

TOSHIBA

創業83年*、新潟の米どころで生まれる東芝の内釜。

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、
こだわりの機能・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。



東芝こだわりの「溶湯鍛造製法」!



おいしさにこだわった東芝の内釜のポイント

- しっかり対流すること**
炊飯中、内釜の形状によりごはんがしっかり対流。一粒一粒に熱が均一に伝わります。
- 均一に加熱できること**
内釜全体を高温で均一に加熱。ふっくらした食感に仕上げるためには欠かせません。
- 熱を効率よく伝えること**
熱が効率よく循環する内釜の設計で、理想的な炊飯条件をつくれます。

●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.)

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	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。 ●炊飯中・調理中、底部のファンが回っていない。 ●本体からこ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。 ●その他の異常・故障がある。 ●内釜・ふた・内ふた・蒸気口が変形、破損している。 	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。

S510738

(フリーダイヤル)

「東芝生活家電ご相談センター」0120-1048-76

受付時間 月~土 9:00~18:00
日・祝日 9:00~17:00

- お買い物・使い方・修理のご相談は ※お電話をいただく際は、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2026年3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。



芯までふっくら炊き上げる かまどのように火を絶やさない 吸水率を高め甘みを引き出す

大火力 × ゆらぎ火 × 真空水

かまどの前に立ち、火と向き合って炊くごはん。
 ふっくらと炊き上がり、粒は立ち、噛むほどに甘みが広がる。
 東芝の炎匠炊き[®]は、「大火力」「真空水」、そして火加減を細やかに調整する「ゆらぎ火」で、
 これまで以上に、かまど炊きのごはんに近づきました。

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。

炎匠炊き[®]
 ほのおたくみだき



かまどの炎のゆらぎを再現。
甘みと香りがもっと豊かに、
ふっくら炊き上がる。

おいしいごはんを炊く秘訣は、連続した加熱と大火力。

かまどの炎は、炊きはじめてから蒸らし終わりまで火力を変え、途切れることなく燃え続けます。沸騰に至るまでの加熱はおいしくごはんを炊くためにとても重要。この炎の動きと強さを再現したのが炎匠炊き®です。

炎匠炊き®の炊飯工程



対流と圧力の力で、一粒一粒ふっくら粒立つ。

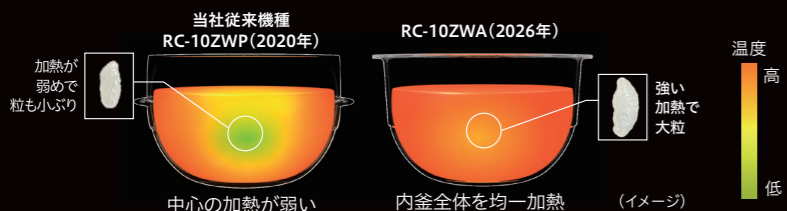
噴上げ回転対流

外回り・内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。



内釜全体を均一に加熱するからお米の火の通りに差が出にくい！



*対流の回転方向が外回りのみのRC-10ZWPかまど名人「おすすめ」コースで炊飯したごはんは、対流の回転方向を切り替えるRC-10ZWA匠炊き「ふつう」コースで炊飯したごはんの比較。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。

匠の追い炊き

沸騰後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。



*2026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。

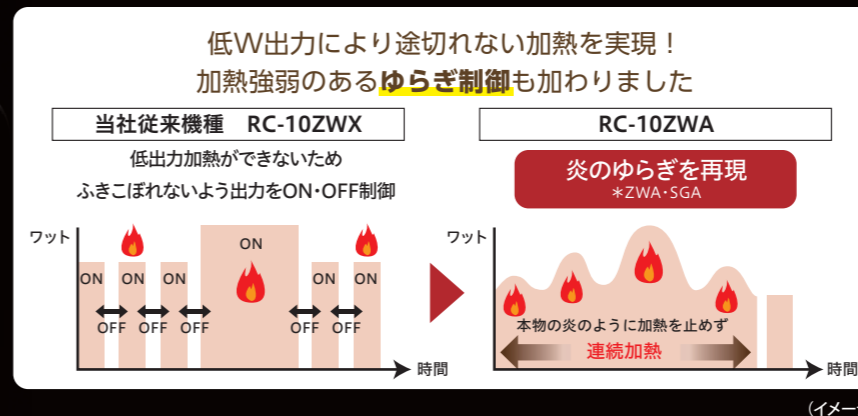
内釜の中の秘密を動画で再現!



