

創業83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



東芝こだわりの溶湯鍛造製法。



おいしく保つ。
おいしくつくる。
おいしく食べる。



●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。

●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!

愛情点検



このような
症状は、
ありませんか

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- 本体からけげくさいにおいがする。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 内釜・ふた・内ぶた・蒸気口が変形、破損している。
- 炊飯中・調理中、底部のファンが回っていない。
- 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 受付 月~土 9:00~18:00
※お電話をいたずらにかけられた場合は、番号をお確かめの上、おかけ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 ●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に、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2025年12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。

ハリとツヤ、
うるおいごはん。

真空水で炊く という新発想。

水の中の空気を抜いた真空水なら、

加熱が早まり、気泡が細かくなる。

その真空水と熱対流で炊くから、ハリ、ツヤが違う。

おいしさは新しい次元へ。



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の発売から70年*

*70年は株式会社東芝の前身である東京芝浦電気株式会社が
日本初の国産自動式電気釜を完成・発表した年から起算。



炎匠炊き[®]
ほのおたくみだき

炎匠炊き
ほのおたくみだき

真空水と、熱対流で、
お米の芯まで
ふっくら炊き上げる。

真空ひたし

真空中で、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。

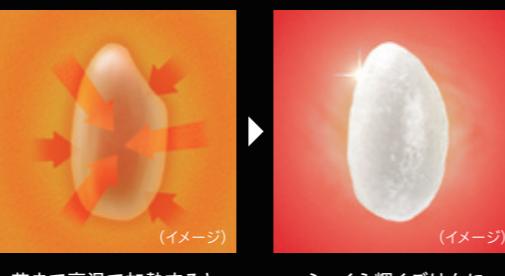
搭載している真空ポンプで内釜の中を真空にし、圧力差でお米の芯までたっぷり吸水させます。
しっかり水を吸ったお米は内部まで熱が伝わり α 化が促進。ごはんの甘みを引き出します。



(イメージ)



