

TOSHIBA

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。

* 1942年7月創業



東芝ホームテクノ(株)本社工場

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/>



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。

★長年ご使用のジャー炊飯器の点検を!

<p>愛情点検</p> <p>このような症状は、ありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。 ●本体からこげくさいにおいがする。 ●本体の一部に割れ、ゆらみ、かたつきがある。 ●内釜・ふた・内ふた・蒸気口が変形、破損している。 	<p>ご使用中止</p> <p>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。</p>
---	--

- 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。

<p>TOSHIBA</p> <p>東芝ライフスタイル株式会社</p> <p>キッチンソリューション事業部</p> <p>〒212-0014 神奈川県川崎市幸区大宮町1310</p> <p>表示を正しく 家電公取協会員</p>	<p>お買上げは親切とサービスをお届けする当店で</p> <p>(フリーダイヤル)</p> <p>0120-1048-76</p> <p>受付時間 月~土 9:00~18:00 日・祝日 9:00~17:00</p> <p>※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。</p> <p>※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。</p> <p>●携帯電話などからのご利用は 0570-0570-33 ●FAX 022-224-6801</p> <p>●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。</p> <p>●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。</p>
--	---

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

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



匠の追い炊き

うまさの秘訣は、大きな熱対流を起こす「追い炊き」でお米をふっくら粒立たせること。



熱対流

+

新・圧力コントロール

炎匠炊き[®]
ほのおたくみだき



画像はイメージです。

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。

日本初*の「自動式電気釜」は、東芝から。
*自動式電気釜において。



国産自動式電気釜
第1号機
1955年 ER-4

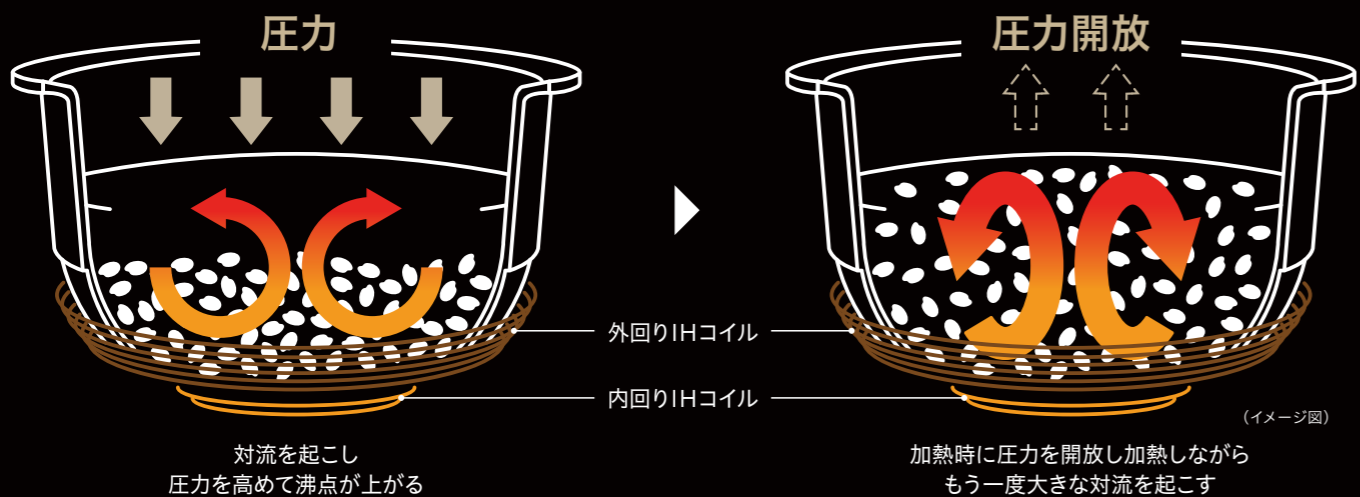


匠の追い炊きが、 熱対流を最大化させる。



*2024年3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。

沸騰後に圧力を開放しながら加熱することで、温度差による対流が起きづらくなっている釜内に強く大きな対流を起こします。それにより、沸騰直後の加熱が促進し、お米に均一に火が通ることで、ふっくら粒立ちの良い炊き上がりに。