かまど炊きの味わいに、さらに迫る新技術を搭載。

連続加熱 New

沸騰上げ前後の工程において、これまで吹きこぼれないようIHヒーターをON・OFFさせて制御していた加熱を、途切れることなく連続で加熱することでふっくらとした炊き上がりに。



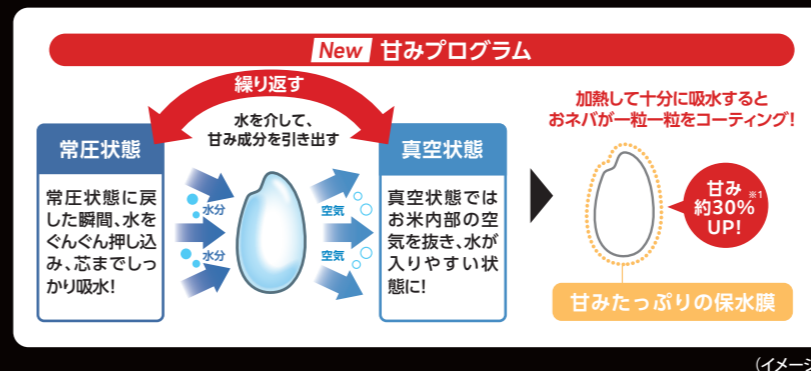
新技術のすごさを徹底解説!



甘み・香りプログラム* New

*対象コース: 極匠、匠炊き

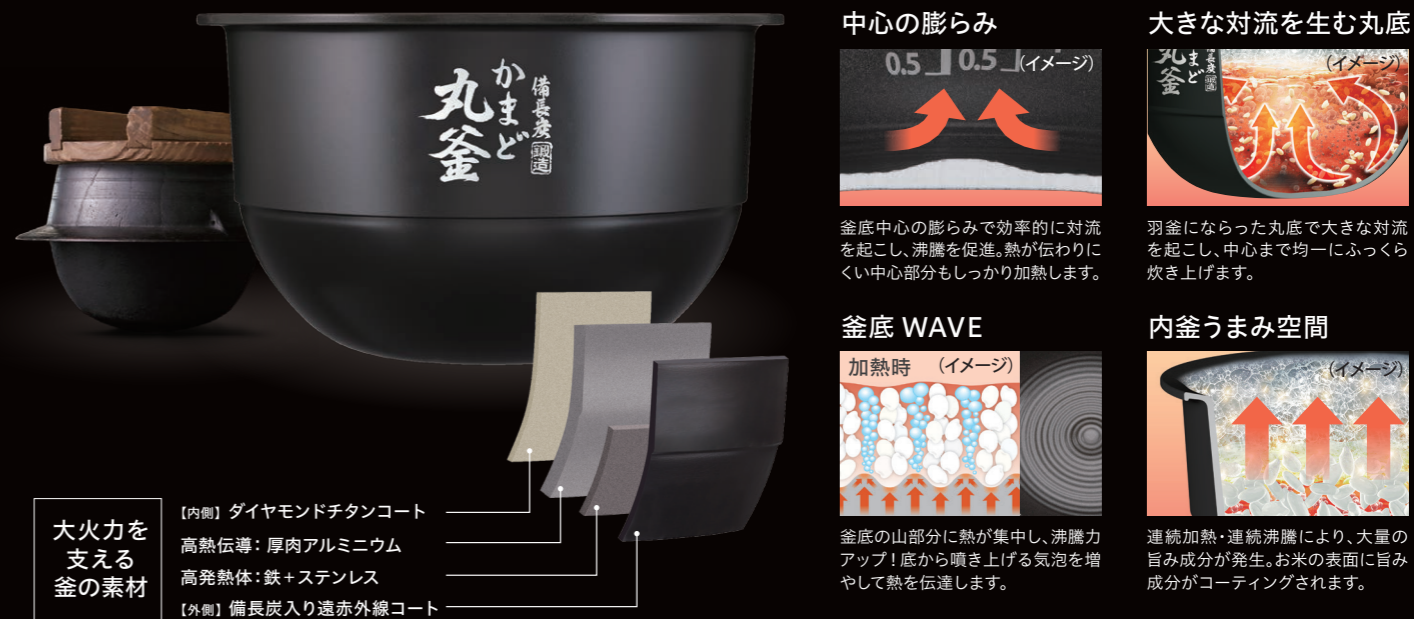
甘み UP!! ヒタし～加熱前半工程において、お米の甘み成分が生成される45°C～55°Cの滞留時間を延長し、ごはんの甘みを引き出します。