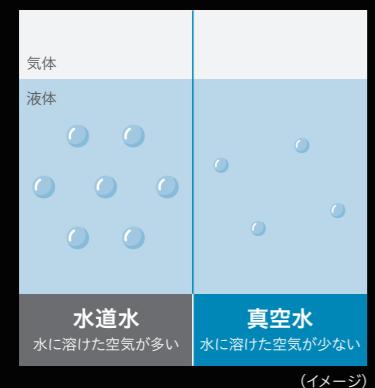
お米と水の空気を抜いて
水を芯まで浸みませ



芯まで高温で加熱すると
ふっくら輝くごはんに

真空水とは？

真空ポンプで水の中の空気まで抜くことで、水に溶けた空気が少ない
真空水に。お米に水が浸透しやすく、
沸騰にかかる時間も早くなります。

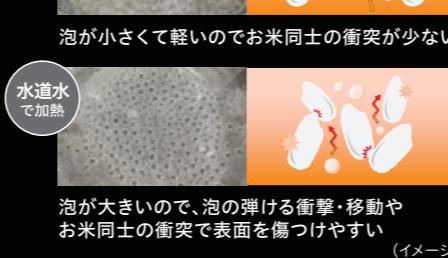


NEW 追い真空

真空ひたしと加熱しながらの真空で
ハリ・ツヤのあるごはんを炊き上げる。

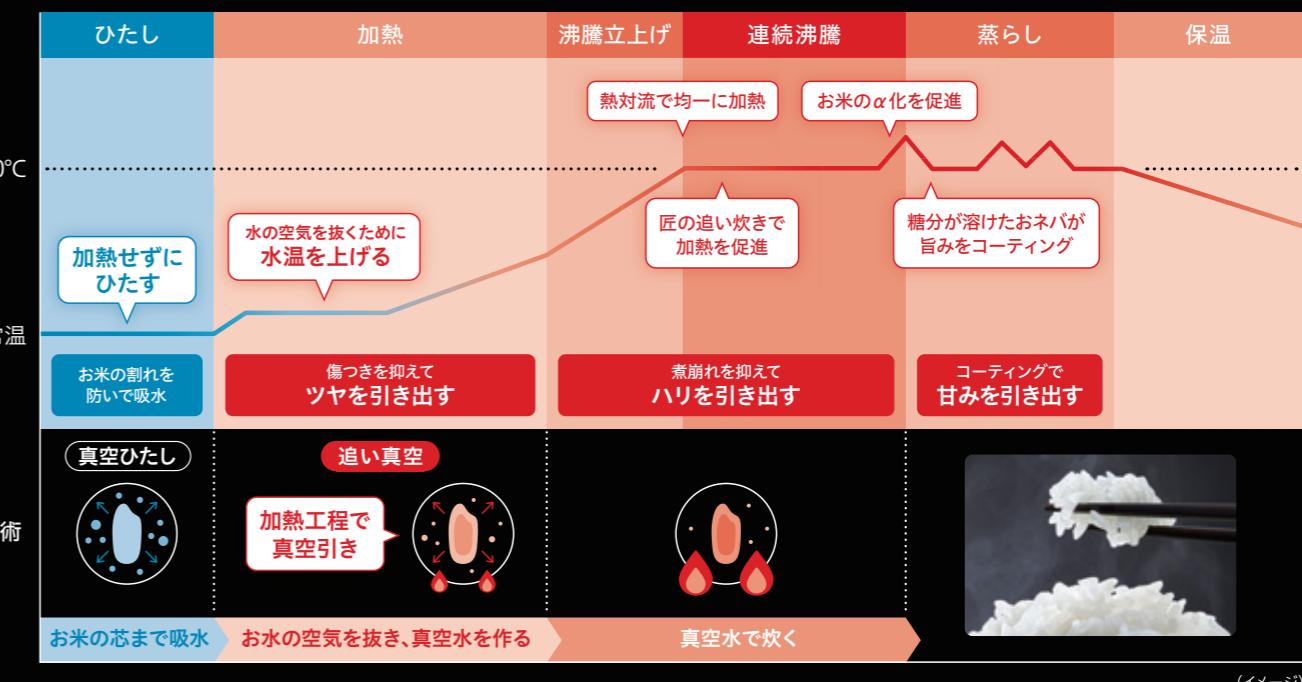
急激な温度変化によるお米の割れを防ぐため、加熱をせずに真空で芯まで吸水。さらに、加熱をしながら追加で真空にすることで水の空気も抜きます。それにより、加熱時の泡が小さくなり、泡とお米同士がぶつかる衝撃をやわらげて、お米の表面が傷つくのを防ぎ、ハリとツヤのある炊き上がりを実現。

沸騰まで生じる「水に溶けた空気の泡の違い」



かまど炊きにならった火加減と
真空技術で甘みを引き出す。

炎匠炊きの炊飯工程



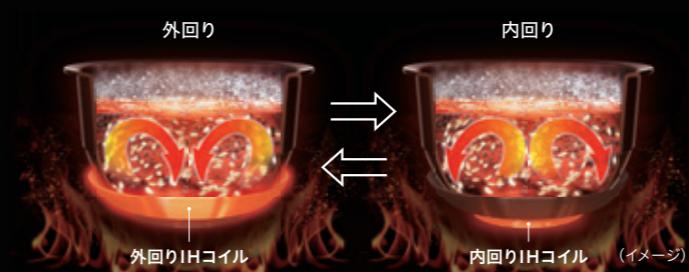
*2025年12月1日現在、国内家庭用100Vジャー炊飯器において、内釜内を真空にし、圧力差で吸水させる技術。

噴上げ回転対流

特許技術

内回り・外回りに
回転方向を切り替える熱対流。

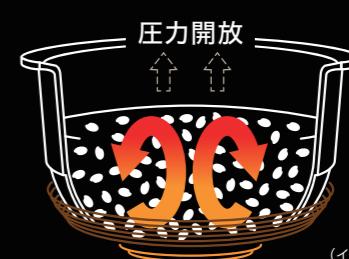
それぞれのIHコイルが独立して加熱することで、対流の回転方向を切り替えます。内釜全体を高温で均一に加熱し、ふっくらとした炊き上がりを実現します。



匠の追い炊き

沸騰後にも
熱対流を最大化させる。

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、沸騰直後の加熱を促進します。



匠の追い炊き

対流による均一加熱で、
一粒一粒ふっくら粒立つ。

対流を起こすことで、内釜全体を均一に加熱。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。

*対流の回転方向が外回りのみのRC-10ZWPがまど名人「おすすめ」コースで炊飯したごはんと、対流の回転方向を切り替えるRC-10ZWX匠炊き「ふつう」コースで炊飯したごはんの比較。
令和5年度産コシヒカリ3合炊飯時。お米の銘柄・水の量等によって大きさは異なります。

