

## NEWS RELEASE

2026年5月28日

各位

株式会社ドウシシャ

キッチンブランド『CORELLE（コレール）』と  
初の共同開発製品、PFAS（有機フッ素化合物）フリーの炊飯器  
「CORELLE IH 炊飯器」を発売

生活関連用品の企画・開発・販売を行う株式会社ドウシシャ(大阪本社：大阪市中央区、代表取締役社長：野村 正幸、以下 ドウシシャ)は、『CORELLE（コレール）』を取り扱うコレールブランドと共同開発した「CORELLE IH 炊飯器」を2026年5月下旬より、ドウシシャ公式オンラインストア「ドウシシャマルシェ」や通販サイト、キッチン雑貨専門店などで順次販売を開始します。

URL: <https://www.corellebrands.co.jp/corelle-ricemaker/>



CORELLE IH 炊飯器

**【開発経緯】**

「CORELLE（コレール）」は1970年にアメリカで誕生し、欠け・破損に耐性があるガラス製食器の全米No.1ブランドとして世界24か国以上のご家庭で長く親しまれています。そんな「コレール」から初となるフライパンが2024年より発売され、当社が日本国内総代理店の権利を取得しました。

独自技術※のデュラナノテクノロジーにより、フライパン調理の不満である「こびりつきやすさ」を解消した製品で、地上に長期間滞留するといわれている有害な物質 PFAS（人工的に作られた有機フッ素化合物の総称）を使っていないという点が評価され、当初の予想を大きく上回り、日本向けのシリーズ累計出荷枚数（※工場出荷ベース 2026年4月末時点）は20万枚を超えました。

特徴の一つである、PFAS（有機フッ素化合物）フリーを実現するデュラナノテクノロジーの製法を他の製品でも使えないかと考え着目したのが炊飯器です。一般的な炊飯器において、これまでフッ素コーティングを使用しない内がまの素材としては、セラミック、ステンレス、ホーローなどが主流でしたが、フッ素コーティングの内がまと比較すると、ご飯がこびりつきやすい、あるいは重量が重くなるといった課題

がありました。本製品では、デュラナノテクノロジーにより、コーティング無しで従来の炊飯器で使われる内がまのように軽く手入れのしやすい内がまを実現した炊飯器です。『家族に安心して食べさせたい人のための炊飯器』をコンセプトに「CORELLE IH 炊飯器」を共同開発しました。また、コレールブランドとしては初となる家電製品です。

### 【特長】

#### ◆PFAS（有機フッ素化合物）フリー・シリコンオイルフリー

本製品は、金属自体を加工するためコーティングをしていません。地上に長期間滞留するといわれている有害な物質 PFAS（人工的に作られた有機フッ素化合物の総称）やセラミックコーティングで使われるシリコンオイルを使用していない、PFAS（有機フッ素化合物）フリー・シリコンオイルフリーの製品となっています。

#### ◆特許を取得した独自技術で、コーティングしていないのにこびりつきにくさが長持ち

本製品で使用している内がまは、「コレール フライパン」と同様に、金属そのものを加工する独自技術※の「デュラナノテクノロジー」を採用しています。外側にステンレス鋼、中間層にアルミニウム、内面に超高温レーザーでチタン・ジルコニウム・セラミック粉末を融合加工したステンレスの3層構造の内がまです。

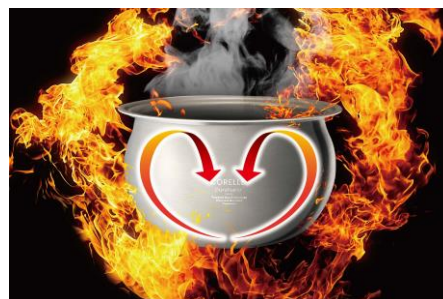
ステンレスをその他の金属と融合させ目に見えない小さな凹凸を作ることにより、食材が接触する面積を少なくし、優れた硬度と高い撥水性を持つことで、こびりつきづらさを実現した新しい炊飯器です。