香り UP!! 蒸らし工程において、温度と圧力を調整し炊き立ての香りを引き立てます。



羽釜にならった丸底内釜だからこそ叶う再現力。



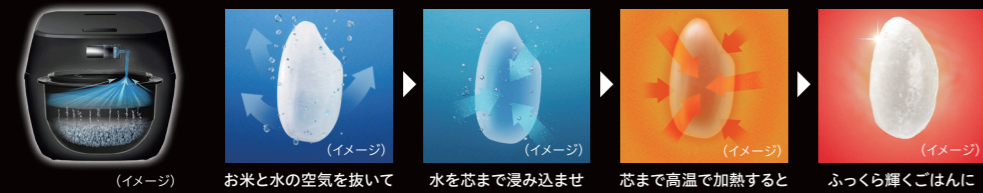
*1. ごはんの還元糖量(ソモギー・ネルソン法で測定)を比較。RC-10ZWX白米銘柄おまかせ極匠「おすすめ」コース、78mg/ごはん100g、RC-10ZWA白米銘柄おまかせ極匠「おすすめ」コース、102mg/ごはん100gの比較。令和7年産コシヒカリ3合炊飯時。お米の銘柄・水の量等によって数値は異なります。●医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH炊飯器をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。●圧力タイプ炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。●画像はイメージです。

吸水力とハリツヤに差が出る。
東芝独自の真空技術で
「炊き」も「保温」も極める。

真空ひたし

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。

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。



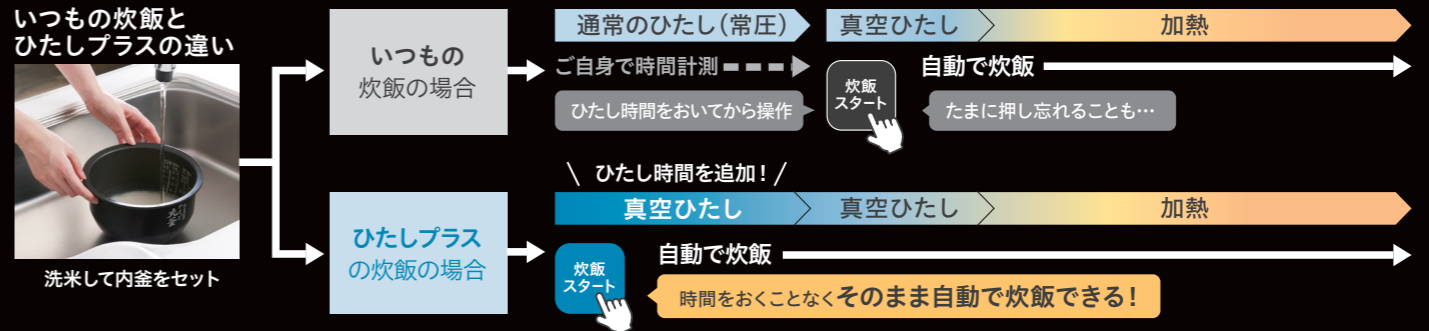
真空αテクノロジー

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。

東芝独自の真空技術
*2026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。

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。

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待つことなく、自動で炊飯開始します。



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。

沸騰までに生じる「水に溶けた空気の泡の違い」



泡が小さくて軽いのでお米同士の衝突が少ない



泡が大きいため、泡の弾ける衝撃・移動やお米同士の衝突で表面を傷つけやすい (イメージ)

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。

気体	
液体	
水道水 水に溶けた空気が多い	真空水 水に溶けた空気が少ない

(イメージ)

真空保温

24時間保温してもふっくら!