●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。

このページは真空圧力IHタイプRC-10ZWX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。

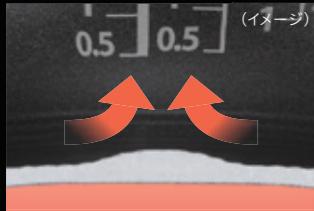
炊きから蒸らしまで、昔ながらのかまど炊きのように火力を調節。東芝独自の真空技術と大火力の熱対流により、お米が本来持っている甘みを引き出しながら、ハリとツヤのあるごはんを炊き上げます。

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

中心の膨らみ



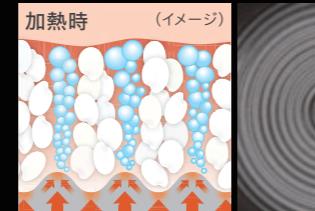
釜底中心の膨らみで効率的に対流を起こし、沸騰を促進。熱が伝わりにくい中心部分もしっかりと加熱します。

大きな対流を生む丸底



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。

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。

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。

こだわりの新潟製溶湯鍛造内釜

金型へ流し込んだ高温のアルミに高圧をかけ、緻密な厚肉の釜を一気に成形。厚さ、丸さ、素材、すべてにこだわり、米どころ新潟で製造した東芝自慢の内釜です。



注入



鍛造成型

500tの高圧をかけて、強固な釜を成形

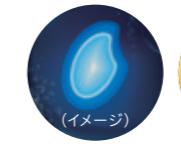


一品削り出し

一品一品削り出して仕上げる

炎匠炊き[®]
ほのおたくみだき

水硬度炊き分け



特許
技術

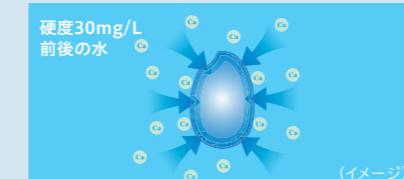
水の硬度に合わせた制御だから、いつもの水で理想のおいしさに。

かたさと粘りのバランスがよくなるようにひたし時間や加熱を調節。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。

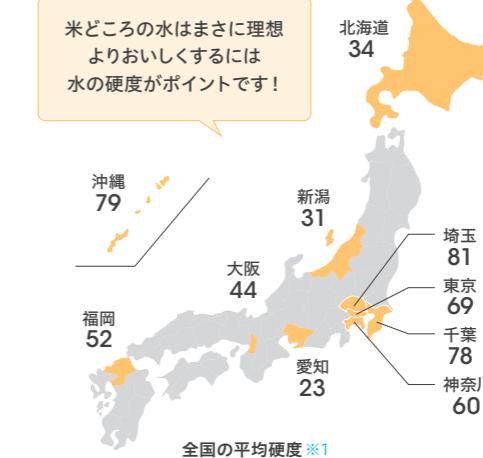


水の硬度が炊き上がりに影響を与える原因とは?



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ます。

水道水の硬度は全国様々。
どの地域の水でも、おいしく炊き上げます。



液晶画面で
硬度をカンタン設定!