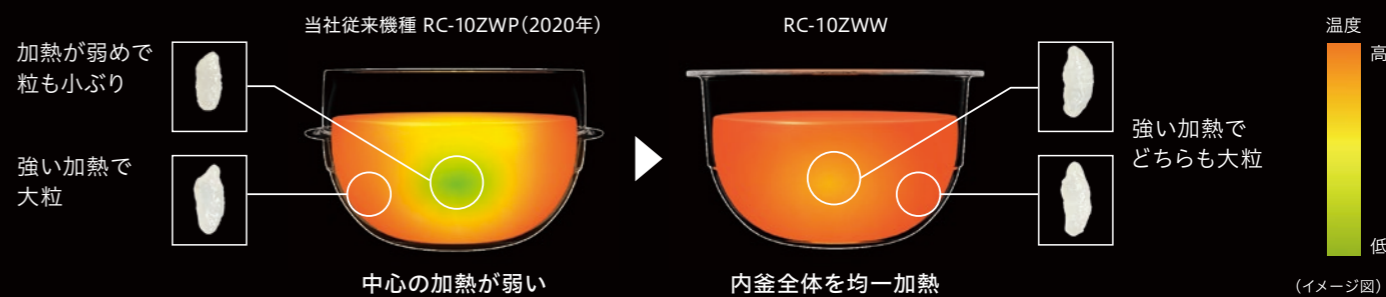
内回り・外回りに回転方向を切り替える熱対流。



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。



内回りの対流で、一粒一粒ふっくら粒立つ。



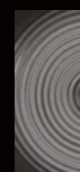
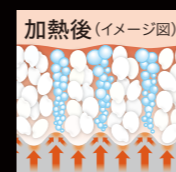
羽釜にならった丸底内釜が、大きな熱対流を巻き起こす。