*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。

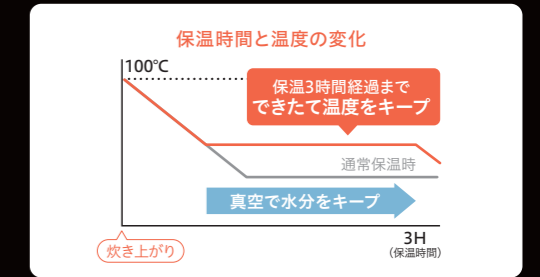
ニオイや乾燥を抑えながら保温します。

おいさ つづく 真空保温

白米最大 40時間 *1	玄米なども 最大 12時間
------------------------	-------------------------

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。



毎日のお手入れを簡単に。
時短でキレイが続く!

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

食器洗い乾燥機に対応!



エンボス加工を採用!
水切れ&汚れ落ちしやすい スッキリ内ぶた *ZWA・SGA・MGX



内釜のおネバもサッと! スルッとコート (ダイヤモンドチタンコート) *ZWA・SGA・MGX・HGX・KGW・RXB

乾燥コース



(イメージ)

洗浄後炊飯器に戻すだけ!
約30分で乾燥完了!

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。
*ZWA・SGA・MGX

フラット天面デザイン



フラットパネルで拭きやすい!
*ZWA・SGA・MGX・HGX・KGW・RXB

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。
*ZWA・SGA・MGX・HGX・KGW・RXB

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。
*ZWA・SGA・MGX・HGX・RXB

※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。 ※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

どんなお米でも、どこのお水でも、
お好みの仕上がりに炊き上げるコースが
盛りだくさん！

最大71銘柄。お米の個性に合わせて炊き分け
銘柄ごとの特長を活かし、味わいを最大化！

銘柄炊き分け

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、71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	【なつぼし】 ツヤ・粒感があり、あっさりとした食感	その他の銘柄米はこちら	
【ひのめぼれ】	ほどよい粘りとやわらかさで、やさしい口当たり	【ゆめぴりか】		甘みと粘りが強く、もちもち食感
【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	【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
【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			