数値を入力して設定

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

お住まいの
都道府県からも選べます

各都道府県の水道水の平均硬度 (mg/L)
茨城 62
栃木 57
群馬 58
埼玉 81
千葉 78
東京 69
神奈川 60
戻る 取消

各地域の
硬度はこれら

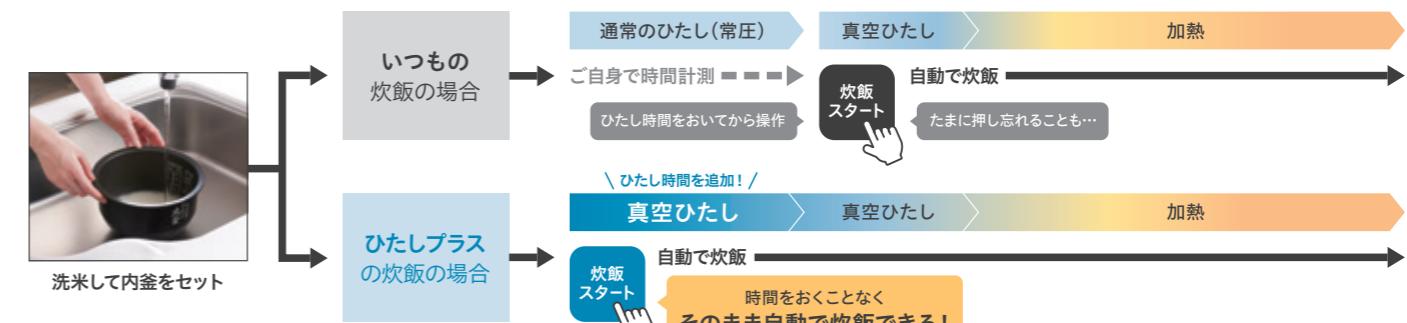
※1



ひたしプラス

こだわり派に! 真空ひたし追加でもっとおいしく。

いつもの炊飯とひたしプラスの違い



ボタンひとつで
真空ひたしの追加時間を
選べる!



真空ひたしの追加により、いつもと同じ時間内でさらにおいしいごはんを炊き上げます。洗米後の内釜をセットした際に操作するだけで、通常のひたし時間を持つことなく、自動で炊飯開始します。

※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R1(2019年度)」をもとに、当社計算により算出しました。●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-10ZWX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。

お米それぞれの個性に合わせた納得の炊き上がりへ。

70銘柄から、
銘柄ごとの特長を
活かして炊き上げ。



銘柄焼き分け

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、70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】ツヤ・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】ツヤ・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

その他の銘柄米は
こちら



時短から健康米まで、おいしさ選べる多様なコース。

そくうまコース

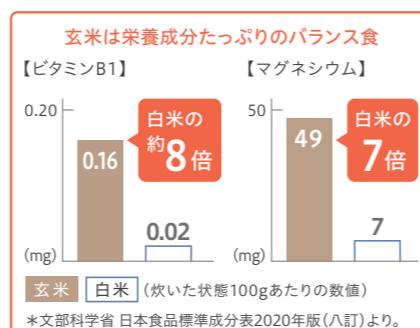
真空で素早く吸収するから短時間でもおいしく炊き上げ。



白米・玄米混合コース

玄米デビューにぴったり！ひたしにコツが必要な混合米も、手軽においしくバランスよく炊き上げます。

選べるコースは3通り
白米:玄米 2:1
白米:玄米 1:1
白米:玄米 1:2



少量コース



麦ご飯コース



雑穀米コース



玄米コース



※1.RC-10ZWX3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)。※2.RC-10ZWX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°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.「エコ炊飯」選択時は、予約炊飯セット時と保温中に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

もちもち・粒立ち・ツヤの旨さを極めたコース。

ごくじょう 極匠コース

真空ひたしの時間をしっかりと吸水させ、火力・圧力をコントロールした「匠の追い炊き」によって、ツヤのある、もちもち粒立ったごはんが炊き上がります。



味が決まる食感ワザ。お好みの炊き分けを日常使いに。

匠炊きコース

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。

炊き分け「ふつう」
炊飯時間 約38分



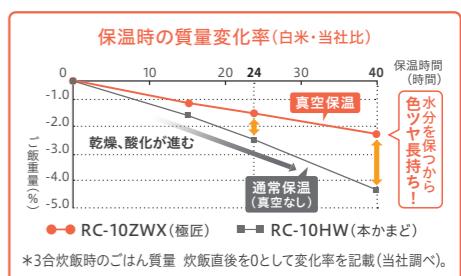
保温も、まとめ炊きも、おいしさが続く。

真空保温



オイシ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。



できたて保温

できたてのおいしさ、温かさをキープ。
真空保温によって、水分やできたての温度を3時間経過まで保ちます。



冷凍ごはんコース

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、ふくらおいしい。



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-10ZWX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。

もっと使いごこちよく、毎日のお手入れも簡単に。



洗い物は
たったの
2点!