大火力を支える釜の素材

- 内側: ダイヤモンドチタンコート
- 高熱伝導: 厚肉アルミニウム
- 高発熱体: 鉄+ステンレス
- 外側: 備長炭入り遠赤外線コート

内釜うまみ空間

連続加熱・連続沸騰により、大量の旨み成分が発生。お米の表面に旨み成分がコーティングされます。



釜底WAVE
釜底の山部分に熱が集中し、沸騰力アップ! 底から噴き上げる気泡を増やして熱を伝達します。

中心の膨らみ
釜底中心の膨らみで効率的に対流を起こし、沸騰を促進。熱が伝わりにくい中心部分もしっかり加熱します。



丸底内釜60°
羽釜にならった丸底で大きな対流を起こし、中心まで均一にふっくら炊き上げます。

●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。

ごはんのおいしさは
ひたしで変わる。



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。



特許
技術

RC-10ZWWで
硬度設定すると
甘み約22%^{※1}
アップ

全国の水道水の硬度はさまざま。 どの地域の水でも、おいしく炊き上げます。



硬度の高い水
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。

液晶画面で硬度をカンタン設定！

区分の選択

水硬度選択	数値入力
0 20 40 60 80 100 mg/L	0~120まで設定できます
戻る 各都道府県平均 決定	戻る 各都道府県平均 決定

数値を入力して設定

100 mg/L

お住まいの都道府県からも選べます

各都道府県の水硬度の平均値 (mg/L)		
茨城 62	栃木 57	群馬 58
埼玉 81	千葉 78	東京 69
神奈川 60		

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

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！

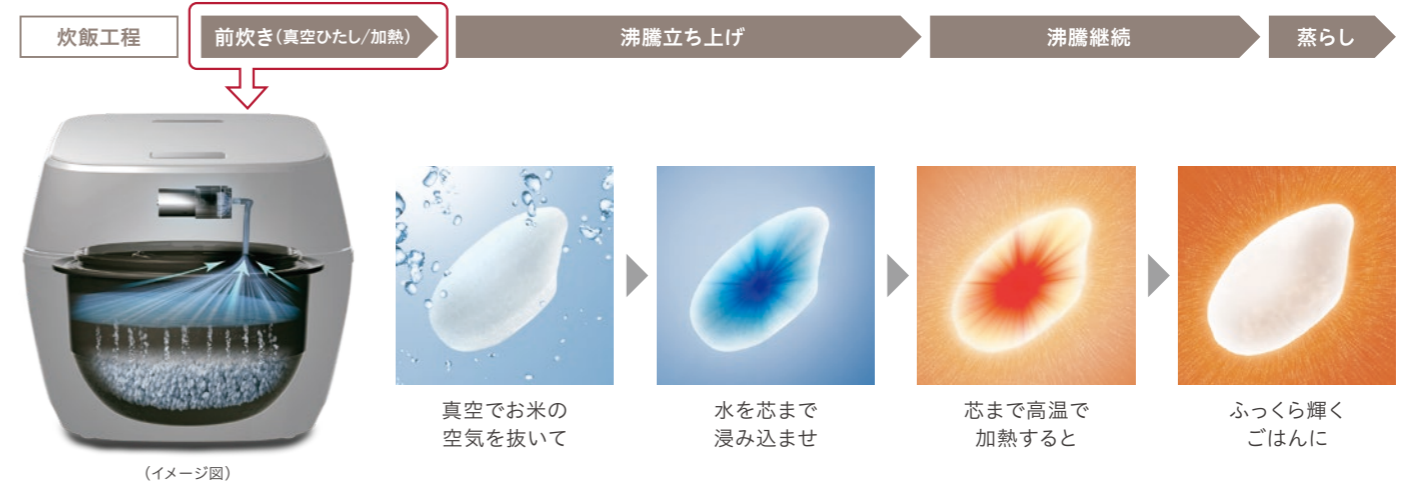
東芝独自*
真空
技術

*2024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。

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。



約38分で炊ける！真空ひたし

真空ですばやくひたすことで、おいしいごはんがたったの約38分で炊き上がります。^{※2}



真空ひたし追加でもっとおいしく！こだわり派に「ひたしプラス」

炊飯開始前にひたし時間をボタンひとつで追加。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。

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！

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

簡単にひたしが追加できて、こだわりのおいしい！ごはんが炊ける！

※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、100mg/ごはん100g(硬度70mg/Lの水で炊飯)、RC-10ZWW匠炊き「ふつう」コース、水硬度設定70mg/L:122mg/ごはん100g(硬度70mg/Lの水で炊飯)の比較。令和5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。※2.RC-10ZWW白米銘柄おまかせ「匠炊き「ふつう」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)。●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。



68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、68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: 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、しっかりとした食感
 - 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



NEW もちもち・粒立ち・つやを 極めた「極匠」コース

真空ひたしの時間をしっかりとって吸水させて、火力・圧力をコントロール。つやのある、もちもち粒立ったごはんが炊き上がります。



《 わが家に合わせた炊飯 》

NEW 匠炊きコース

料理やお好みに合わせて、かため・しゃっきり・ふつう・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。

食感炊き分け派

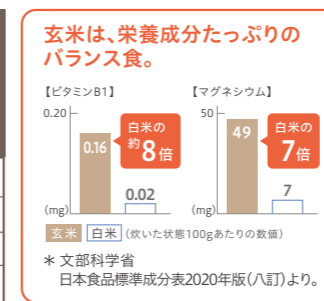
かため	しゃっきり	ふつう	もちもち	やわらか
汁気の多いおかずとよくからみます	バランスの良い食感で普通の食卓に			こってり味のおかずにも相性抜群

健康重視派

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



雑穀米コース



玄米コース



食べきり派

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。

早さ重視派

そくうまコース



真空で素早く吸水するから短時間でもおいしく炊き上げ。

まとめ炊き派

冷凍ごはんコース



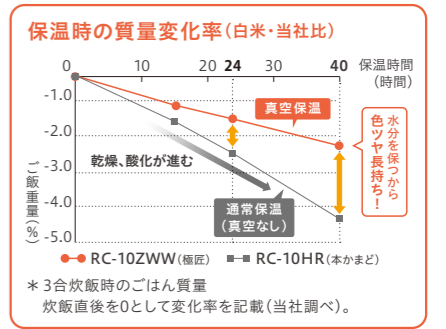
炊き立てもおいしい!
あたためなおしても水分を多く含むように炊き上げるので、ふっくらおいしい。

