

2018年5月10日
東芝ホームテクノ株式会社

炊飯時間の不満を改善し時短化！お米3合が約38分^{注1}で炊け、 玄米白米の混合比率が3通りから選べる、真空圧力 IH ジャー炊飯器 新発売

東芝ホームテクノ株式会社は、真空圧力IHジャー炊飯器の新機種として、伝統ある羽釜の形とかまど炊きの技法を取り入れたフラッグシップ機種「本羽釜シリーズ」RC-10ZWMなど、計5機種を6月上旬より順次発売します。

今回、食感の炊き分けができる炊飯コースや玄米と白米の混合米をバランスよく炊き上げる当社独自の玄米「白米混合」コースの炊飯時間を短縮し、玄米と白米の混合比率も選べるようになりました。



(W) グランホワイト



(K) グランブラック



備長炭かまど本羽釜

RC-10ZWM



(W) グランホワイト



(RS) ディープレッド

RC-10VXM



(W) グランホワイト



(RS) ディープレッド

RC-10VSM

※東芝ホームテクノ株式会社は、東芝ライフスタイル株式会社の子会社で、調理機器、アイロン、扇風機など小型製品を展開しています。

【新機種概要】

クラス	形名	最大炊飯容量	方式	本体色	発売日	価格
フラッグシップ機種	RC-10ZWM	1.0 L (約 5.5 合)	真空圧力 IH	(W)グランホワイト/(K)グランブラック	6月上旬	オープン
高級機種	RC-10VXM	1.0 L (約 5.5 合)		(W)グランホワイト/(RS)ディープレッド	7月上旬	
	RC-18VXM	1.8 L (約 1 升)			6月上旬	
中級機種	RC-10VSM	1.0 L (約 5.5 合)				
	RC-18VSM	1.8 L (約 1 升)				

当社は、お米本来のおいしさにこだわり、ふっくら芯まで炊き上げる「かまど炊きのおいしさ」を追求した独自の“圧力”と“真空”の「合わせ炊き」を提案しています。当社調べでは、炊飯器の購入理由として、近年「よりお米をおいしく炊きたい」が増加しており、さらに、ユーザーの嗜好トレンドは、『おいしいごはん＝甘みがあるごはん』という傾向にあります。一方で、炊飯器に対する要望点としては「炊飯時間の時短化」が多く挙げられます。また、健康への意識の高まりから栄養価を多く含む玄米や雑穀の需要が高まっており、特に玄米を食べている人の多くは玄米に白米を混ぜて炊いていることが分かりました。

新製品では、内釜の中の空気を抜く真空を強化することで、ひたしの工程でお米により素早く吸水出来るようになり、炊飯時間の短縮を実現。例えば、RC-10ZWMで従来機種^{注2}と比較した場合、食感の炊き分けができるおすすめのかまど名人^{注1}コースでは約30%^{注3}時短化し約38分^{注1}、「白米混合」コースでは約40%^{注4}時短化して約60分^{注5}で炊き上げます。さらに、「白米混合」コースは、好みに合わせて玄米と白米の混合比率を3通りから選べるようになりました。

また、フラッグシップ機種だけに採用していた、ごはんの還元糖量(甘み)が約30%^{注6}アップする「甘み炊き」コースを、より多くの方が甘みのあるごはんを楽しめるように搭載機種を拡充しました。

【新たな特長】※RC-10ZWMのみ特記

- 1：時短化！食感炊き分けができるおすすめのかまど名人^{注1}コース約38分^{注1}、「白米混合」コース約60分^{注5}に炊飯時間を短縮。
- 2：毎日の健康に！玄米と白米を混ぜて炊く「白米混合」コースの混合割合が、好みに合わせて3通りから選択可能。

【RC-10ZWM の主な特長】

1. ふっくら炊き上がる、かまど炊きごはん^{注7}を追求した、独自の“圧力”と“真空”の「合わせ炊き」

炊飯時に圧力をかけて高温で加熱する「圧力可変コントロール」と、羽釜の形状にならった釜底60°の「丸み」のある内釜で、大きな熱対流を生み出して釜の中心までしっかり加熱するので、炊きムラを抑えて炊き上げます。さらに、ひたし時に内釜の中を真空にすることで圧力差を生み出し、お米の芯までしっかりすばやく吸水できる「真空αテクノロジー」を加えた「合わせ炊き」で、ごはんの甘みや粘りといったお米本来の旨さを引き出し、ふっくら輝くごはんに炊き上げます。



圧力と真空の「合わせ炊き」(イメージ)



ごはんの膨らみの違いー圧力と真空の「合わせ炊き」

2. 炊飯時間を時短化！おすすめの「かまど名人」コースで約30%^{注3}、玄米と白米を混ぜて炊く「白米混合」コースで約40%^{注4}短縮



真空ポンプをパワーアップ（従来機種0.6気圧⇒0.5気圧^{注8}）することで、より素早くお米に吸水出来るようになり、当社おすすめの「かまど名人」コースでの炊飯時間が従来機種に比べ、約30%^{注3}短縮し、約38分^{注1}でおいしいご飯を炊けるようになりました。（「かまど名人」コースしゃっきり:約28分～もちもち:約48分）また、「白米混合」コースにおいても、従来機種の白米2:玄米1の炊飯時間から約40%^{注4}短縮しました。