※中国実用新案特許取得済、日本国内特許取得済



#### ◆球面状の釜底でご飯を美味しく炊き上げる

球面状の内がまの形状にすることで対流を起こしやすく、ご飯をおいしく炊き上げてくれます。



#### ◆お好みに炊き分けできる幅広い調理モード

白米、早炊き、おかゆ、玄米、少量高速、おこわ、炊込みといった一般的な炊飯モードに加え、低温調理、冷凍ごはん、再加熱、省エネを加えて 11 モードの炊飯が可能です。



## ◆高級感とシンプルなデザインが融合したブラックボディ

その他のコレールブランド製品と同様に、見た目はシンプルながら高機能という特長を受け継ぎ、本製品もデザインはシンプルでどんなキッチンにも合わせやすいブラックボディにしました。本体天面はフラットデザインのタッチパネル式を採用しています。



## ◆老舗名門店「日本橋 ゆかり」野永 喜三夫さんがアンバサダー就任

野永さんコメント『今世界中で注目されている"非 PFAS 仕上げ"を採用。丸みを帯びた内蓋が熱をムラなく伝え、お米をふっくら炊き上げます。炊き込みご飯は程よいおこげまで楽しめ、まるでお店のような仕上がりに。毎日のごはんがちょっと楽しみになる、おすすめの炊飯器です。』

親子三代に渡り宮内庁への出入りを許された老舗名門店「日本橋 ゆかり」三代目料理長。服部栄養専門学校卒業後、「株式会社 菊乃井」入社。オーナー村田吉弘氏のもとで修業を重ねる。2002年『料理の鉄人 JAPAN CUP』で総合優勝。大阪・関西万博では、チーム JAPAN として新しい味覚の世界を体験できるイベントに登壇。現在は、メディアや海外での活動など多方面に活躍中。



## 【CORELLE とは】

1970年にアメリカで誕生した「コレール」。

欠け・破損に耐性があるガラス製食器の全米 No.1 ブランドとして世界 24 개국以上のご家庭で長く親しまれています。日本で発売開始してから 30 年以上、今でも当時の食器が使われ続けています。

そんなコレールから初めて食器のように長く寄り添っていただけるフライパンが登場しました。



## 【商品概要】

名称：CORELLE IH 炊飯器

型番：RCB-081

電源：AC100V

定格消費電力：800W

炊飯容量：5合（玄米 3.5 合、おこわ・炊込み 3 合、少量高速 2 合、お粥 1.5 合まで）

電源コード長さ（約）：1.0m

外形寸法（約）：幅 237×奥行 315×高さ 213mm

重量（約）：3.8kg

付属品：しゃもじ、計量カップ（180ml）、取扱説明書、保証書

希望小売価格：33,000 円(税込)

## 【会社概要】

商 号：株式会社ドウシシャ

代 表 者：代表取締役社長 野村 正幸

所 在 地： <大阪本社> 〒542-8525 大阪府中央区東心斎橋 1-5-5  
<東京本社> 〒108-8573 東京都港区高輪 2-21-46  
<東京本社第1ビル> 〒140-0011 東京都品川区東大井 1-8-10

設 立：1977年1月

資 本 金：49億93百万円

U R L： <https://www.doshisha.co.jp/>

商 号：コレールブランドズジャパン

代 表 者：ソン・ウジン

所 在 地：東京都港区海岸 1-2-20 汐留ビルディング 3F

設 立：1987年10月

事業内容：食器、調理器具などキッチン用品取扱メーカー

U R L： <https://www.corellebrands.co.jp/>

## 【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社ドウシシャ お客様相談室

Tel：0120-104-481（平日 9：00～17：00）

※プレスリリース記載の情報は、情報公開日時点の情報です。

※内容は予告なしに変更されることがございますので、あらかじめご了承くださいませよう願ひ申し上げます。