真空保温



24時間保温しても粒立ちふっくら!
おいしさづく真空保温
白米最大40時間!※1
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。



※1.「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。

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。

IoLIFE 「IoLIFE」アプリでできること

外出先からも
予約時刻の
確認・変更が
できる。

NEW
お米の在庫量
を確認できる。

お気に入り登録
でコースを管理。
履歴から情報を
送信できる。

NEW みまもり機能を
設定しておく
と、離れて暮らす家族の
炊飯状況がわかる

便利機能がたくさん

- NEW** 銘柄送信
- NEW** お手入れのお知らせ
- 冷蔵庫と連携
- 冷蔵庫から炊き上がりを
発話でお知らせ※1

毎日使いやすくて、お手入れ簡単！

さっと汚れが落ちる
「スルッとコート」

コーティングによって、内釜に
残ったおネバの汚れもスルッと
落としてお手入れ楽々！

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。
(ZWW/MGW/HGW/VRV)

煮沸クリーニング/お手入れコース

抗菌
フックボタン

フラットパネルで、拭きやすい！
(ZWW・MGW・HGW)

お手入れはたったの2点！
(MGW・HGW・VRV)

SIAA
ISO 22196
抗菌加工※3

無機抗菌剤・練込
しゃもじ
JP0123405A0001R

抗菌※3しゃもじ付き
(ZWW・MGW・HGW)

内釜で洗米OK！
(ZWW・MGW・HGW・VRV)

○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。

※1.2023年以降発売のIoLIFE対応冷蔵庫の一部機種で対応しています。詳しくは冷蔵庫の機能を確認ください。一部機種では「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 ※3.SIAAマークはISO22196法により評価された結果に基づき、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

もちもち粒立ったごはんを炊き上げる、
最高級モデル。



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。

炎匠炊き[®]
ほのおたくみだき

新潟産

IOLIFE

真空αテクノロジー



(K) グランブラック



(W) グランホワイト

NEW 2024年6月発売予定

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

1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格★

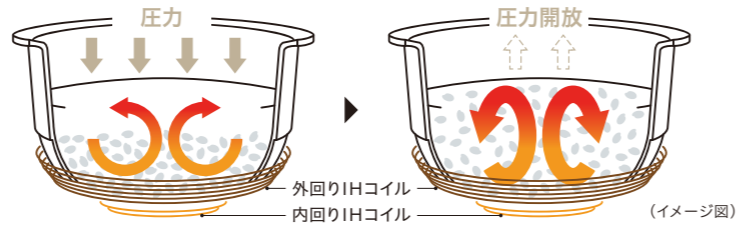
省エネ基準達成率 100% 年間消費電力量 87.5kWh/年
出荷時コース:「エコ炊飯」

1 熱対流と大火力

NEW 「匠の追い炊き」が
熱対流を最大化させる

* 2024年3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

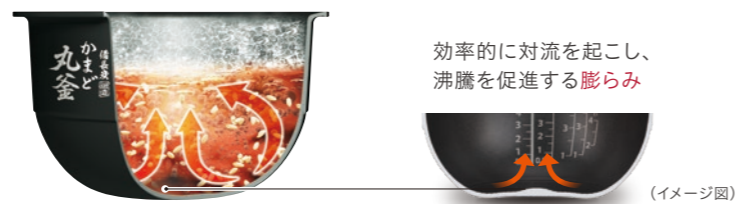


「噴上げ回転対流」で一粒一粒ふっくら粒立つ

特許
技術

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」

5年^{※1}
内釜保証



鍛造製法 60°丸底 14本釜底WAVE 7mm釜底厚さ 外面備長炭入り遠赤外線コート 内面スルツコート(矽酸樹脂コート)

■各コースの炊飯時間(3合炊飯時の目安)^{※3}

形名	コース																				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	煮沸クリーニング			
	極匠	匠炊き(銘柄おまかせ)					銘柄炊き分け	そくうま	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)	エコ炊飯	匠炊き	そくうま	おかゆ(1合時)	2:1	1:1	1:2	麦ご飯	雑穀米	煮沸 クリーニング
RC-10ZWW	60分	かため 28分	しゃっきり 33分	ふつう 38分	もちもち 43分	やわらか 48分	68銘柄	24分	35分	55分	60分	45分	65分	45分	105分	58分	80分	60分	70分	80分	45分	55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-10ZWW白米銘柄おまかせ・匠炊き「ふつう」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。