炊飯後に洗うのは内釜と内ぶただけ!
毎日のお手入れも簡単です。

*KGWはお手入れ3点

スッキリ内ぶた  NEW エンボス加工採用!	スルッとコート(ダイヤモンドチタンコート)  NEW 食器洗い乾燥機に対応!
ステンレス部のエンボス加工により、水切れ&汚れ落ち効果も。食器洗い乾燥機も対応可能になりました。 *食器洗い乾燥機対応はZWX・SGX・MGX	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せてお手入れ楽々！ *ZWX・SGX・MGX・HGX・KGW・RXA

準備も、炊飯後も、毎日使いやすい。

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)



ブラックとホワイトから選べる画面カラー

内釜で洗米OK！



*ZWX・SGX・MGX・HGX・KGW・RXA

抗菌※1 しゃもじ付き



*ZWX・SGX・MGX・HGX・KGW

※1.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 ※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.外出先など離れた場所で予約時刻を設定・変更したり、炊飯を開始したりする場合、炊飯器やその周辺の状況をアプリからは確認できないため、安全を十分に確認して設定してください。※4.2023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

NEW 乾燥コース

洗い終わったあとの内ぶた・内釜は、炊飯器の中でそのまま乾燥可能。後片付けもより簡単になりました。
*ZWX・SGX・MGX



*洗い終わったあとの内ぶた・内釜は、水を軽く拭いてから乾燥コースをご使用ください。



洗净後
炊飯器に
戻すだけ！

約30分で
乾燥完了！

(イメージ)

フラット天面デザイン



フラットパネルで拭きやすい！
*ZWX・SGX・MGX・HGX・KGW・RXA

クリーニング機能



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。
*ZWX・SGX・MGX・HGX・KGW・RXA

NEW 外しやすい内ぶた



内ぶた着脱ボタンを着色し、見やすく・使いやすくなりました。*ZWX・SGX・MGX・HGX・KGW・RXA

*IoT機能対応機種はRC-10ZWXのみ。

スマホから、わが家専用にカスタマイズ。

NEW 外出先から炊飯スタート※3 	NEW 炊飯コースを限定配信 	お米の在庫量を確認 	みまもり機能で離れて暮らす家族の炊飯状況を把握 
他にも便利な機能がたくさん！ 铭柄送信 お手入れのお知らせ 冷蔵庫と連携 炊き上がりを発話でお知らせ※4  	IoLIFE アプリについては こちら 		

*本体を「アプリから予約」に設定

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。○IoLIFEサービスを受けるためには、常時接続のプ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できます。○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。



おいしさを重視したい
こだわり派のハイエンド。

NEW RC-10ZWX (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 100%	年間消費電力量 87.7kWh/年
出荷時コース:「エコ炊飯」		



NEW RC-10SGX (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 101%	年間消費電力量 87.2kWh/年
出荷時コース:「エコ炊飯」		

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		煮沸クリーニング/ クリーニングコース			
	白米*		玄米						白米玄米混合			調理コース		煮沸クリーニング/ クリーニングコース		その他コース		煮沸クリーニング/ クリーニングコース		
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)	[白米:玄米] 2:1	[白米:玄米] 1:1	[白米:玄米] 1:2	麦ご飯	雑穀米	調理コース	煮沸クリーニング/ クリーニングコース	
RC-10ZWX	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	70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	10分/30分/60分
RC-10SGX	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	30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	10~60分(10分単位)

●詳細は取扱説明書をご確認ください。お米が無洗米のときは、一部の炊飯コースでは約5分長くなります。 *RC-10ZWXは銘柄おまかせ。

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-10ZWX白米銘柄おまかせ・匠炊き「ふつう」コース3合炊飯時。RC-10SGX白米匠炊き「ふつう」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)。

