飯			
タッチパネル	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			
	健	白米玄米混合(割合)	炊き分け3通り				-	-	-	-	-	-	-
ステンレスクリーンフレーム	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	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	麦ご飯	麦ご飯	麦ご飯	麦ご飯	麦ご飯	麦ご飯
調理コース	タッパネル	-	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			静電タッパネル
	表示部	4.3インチカラータッチ液晶	パックライト液晶(ブラック)	グレー液晶			グレー液晶			パックカラー液晶(オレンジ)	LED		
使いやすさ	炊き上がり残時間表示		●				●						
	予約メモリーナンバー	4	2					2					
着脱丸洗い内ぶた&蒸気口	ステンレスクリーンフレーム	●	(スッキリ内ぶた&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	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)※4 259.3 (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)	19.8(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 (ふた開き 高さ:441)	269×330×226 (ふた開き 高さ:440)	300×364×264 (ふた開き 高さ:508)	269×330×226 (ふた開き 高さ:440)	300×364×264 (ふた開き 高さ:508)	264×327×217 (ふた開き 高さ:434)	295×356×256 (ふた開き 高さ:504)	246×302×216 (ふた開き 高さ:425)	266×356×207 (ふた開き 高さ:420)	230×295×204 (ふた開き 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3.0
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)	
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	
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	

※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-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、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°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)。※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」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】温湯卵など、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) ●くっつき水位線

●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。【丸底60°】羽釜にならない、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波】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。