*ごはんの還元糖量（ソモギー・ネルソン法で測定）。平成29年度産コシヒカリ使用。
お米の銘柄・水の量などによって数値は異なります。

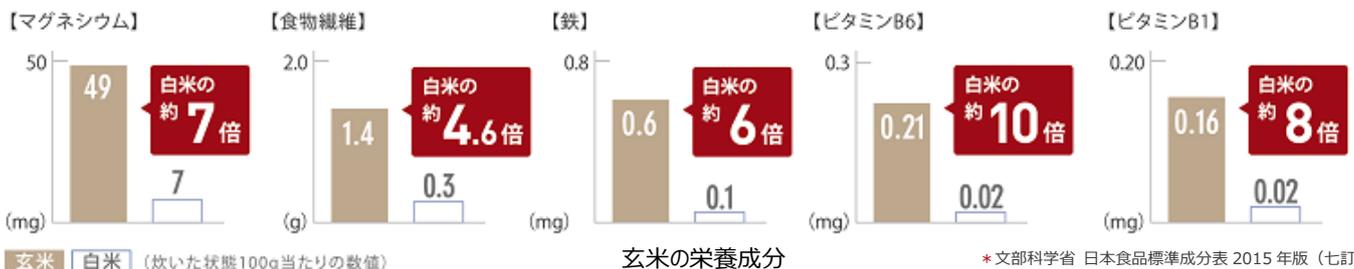
3. 混合比率を3通りから選べるようになった、玄米と白米を混ぜて炊く「白米混合」コース

食物繊維やビタミンB1が白米よりも豊富に含まれる玄米を、白米と混合して炊ける「白米混合」コースでは、従来機種の白米2:玄米1の割合に加え、白米1:玄米1、白米1:玄米2の2通りの割合も追加し、好みに合わせて選べるようになりました。

白米:玄米 2:1
白米:玄米 1:1
白米:玄米 1:2



白米混合コース

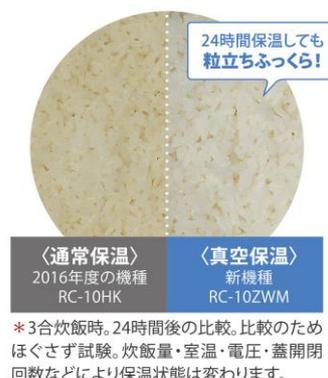
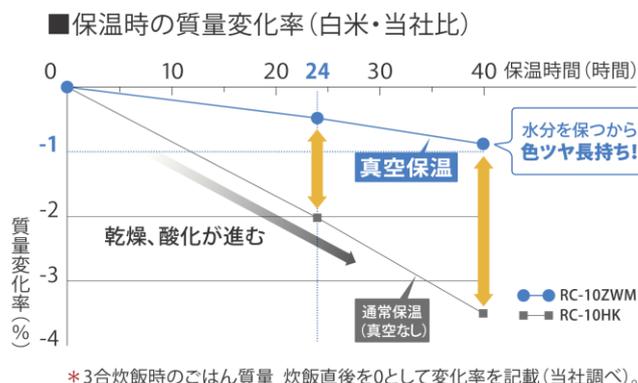


*文部科学省 日本食品標準成分表 2015年版（七訂）より

4. その他の特長

・「**甘み炊き**」コース：「真空 α テクノロジー」でしっかりお米をひたし、水が十分に吸水されてからゆっくり加熱するので、より甘みが引き出され、ごはんの還元糖量(甘み)が約 30%^{※6} アップします。「甘み炊き」コースでは 3 通りの食感炊き分けを選べるので、より好みに合わせた炊き上がりを楽しんで頂けます。

・「**真空保温**」：真空機能によって内釜の中に残る空気を外に追い出し密閉。酸化によるごはんの黄ばみ、水分の蒸発を抑え、白米なら最大40時間までおいしく保温(エコ炊飯を除く)。玄米と白米の混合や玄米、麦などの雑穀ごはんも、においや乾燥を抑えながら最大12時間おいしく保温します。



<主な機能比較一覧>

		RC-10ZWM	RC-10VXM RC-18VXM	RC-10VSM RC-18VSM
時短化 ※おすすめの炊飯コースの場合	炊飯時間短縮率	約 30%短縮 ^{注3}	約 20%短縮 ^{注10}	約 13%短縮 ^{注11}
	炊飯時間(3合炊飯時)	おすすめ：約 38分 (しゃっきり約 28分～ もちもち約 48分)	おすすめ：約 43分 (しゃっきり約 33分～ もちもち約 53分)	おすすめ：約 48分 (しゃっきり約 38分～ もちもち約 53分)
好みに合わせて 選べる炊き方	「甘み炊き」コース	● (炊き分け 3通り)	● NEW	● NEW
	玄米「白米混合」コース	● 3通りに拡大	● 3通りに拡大	● 3通りに拡大
	「そくうま」コース	●	●	●
使いやすさ	大型液晶タッチパネル	●	—	—
	ステンレスクリーンフレーム	●	●	●