真空水と熱対流でお米をふっくら粒立たせる。

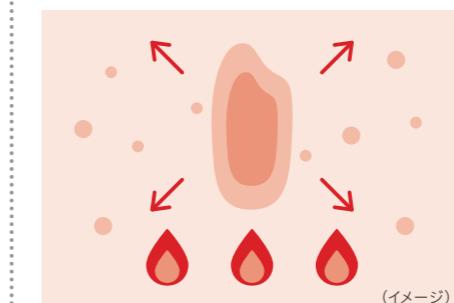
真空ひたし

真空水で芯までしっかり吸水。



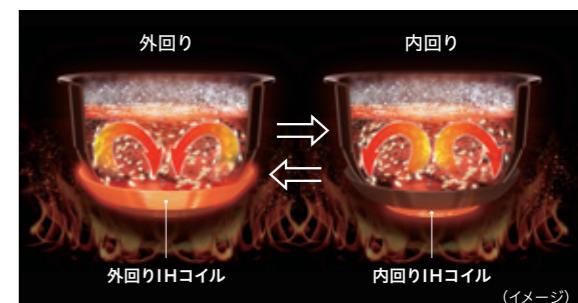
NEW 追い真空

真空ひたしと加熱しながらの真空でハリ・ツヤのあるごはんを炊き上げる。



噴上げ回転対流

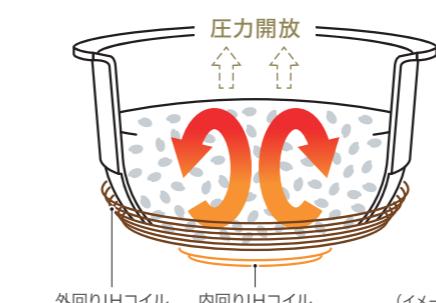
対流の回転方向を切り替え、内釜全体を均一に加熱。



特許
技術

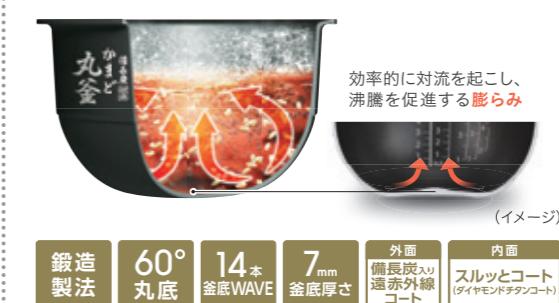
匠の追い炊き

熱対流を最大化させ、沸騰直後の加熱を促進。



備長炭かまど丸釜

羽釜にならった丸底で大きな対流を起こす。



ひたしプラス

真空ひたし追加でもっとおいしく。

水硬度炊き分け

水の硬度に合わせて炊く。



炊き分けでお好みの味に



「ごくよう」コース

「匠炊き」炊き分け

5通り 炊飯時間 約38分※2

銘柄炊き分け

ZWX SGX
70銘柄 30銘柄

美しさと使いやすさを追求

高級感のあるデザイン



洗い物は2点!



「丸底と厚み」による
激しい熱対流で、
一粒一粒ふっくら。



NEW

RC-10MGX (K) (W)

1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格★

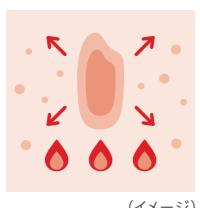
省エネ基準達成率	105%
年間消費電力量	86.2kWh/年

出荷時コース:「エコ炊飯」



*画像は10MGXのイメージ

NEW 追い真空

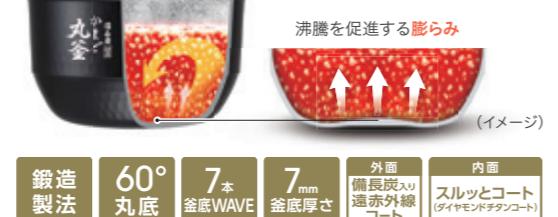
加熱しながらの真空
でハリ・ツヤごはんへ。

匠の追い炊き

沸騰直後の加熱を
促進。

備長炭かまど丸釜

丸底と厚みで旨さをさらに高める。



「極匠」コース



「匠炊き」炊き分け
5通り 炊飯時間 約38分※2
銘柄炊き分け 7銘柄

MGXシリーズに小容量モデル新登場!