2 炊き分けでお好みの味に

NEW もちもち・粒立ち・つやを極めた「極匠」コース



NEW 食感を選べる「匠炊き(5通り)」

炊飯時間
約38分^{※2}

かため / しゃっきり / ふつう / もちもち / やわらか

水の硬度に合わせた「水硬度炊き分け」

水硬度

お米の特長を活かす
「銘柄炊き分け(68銘柄)」

68銘柄

3 毎日使いやすい

写真入りで直感的に操作できるタッチ画面



ブラックとホワイトから選べる画面カラー



毎日のお手入れもカンタン



拭きやすい!

分解できて洗やすい

拭きやすい!

フラット天面

内蔵蒸気口

ステンレス
クリーンフレーム

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® 新潟産

真空αテクノロジー



NEW 2024年7月発売予定

RC-10MGW^(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 105% 年間消費電力量 86.6kWh/年
出荷時コース:「エコ炊飯」

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® 新潟産

真空αテクノロジー



NEW 2024年7月発売予定

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

1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格★

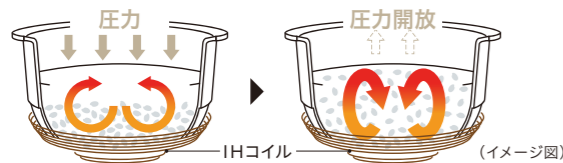
省エネ基準達成率 107% 年間消費電力量 85.0kWh/年
出荷時コース:「エコ炊飯」

1 熱対流と大火力

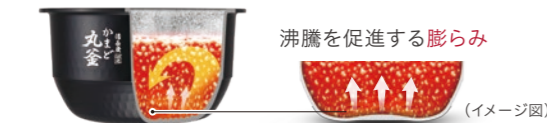
NEW 「匠の追い炊き」が熱対流を最大化させる



* 2024年3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。



丸底と厚みで旨さをさらに高める「備長炭かまど丸釜」



鍛造製法 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 内面スルツとコート(ダイヤモンドコート)

2 炊き分けでお好みの味に

NEW もちもち・粒立ち・つやを極めた「極匠」コース

NEW 食感を選べる「匠炊き(5通り)」
(かため/しゃっきり/ふつう/もちもち/やわらか)

炊飯時間 約38分

NEW 真空ひたし追加でもっとおいしく「ひたしプラス」

水の硬度に合わせた「水硬度炊き分け」



お米の特長を活かす「銘柄炊き分け(7銘柄)」



3 毎日使いやすい

NEW 美しさと使いやすさを追求したデザイン



使っていない時は消灯

NEW 洗い物はたったの2点!

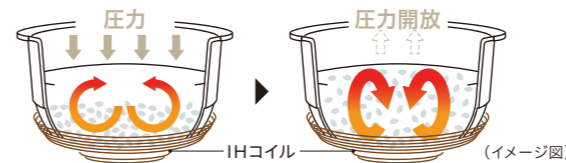


1 熱対流と大火力

NEW 「匠の追い炊き」が熱対流を最大化させる



* 2024年3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。



かまどのような熱対流で旨さを高める「銅かまど丸釜」



鍛造製法 60°丸底 7本釜底WAVE 5mm釜底厚さ 外面銅コート 内面スルツとコート(ダイヤモンドコート)

2 炊き分けでお好みの味に

NEW もちもち・粒立ち・つやを極めた「極匠」コース

NEW 食感を選べる「匠炊き(5通り)」
(かため/しゃっきり/ふつう/もちもち/やわらか)

炊飯時間 約40分

お米の特長を活かす「銘柄炊き分け(5銘柄)」



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



3 毎日使いやすい

NEW 美しさと使いやすさを追求したデザイン



フラットなデザイン マットな質感

NEW 洗い物はたったの2点!