選べる多彩なコース 食感やお米の種類・状態にも合わせられる！

※RC-10ZWA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)。

ごくじょう
極匠コース 3合炊き 約60分



真空ひたしの時間をしっかりとって吸水させ、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。

匠炊きコース 炊き分け「ふつう」 約38分



汁気の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

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。

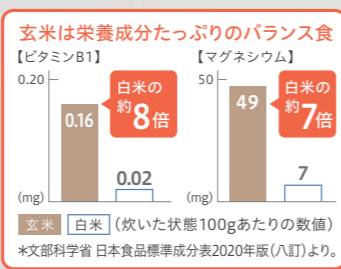
そくまコース 3合炊き 約24分

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ます。



白米・玄米混合コース 白米2:玄米1の場合 約60分

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。



New
うるつや古米コース 3合炊き 約55分

「古米もおいしく」をテーマに乾燥が進んだ古米に適した炊飯方法で粘り・甘みを引き出します。



少量コース 1合炊き 約35分



麦ご飯コース 3合炊き 約45分



雑穀米コース 3合炊き 約55分



玄米コース 3合炊き 約105分



New
蒸気セーブコース 3合炊き 約60分



冷凍ごはんコース 3合炊き 約55分



日本全国の水硬度に対応

水硬度炊き分け

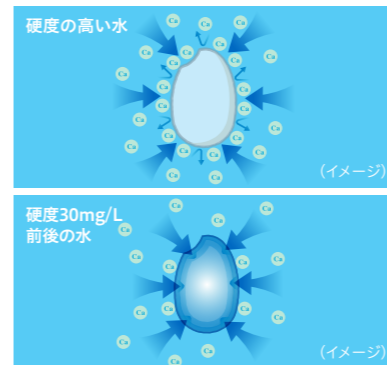
水の硬度に合わせた制御だから、いつもの水で理想のおいしさに。



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。

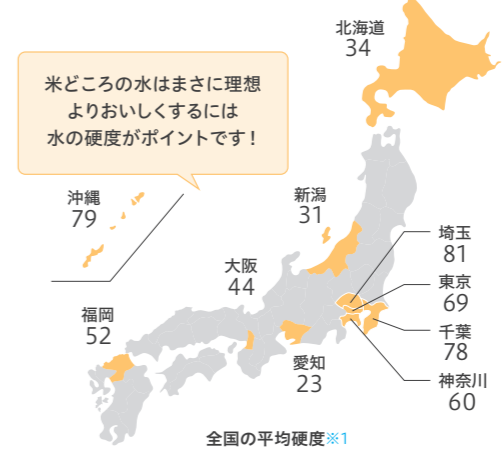
*炊飯には硬度30mg/L前後の水が当社おすすめです。

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がちです。

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

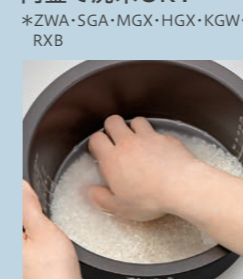
各地域の硬度はこちら*1

毎日の準備も操作もスマートに！

直感的に操作できるカラータッチ液晶



内釜で洗米OK!



抗菌*2しゃもじ付き



アプリとの連携で限定コースの取得や炊飯の管理もラクラク！



New 麦ご飯コースも追加！
新米や古米コースなど、ボタンひとつでコース選択ができます。



※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。 ※2.RC-ZWA.RC-SGA:【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】99.9%以上の抗菌効果を確認 報告書番号: JNLA2025K0180 RC-MGX.RC-HGX.RC-KGW:【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。



New
炎匠炊き[®]の
プレミアムモデル



New 2026年6月発売予定

RC-10ZWA (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	年間消費電力量
100%	87.7kWh/年

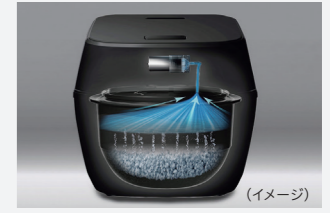
出荷時コース:「エコ炊飯」



(K) グランブラック



真空ひたし
真空水で、
芯までしっかり吸水。



(イメージ)

New 2026年6月発売予定

RC-10SGA (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	年間消費電力量
101%	87.2kWh/年

出荷時コース:「エコ炊飯」



(K) グランブラック

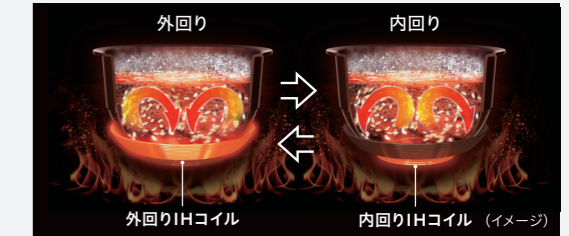


(W) グランホワイト

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



外回りIHコイル 内回りIHコイル (イメージ)

New 連続加熱

途切れない連続加熱を実現。
高温で均一に加熱し、ふっくら感がアップ!



(イメージ)

New 甘みプログラム

ひたしの温度と時間を調整することで、
甘みが約30%^{*1}アップ!



New 香りプログラム

蒸らし中の焼き工程を強化!
炊き立ての香りが一層引き立つ。



New

連続加熱 途切れない加熱で均一に加熱し、より甘く、ふっくら炊き上げ。

New

甘みプログラム ひたしの温度と時間を調整することで、甘みが約30%^{*1}アップ。

New

香りプログラム 蒸らし中の焼き工程を強化。炊き立ての香りが一層引き立つ。

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。

ひたしプラス 真空ひたしをお好みで追加可能。よりふっくら甘く。

洗い物2点 洗うのは内釜と内ふたのみ。毎日のお手入れを簡単に。

エンボス内ふた ステンレス部のエンボス加工で、水切れ&汚れ落ち効果UP。食洗機にも対応。

鍛造製法 [内釜] 羽釜にならった形状でかまどのような対流を実現。

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。

真空ひたし 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。

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。

水硬度炊き分け 日本全国の水硬度に合わせて炊き上げる。

60°丸底 [内釜] 羽釜にならった丸底で対流を起こし、均一にふっくら炊き上げ。

7mm釜底厚さ [内釜] 蓄熱性の高い厚さ7mmの釜底でお米にしっかり熱を伝える。

14本釜底WAVE [内釜] 釜底の山部分に熱が集中し、沸騰力アップ。

5年^{*2}内釜保証 内釜の内部コーティングが剥がれた場合、新品の内釜と無料交換。



激しい熱対流で一粒一粒ふっくら

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	年間消費電力量
105%	86.2kWh/年

出荷時コース:「エコ炊飯」



(K) グランブラック



(W) グランホワイト

- 匠の追い炊き
- 真空ひたし
- 追い真空
- 水硬度炊き分け
- ひたしプラス
- 洗い物2点
- エンボス内ふた
- 鍛造製法
- 60°丸底
- 7mm釜底厚さ
- 7本釜底WAVE
- 5年^{*2}内釜保証
- 大火力 1420W