NEW

RC-6MGX (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	50.6kWh/年

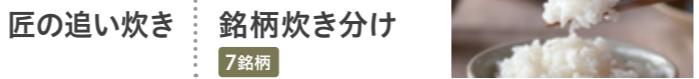
出荷時コース:「エコ炊飯」



NEW

追い真空

匠の追い炊き

「匠炊き」炊き分け
5通り 炊飯時間 約38分※2

NEW 「極匠一合」コース

銘柄炊き分け
7銘柄

備長炭かまど丸釜

5年
内釜保証

各コースの炊飯時間(0.63Lは2合、1.0Lは3合、1.8Lは6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			麦ご飯	雑穀米	調理コース	クリーニング/ お手入れコース (10~60分)				
白米																				
RC-10MGX	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(1合時)	55分	60分	45分	65分(1合時)	45分	105分	58分	80分(1合時)	60分	70分	80分	45分	55分	ゆで卵/半熟卵/温泉卵
RC-6MGX	60分	55分(1合時)	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	-	50分	60分	45分	65分(0.5合時)	45分	105分(1合時)	58分(1合時)	80分(0.5合時)	60分(1合時)	70分(1合時)	80分(1合時)	45分(1合時)	55分(1合時)	ゆで卵/半熟卵/温泉卵
RC-10HGX	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(1合時)	55分	60分	45分	65分(1合時)	45分	105分	58分	85分(1合時)	70分	80分	90分	45分	55分	ゆで卵/半熟卵/温泉卵
RC-18KGW	65分	-	かため35分/しゃっきり40分/ふつう45分/もちもち50分/やわらか55分	5銘柄	32分	42分(2合時)	60分	65分	50分(4合時)	70分(1.5合時)	50分	110分(5合時)	63分(5合時)	90分(1.5合時)	75分(5合時)	85分(5合時)	95分(5合時)	50分(5合時)	60分(5合時)	ゆで卵/半熟卵/温泉卵/豆腐

●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-10MGX・RC-10HGX白米匠炊き「ふつう」コース3合炊飯時。RC-6MGX白米匠炊き「ふつう」コース2合炊飯時。RC-18KGW白米匠炊き「ふつう」コース6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.RC-6MGXは2合炊飯時、RC-10MGX・RC-10HGXは3合炊飯時、RC-18KGWは6合炊飯時の目安。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)。

丸底60°の
大きな熱対流で、ふっくら。



NEW
RC-10HGX (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 83.2kWh/年
出荷時コース:「エコ炊飯」



洗い物は2点!



ごくよう
「極匠」コース
「匠炊き」炊き分け
5通り 炊飯時間 約40分※2
銘柄炊き分け 5銘柄
冷凍ごはんコース



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

 抗菌加工※4
無機抗菌剤・練込
しゃもじ JP0123405A0001R
出荷時コース:「エコ炊飯」



ごくよう
「極匠」コース
「匠炊き」炊き分け
5通り 炊飯時間 約45分※2
銘柄炊き分け 5銘柄
炊飯器でカンタン調理!
ゆで卵 半熟卵 豆腐



ごくよう
「極匠」コース
「匠炊き」炊き分け
5通り 炊飯時間 約45分※2
銘柄炊き分け 5銘柄
炊飯器でカンタン調理!
ゆで卵 半熟卵 豆腐

※4.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】(-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。

真空IHジャー炊飯器



真空吸水・真空保温ができる
ベーシックタイプ。

NEW 追い真空
(イメージ)

**1420Wの大火力で
一気に炊き上げ**

旨さを高める銅かまど丸釜

**3年
内釜保証**

**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
スルッとコート
(ダイヤモンドチタンコート)**

(イメージ)



NEW RC-10RXA (K) (W) **NEW RC-18RXA (K) (W)**

1.0L 炊き (約0.5~5.5合) **1.8L 炊き (約1合~1升)** **オープン価格★**

**E 省エネ基準達成率
112%** **E 省エネ基準達成率
112%** **年間消費電力量
83.2kWh/年** **年間消費電力量
126.3kWh/年**

出荷時コース:「エコ炊飯」 **出荷時コース:「エコ炊飯」**

**ごくよう
「極匠」コース**

「匠炊き」炊き分け
3通り 炊飯時間 約43分 **※3**

洗い物は2点!