■各コースの炊飯時間(3合炊飯時の目安)^{※3}

形名	コース																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	調理コース	お手入れコース 10~60分			
	極匠	匠炊き				銘柄炊き分け	そくうま	少量(1合時)	冷凍ごはん	お弁当	炊込み	おかゆ(1合時)	エコ炊飯	匠炊き	そくうま	おかゆ(1合時)					2:1	1:1	1:2
RC-10MGW	60分	かため28分/しゃっきり33分/ふつう38分/もちもち43分/やわらか48分				7銘柄	24分	35分	55分	60分	45分	65分	45分	105分	58分	80分	60分	70分	80分	45分	55分	ゆで卵/半熟卵/温泉卵	●
RC-10HGW	60分	かため30分/しゃっきり35分/ふつう40分/もちもち45分/やわらか50分				5銘柄	27分	37分	55分	60分	45分	65分	45分	105分	58分	85分	70分	80分	90分	45分	55分	ゆで卵/半熟卵/温泉卵	●

●詳細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-10MGW・RC-10HGW白米匠炊き「ふつう」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IHジャー炊飯器

「真空IH」タイプの
スタンダードモデル。



真空αテクノロジー



(K) グランブラック

RC-10VRV (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 112% 年間消費電力量 83.2kWh/年
出荷時コース:「エコ炊飯」



(W) グランホワイト

RC-18VRV (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 126.3kWh/年
出荷時コース:「エコ炊飯」

1 東芝の熱対流と大火力

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」



(イメージ図)

- 鍛造製法
- 60°丸底
- 7本釜底WAVE
- 5mm釜底厚さ
- 外面銅コート
- 内面スリットコート(タケモチパターナ)

※2

真空で芯まで吸水させる

2 さまざまな炊飯コース

お好みの食感を選べる
「本かまど」炊き分け(3通り)

※3
炊飯時間
約43分

かため おすすめ やわらか

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(半熟卵も可)」



3 毎日使いやすい

洗い物はたったの2点!



■各コースの炊飯時間(3合炊飯時の目安)※4

形名	メニュー											その他コース		
	白米									玄米	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	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			
RC-10VRV	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

炊き分け機能を備えた
コンパクト圧力IH。



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



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
モンド釜

2mm
釜底厚さ



マイコンジャー炊飯器

手軽に美味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



(K) ブラック (W) ホワイト

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」

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

備長炭
ダイヤモンド
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
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。