丸底と厚みでうまさをさらに高める 備長炭かまど丸釜



(イメージ)

アシストライティング やさしく操作をアシスト。使わない時は表示を消灯。



一膳からおいしく炊飯、
おいしく保温

RC-6MGX (K) (W) 小容量

0.63L炊き(約0.5~3.5合) オープン価格★

省エネ基準達成率	年間消費電力量
100%	50.6kWh/年

出荷時コース:「エコ炊飯」



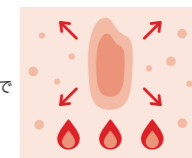
(K) グランブラック



(W) グランホワイト

- 匠の追い炊き
- 真空ひたし
- 追い真空
- 水硬度炊き分け
- ひたしプラス
- 洗い物2点
- エンボス内ふた
- 鍛造製法
- 60°丸底
- 5mm釜底厚さ
- 7本釜底WAVE
- 5年^{*2}内釜保証

追い真空 加熱しながらの真空でハリ・ツヤごはんへ。



(イメージ)

備長炭かまど丸釜



(イメージ)

※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-10ZWX白米銘柄おまかせ極匠「おすすめ」コース、78mg/ごはん100g、RC-10ZWA白米銘柄おまかせ極匠「おすすめ」コース、102mg/ごはん100gの比較。令和7年産コシヒカリ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.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)。 ●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 60°の
大きな熱対流でふっくら



一度にたくさん炊いて
1日中、ずっとおいしい



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 2026年6月発売予定

RC-10RXB (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」

RC-18RXB (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」

真空 ひたし	追い真空	洗い物 2点	鍛造 製法
60° 丸底	5mm 釜底厚さ	7本 釜底WAVE	9本 釜底WAVE
3年 ^{#1} 内釜保証			



追い真空
加熱しながらの真空で
ハリ・ツヤごはんへ。



銅かまど丸釜



10RXB 18RXB

※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.【設定できる温度】40~95℃(5℃単位)、115℃。【設定できる時間】40~75℃:9時間まで/80~85℃:2時間まで/90~95℃、115℃:60分まで。 ※3.【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

圧力IHジャー炊飯器



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*

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」

2mm 釜底厚さ	炊飯器で調理可能!
-------------	-----------



マイコンジャー炊飯器

RC-10AMX (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 81.7kWh/年
------------------	----------------------

出荷時コース:「早炊き」

洗い物 2点	1.7mm 釜底厚さ
-----------	---------------



RC-10FPX (H) (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 88.2kWh/年
------------------	----------------------

出荷時コース:「エコ炊飯」

洗い物 2点	2mm 釜底厚さ
-----------	-------------



(H)アッシュグレイジュ (W)ミルキーホワイト
GOOD DESIGN 公益財団法人
日本デザイン振興会主催
(2024年度)RC-10FPX

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。

「匠炊き」炊き分け

かため~やわらかなど
3通りからお好みの食感が選べる。

RC-6PXX (H) (W) 小容量

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」

2mm 釜底厚さ	抗菌※3しゃもじ
-------------	----------



RC-10BHW (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 96.6kWh/年
------------------	----------------------

出荷時コース:「早炊き」

洗い物 2点	2mm 釜底厚さ
-----------	-------------



蒸気口キャップも外して洗える



RC-5XW (K) (W) 小容量

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」

2mm 釜底厚さ	冷凍ごはんコース
-------------	----------



RC-5AMX (K) (W) 小容量

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 39.6kWh/年
------------------	----------------------