炊飯器でカンタン調理!
ゆで卵 半熟卵 温泉卵

圧力IHジャー炊飯器



充実の調理コース

かんたん調理

14種類の自動調理ができる。

こだわり調理

温度と時間を設定して
調理ができる。**※4**



各コースの炊飯時間(3合炊飯時の目安)**※5**

形名	コース										その他コース						
	白米				玄米			白米玄米混合		麦ご飯		雑穀米		調理コース	クリーニングコース(10~60分)		
極匠 炊き	甘み 炊き	匠炊き	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 早炊き	[白米:玄米] 2:1	麦ご飯	雑穀米	調理コース	クリーニングコース(10~60分)		
RC-10RXA	60分	-	かため33分/ふつう43分/ やわらか53分	28分	40分 (1合時)	55分	65分	45分	65分	45分	105分	-	45分	60分	ゆで卵/半熟卵/ 温泉卵	●	
RC-10FPX	-	65分	かため33分/ふつう43分/ やわらか53分	30分	-	55分	60分	45分	65分	45分	105分	70分	70分	45分	55分	かんたん調理(14種類)/ こだわり調理 ※4	●

*詳細及びRC-RXAの1.8Lタイプは取扱説明書をご確認ください。 *RC-10FPXは早炊き炊飯時。

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-10RXA:7本、RC-18RXA:9本。*3.RC-10RXA白米匠炊き「ふつう」コース3合炊飯時。RC-18RXAの炊飯時間は取扱説明書をご覧ください。RC-10BHW-RC-10AMX白米本かまど「ふつう」コース3合炊飯時。RC-6PXX白米匠炊きコース2合炊飯時。RC-5XW-RC-5AMXは白米本かまどコース2合炊飯時。RC-10HW白米本かまどコース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.【設定できる温度】40~95°C(5°C単位)、115°C。【設定できる時間】40~75°C:9時間まで/80~85°C:2時間まで/90~95°C、115°C:60分まで。*5.炊飯時間の目安は電圧40~95°C(5°C単位)、115°C。【設定できる時間】40~75°C:9時間まで/80~85°C:2時間まで/90~95°C、115°C:60分まで。

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。

「匠炊き」炊き分け

3通り 炊飯時間 約45分 **※3**

IHジャー炊飯器



NEW RC-6PXX (H) (W)

0.63L 炊き(約0.5~3.5合) オープン価格★

**E 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」

**冷凍ごはん
コース**
備長炭
ダイヤ
モンド釜 **2mm
釜底厚さ**



高級感のある
フラットモデルIH。



RC-10BHW (H) (W)

1.0L 炊き(約0.5~5.5合) オープン価格★

**E 省エネ基準達成率
100%** **年間消費電力量
96.6kWh/年**

出荷時コース:「早炊き」

**高級感を演出する
ガラスタッチパネル**
備長炭
ダイヤ
モンド釜 **2mm
釜底厚さ**

「本かまど」炊き分け
3通り 炊飯時間 約50分 **※3**

IHジャー炊飯器



RC-10HW (W)

1.0L 炊き(約0.5~5.5合) オープン価格★

**E 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



NEW RC-10AMX (H) (W)

1.0L 炊き(約1~5.5合) オープン価格★

**E 省エネ基準達成率
100%** **年間消費電力量
81.7kWh/年**

出荷時コース:「早炊き」

「本かまど」炊き分け
3通り 炊飯時間 約50分 **※3**

冷凍ごはんコース
備長炭
ダイヤ
モンド釜 **1.7mm
釜底厚さ**



NEW RC-5AMX (H) (W)

0.54L 炊き(約0.5~3合) オープン価格★

**E 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
炊飯時間 約55分 **※3**

冷凍ごはんコース
備長炭
ダイヤ
モンド釜 **1.7mm
釜底厚さ**

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)。※6.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

※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.エコ炊飯・早炊きにおいて、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。※3.「1時間当たりの保温時消費電力量」「年間消費電力量」は出荷時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)。※4.【設定できる温度】40~95°C(5°C単位)、115°C。【設定できる時間】40~75°C:9時間まで/80~85°C:2時間まで/90~95°C、115°C:60分まで。

【おいしさマーク】★このマークは当社おすすめのおいしさの目安です。【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。【食感焼き分け】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】温泉卵など、手軽に調理ができます。【調理コース:かんたん調理】メニュー一番号を選ぶだけで、温度と時間が設定されて自動で調理できます。圧力をかけずに調理するコースです。【調理コース:こだわり調理】料理や使う食材に合わせて、手動で温度と時間を設定して調理できます。圧力をかけずに調理するコースです。【共通機能】●自動保温●予約(炊き上がり時刻)●くつきり水位線●つゆ防止保温ヒーター

【圧力鍋】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°】羽釜にならい、底面に水をもたせることで、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。【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／スルッとコート（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