■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 2024年6月発売予定 RC-10ZWW (K)グランブラック/(W)グランホワイト		NEW 2024年7月発売予定 RC-10MGW (K)グランブラック/(W)グランホワイト		NEW 2024年7月発売予定 RC-10HGW (K)グランブラック/(W)グランホワイト		RC-10VRV (K)グランブラック/(W)グランホワイト		RC-18VRV (K)グランブラック/(W)グランホワイト	RC-6PXV (K)ブラック/(W)ホワイト	RC-10HR (W)ホワイト	RC-5XT (K)ブラック/(W)ホワイト	RC-10MSL (W)ホワイト	RC-5MFM (K)ブラック/(W)ホワイト	
最大炊飯容量	1.0L(約5.5合)		1.0L(約5.5合)		1.0L(約5.5合)		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								
	丸底60°/7mm		丸底60°/5mm		丸底60°/5mm		丸底60°/5mm		- /2mm		- /1.7mm		- /2.3mm		
コーティング	備長炭入り遠赤外線コート		備長炭入り遠赤外線コート		銅コート		銅コート		遠赤コート		遠赤コート		遠赤コート		
	スルツとコート(ダイヤモンドチタンコート)		スルツとコート(ダイヤモンドチタンコート)		スルツとコート(ダイヤモンドチタンコート)		スルツとコート(ダイヤモンドチタンコート)		備長炭ダイヤモンドコート		備長炭ダイヤモンドコート		備長炭ダイヤモンドコート		
釜底WAVE	14本		7本		7本		9本		-	-	-	-	-	-	
気圧コントロール	真空		真空		真空		真空		-	-	-	-	-	-	
	圧力		圧力		圧力		圧力		圧力	圧力	圧力	圧力	圧力	圧力	
新・圧力コントロール	●		●		●		●		-	-	-	-	-	-	
ひたし	●		●		●		●		-	-	-	-	-	-	
ひたしプラス	●		●		●		●		-	-	-	-	-	-	
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・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・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・白米玄米混合・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・白米玄米混合・玄米・麦ご飯・雑穀米保温12時間)	白米24時間 (エコ炊飯および白米以外の保温12時間)	白米12時間	白米12時間	白米12時間	
水硬度炊き分け	●		●		●		●		-	-	-	-	-	-	
炊飯メニュー	極匠(ごくじょう)	●		●		●		●		-	-	-	-	-	
	食感炊き分け	「匠炊き」5通り 炊飯時間 約38分※2		「匠炊き」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	
	銘柄炊き分け	68銘柄		7銘柄		5銘柄		-		-	-	-	-	-	
	早炊きコース	そくうま		そくうま		そくうま		そくうま		早炊き		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		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/冷凍ごはん		おかゆ/炊込み/少量/お弁当/冷凍ごはん		おかゆ/炊込み/少量/お弁当/冷凍ごはん		おかゆ/炊込み/少量/お弁当/冷凍ごはん		甘み炊き/おかゆ/炊込み/ お弁当/冷凍ごはん	甘み炊き/おかゆ/炊込み/ お弁当/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	おかゆ
	健康	白米玄米混合(割合)		炊き分け3通り		-		-		●	-	-	-	-	-
調理コース	-		ゆで卵/半熟卵/温泉卵		ゆで卵/半熟卵/温泉卵		ゆで卵/半熟卵/温泉卵		-	温泉卵	-	-	パン発酵/パン/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)		グレー液晶		グレー液晶		-	グレー液晶	-	バックカラー液晶(オレンジ)	LED	LED	
炊き上がり残時間表示	●		●		●		●		-	-	-	-	-	-	
予約メモリー数	4		2		2		2		-	-	-	2	2	2	
お手入れ点数	3点		2点		2点		2点		-	-	-	3点	3点	3点	
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)		煮沸クリーニング(10分/30分/60分)		煮沸クリーニング(10分/30分/60分)		煮沸クリーニング(10分/30分/60分)		お手入れコース	お手入れコース	お手入れコース	お手入れコース	お手入れコース	お手入れコース	
消費電力(W)	1420		1420		1420		1420		700	1100	500	640	400		
1回当たりの炊飯時消費電力(Wh)	178.0(エコ炊飯)※3 184.1(匠炊きふつつ)		182.4(エコ炊飯)※3 193.1(匠炊きふつつ)		178.0(エコ炊飯)※3 188.9(匠炊きふつつ)		176.3(エコ炊飯)※3 186.9(匠炊きふつつ) (本かまどおすすめ)		120.4(エコ炊飯)※3 129.3(本かまど)	168.0(エコ炊飯)※3 185.8(本かまど)	139.6(エコ炊飯)※3 147.7(本かまど)	147.1(エコ炊飯)※3 177.1(本かまど)	105.0(エコ炊飯)※3 120.6(本かまど)		
1時間当たりの保温時消費電力(Wh)※4	13.0(エコ炊飯)		13.9(エコ炊飯)		13.9(エコ炊飯)		13.9(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※4	87.5kWh/年 区分:B		86.6kWh/年 区分:B		85.0kWh/年 区分:B		83.2kWh/年 区分:B		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)		248×326×220 (ふた開時高さ:433)		248×326×220 (ふた開時高さ:433)		264×327×217 (ふた開時高さ:434)		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5.4		約5.3		約4.6		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)		
個装寸法:幅×奥行×高さ(mm)	303×392×292		298×393×264		298×393×264		291×386×256		288×368×253	294×404×250	273×362×245	310×402×257	279×368×249		
個装質量(kg)	約7.0		約6.0		約5.9		約5.3		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-10ZWW白米銘柄おまかせ・匠炊き「ふつつ」コース3合炊飯時、RC-10MGW・RC-10HGW白米匠炊き「ふつつ」コース3合炊飯時、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.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。※4.「1時間当たりの保温時消費電力」「年間消費電力量」は「1回当たりの炊飯時消費電力」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。【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ト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。【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/スルツとコート(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む、さっと汚れが落ちるコーティング。【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。%の数値が大きいく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タイプは各機種の動作にともなう「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。