出荷時コース:「エコ炊飯」

洗い物 2点	1.7mm 釜底厚さ
-----------	---------------



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。

仕様一覧表

タイプ	真空圧力IH 新潟産						真空IH 新潟産		圧力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  (K) グランブラック	New  (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) グランホワイト	 (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) グランホワイト	 (K) グランブラック/ (W) グランホワイト	New  (K) グランブラック/ (W) ミルキーホワイト	 (H) アッシュグレイージュ/ (W) ミルキーホワイト	 (H) アッシュグレイージュ/ (W) ミルキーホワイト	 (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	 (K) ブラック/ (W) ミルキーホワイト	 (K) ブラック/ (W) ミルキーホワイト	 (K) ブラック/ (W) ミルキーホワイト															
最大炊飯容量	1.0L(約5.5合)	1.0L(約5.5合)	1.0L(約5.5合)	0.63L(約3.5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)	0.63L(約3.5合)	1.0L(約5.5合)	1.0L(約5.5合)	0.54L(約3合)	1.0L(約5.5合)	0.54L(約3合)															
おいしさの目安	★★★★★★	★★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★	★★★	★★	★★	★															
内釜	 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 7mm 釜底厚さ 14本 釜底WAVE		 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 7mm 釜底厚さ 7本 釜底WAVE		 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 5mm 釜底厚さ 7本 釜底WAVE		 外面:銅コート 内面:ダイヤモンドチタンコート 5mm 釜底厚さ 7本 釜底WAVE		 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 5mm 釜底厚さ 7本 釜底WAVE		 外面:遠赤コート 内面:備長炭ダイヤモンドコート 2mm 釜底厚さ		 外面:遠赤コート 内面:備長炭ダイヤモンドコート 2mm 釜底厚さ		 外面:遠赤コート 内面:備長炭ダイヤモンドコート 2mm 釜底厚さ		 銅色コート 1.7mm 釜底厚さ		 銅色コート 1.7mm 釜底厚さ											
気圧コントロール	真空						●		圧力																					
炊き制御	連続加熱 / 甘みプログラム / 香りプログラム / 匠の追い炊き / 真空ひたし / 追い真空 / ひたしプラス			匠の追い炊き / 真空ひたし / 追い真空 / ひたしプラス			匠の追い炊き / 真空ひたし / 追い真空		真空ひたし		真空ひたし / 追い真空		年中ぴったりひたし			ひたし														
最大保温時間※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) できたて保温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・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 (早炊き・玄米・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	極匠(ごくじょう)	●						●		-																				
	食感炊き分け	「匠炊き」炊き分け5通り						●		「匠炊き」炊き分け3通り																				
	銘柄炊き分け	71銘柄	30銘柄	7銘柄	5銘柄	-		「本かまど」炊き分け3通り																						
	早炊きコース	そくうま						そくうま		早炊き																				
その他のコース	おかゆ / 炊込み / 少量 / お弁当 / 冷凍ごはん / うるつや古米 / 蒸気セーブ / エコ炊飯	おかゆ / 炊込み / 少量 / 冷凍ごはん / うるつや古米 / 蒸気セーブ / エコ炊飯	おかゆ / 炊込み / 少量 / お弁当 / 冷凍ごはん / エコ炊飯	極匠一合 / おかゆ / 炊込み / お弁当 / 冷凍ごはん / エコ炊飯	おかゆ / 炊込み / 少量 / お弁当 / 冷凍ごはん / エコ炊飯	ならい炊き 30~50分(5分単位) / 炊き分け3通り / おかゆ / 炊込み / 少量 / お弁当 / 冷凍ごはん / エコ炊飯	おかゆ / 炊込み / 少量 / お弁当 / 冷凍ごはん / エコ炊飯	甘み炊き / おかゆ / 炊込み / お弁当 / 冷凍ごはん / エコ炊飯	甘み炊き / おかゆ / 炊込み / 冷凍ごはん / エコ炊飯	炊込み	やわらか / おかゆ / 炊込み / 無洗米 / エコ炊飯	おかゆ / 炊込み / 冷凍ごはん / エコ炊飯	炊込み / 無洗米	炊込み / 冷凍ごはん / 無洗米 / エコ炊飯																