注 1：18 年度新機種 RC-10ZWM 白米「かまど名人おすすめ」コースの 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)。

注 2：17 年度機種 RC-10ZWL。

注 3：17 年度機種 RC-10ZWL 白米「かまど名人おすすめ」コースの 3 合炊飯時間約 55 分と 18 年度新機種 RC-10ZWM 白米「かまど名人おすすめ」コースの 3 合炊飯時間約 38 分との比較。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。

注 4：17 年度機種 RC-10ZWL 玄米「白米混合」コースの 3 合炊飯時間約 105 分と 18 年度新機種 RC-10ZWM 玄米「白米混合」白米 2:玄米 1 コースの 3 合炊飯時間約 60 分との比較。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。

注 5：18 年度新機種 RC-10ZWM 玄米「白米混合」白米 2:玄米 1 コースの 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)。

注 6：還元糖量(ソモギー・ネルソン法で測定)を比較。新機種 RC-10ZWM 白米「かまど名人おすすめ」コース：85 mg/ごはん 100g、白米「甘み炊きおすすめ」コース：111 mg/ごはん 100g(平成 29 年度コシヒカリで測定。お米の銘柄・水の量などによって数値は異なります)。

注 7：「かまど炊きごはん」はかまど炊きの技法を取り入れた炊飯器で炊いたごはんです。

注 8：炊飯時は 0.5 気圧、保温時は 0.6 気圧までとなります。

注 9：17 年度機種 RC-10ZWL 白米「かまど名人おすすめ」コースの 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)。

注 10：17 年度機種 RC-10VXL 白米「本かまどおすすめ」コースの 3 合炊飯時間約 55 分と 18 年度新機種 RC-10VXM 白米「本かまどおすすめ」コースの 3 合炊飯時間約 43 分との比較。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。

注 11：17 年度機種 RC-10VSL 白米「本かまど」コースの 3 合炊飯時間約 55 分と 18 年度新機種 RC-10VSM 白米「本かまど」コースの 3 合炊飯時間約 48 分との比較。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。

<新機種の主な仕様>

形式	RC-10ZWM	RC-10VXM	RC-18VXM	RC-10VSM	RC-18VSM	
発売日	6月上旬	7月上旬	7月上旬	6月上旬	6月上旬	
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)	
消費電力	1420W			1250W	1400W	
方式	真空圧力IH					
気圧コントロール	0.5~1.2 気圧 (保温時 0.6 気圧)	0.6~1.05 気圧 (保温時 0.7 気圧)		0.7~1.05 気圧		
内釜	内釜名称	備長炭かまど本羽釜	鍛造かまど本丸鉄釜		鍛造かまど銅釜	
	外面コーティング	備長炭入り遠赤外線コート	銅コート			
	内面コーティング	ダイヤモンドチタンコート				
	厚さ(釜底)	7 mm	5 mm			
	WAVE	14 本	7 本	9 本	7 本	9 本
	内釜保証*	フッ素樹脂コーティング 5 年保証	フッ素樹脂コーティング 3 年保証			
内枠リング	備長炭入り遠赤外線コート			遠赤ブラック		
保温機能 (最大保温時間)	真空保温(白米 40 時間、エコ炊飯除く)					
炊飯コース	白米・無洗米	かまど名人、甘み炊き、そくま、おかゆ、炊込み、エコ炊飯(出荷時コース)	本かまど、甘み炊き、そくま、ふつう、早炊き、おかゆ、炊込み、炊き込みおこげ、エコ炊飯(出荷時コース)		本かまど、甘み炊き、そくま、ふつう、早炊き、おかゆ、炊込み、炊き込みおこげ、エコ炊飯(出荷時コース)	
	その他	玄米(かまど名人、白米混合、おかゆ)、雑穀米、麦ご飯	玄米(本かまど、ふつう、白米混合、おかゆ)、雑穀米、麦ご飯		玄米(本かまど、ふつう、白米混合、おかゆ)、雑穀米、麦ご飯	
食感炊き分け (白米・無洗米)	かまど名人 11 通り 甘み炊き 3 通り	本かまど 5 通り		本かまど 3 通り		
玄米と白米の 混合比率	3 通り					
外形寸法 (幅×奥行×高さ)	245×328×228 mm	270×360×229 mm	297×387×267 mm	269×333×228 mm	299×364×267 mm	
本体質量	約 7.2kg	約 6.1kg	約 7.8kg	約 5.4kg	約 6.7kg	

※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。)

<一般のお客様からのお問い合わせ先>
東芝生活家電ご相談センター：フリーダイヤル 0120-1048-76