健康米	白米玄米混合(割合炊き分け3通り) / 玄米(匠炊き・そくうま・おかゆ) / 麦ご飯 / 雑穀米						玄米(匠炊き) / 麦ご飯 / 雑穀米		白米玄米混合 / 玄米(匠炊き・早炊き) / 麦ご飯 / 雑穀米		白米玄米混合 / 玄米(匠炊き・おかゆ) / 麦ご飯 / 雑穀米		玄米 / 雑穀米		玄米 / 麦ご飯 / 雑穀米		玄米 / 麦ご飯		雑穀米											
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 / 温泉卵		かんたん調理 / こだわり調理		-		温泉卵		-		ゆで卵 / ケーキ											
表示部	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				LED															
乾燥コース	●						-		-																					
洗い物点数	2点						3点		2点		3点		2点		3点		2点													
クリーニング機能	10分 / 30分 / 60分		10分~60分(10分単位)				お手入れコース(10~60分)		10分~60分(10分単位)																					
内釜スルッとコート対応	●						●		-																					
内ふた食洗機対応	●(エンボス加工)						-		-																					
消費電力(W)	1450		1420		700		1420		1420		1250		700		1100		500		640		425									
1回当たりの炊飯時消費電力量(Wh)※2	178.0(エコ炊飯) 200.9(白米 匠炊きふつ)	178.0(エコ炊飯) 195.2(白米 匠炊きふつ)	182.4(エコ炊飯) 189.5(白米 匠炊きふつ)	120.8(エコ炊飯) 131.2(白米 匠炊きふつ)	172.6(エコ炊飯) 178.8(白米 匠炊きふつ)	230.0(エコ炊飯) 261.0(匠炊きふつ)	176.3(エコ炊飯) 180.5(白米 匠炊きふつ)	226.9(エコ炊飯) 236.5(白米 匠炊きふつ)	154.3(エコ炊飯) 172.2(白米 匠炊きふつ)	120.4(エコ炊飯) 129.3(白米・匠炊き)	181.5(早炊き)	168.0(エコ炊飯) 185.8(本かまど)	139.6(エコ炊飯) 147.7(本かまど)	149.8(早炊き)	99.3(エコ炊飯) 108.0(本かまど)															
1時間当たりの保温時消費電力量(Wh)※3	13.0(エコ炊飯)		15.1(エコ炊飯)		13.6(エコ炊飯)		13.9(エコ炊飯)		19.8(エコ炊飯)		13.9(エコ炊飯)		18.8(エコ炊飯)		21.4(エコ炊飯)		16.3(エコ炊飯)		20.7(早炊き)		21.7(エコ炊飯)		14.7(エコ炊飯)		19.0(早炊き)		10.5(エコ炊飯)			
年間消費電力量 ※3	87.7kWh/年 区分:B		87.2kWh/年 区分:B		86.2kWh/年 区分:B		50.6kWh/年 区分:A		83.2kWh/年 区分:B		130.0kWh/年 区分:D		83.2kWh/年 区分:B		126.3kWh/年 区分:D		88.2kWh/年 区分:B		51.7kWh/年 区分:A		96.6kWh/年 区分:B		93.4kWh/年 区分:B		57.2kWh/年 区分:A		81.7kWh/年 区分:F		39.6kWh/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)		229×289×216 (ふた開時 高さ:426)		248×326×220 (ふた開時 高さ:433)		300×364×264 (ふた開時 高さ:508)		244×324×217 (ふた開時 高さ:434)		275×356×256 (ふた開時 高さ:504)		252×320×219 (ふた開時 高さ:466)		246×302×216 (ふた開時 高さ:425)		265×329×220 (ふた開時 高さ:458)		266×356×207 (ふた開時 高さ:420)		230×295×204 (ふた開時 高さ:412)		259×324×216 (ふた開時 高さ:452)		243×289×205 (ふた開時 高さ:403)			
本体質量(kg)	約6.2		約6.1		約5.4		約5.3		約6.7		約4.5		約5.6		約5.9		約5.1		約4.8		約4.2		約3.8		約3.5		約2.8			
省エネ基準達成率(目標年度2008年)	100% (エコ炊飯)		101% (エコ炊飯)		105% (エコ炊飯)		100% (エコ炊飯)		107% (エコ炊飯)		112% (エコ炊飯)		100% (エコ炊飯)		100% (早炊き)		100% (エコ炊飯)		100% (早炊き)		100% (エコ炊飯)		100% (早炊き)		100% (エコ炊飯)					

※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)。
【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。**【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】**メニュー番号を選ぶだけで、温度と時間が設定されて自動調理できます。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)●くっきり水位線●つゆ防止保温ヒーター**【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。%の数値が大きいくらい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。