

2024年5月16日

さらにおいしいごはんを追求した「炎舞炊き」シリーズの最上位機種

圧力IH炊飯ジャー 炎舞炊き[®] (NW-FC型) 新発売

象印マホービン株式会社

象印マホービン株式会社は、圧力IH炊飯ジャー「炎舞炊き」シリーズの新製品NW-FC型（5.5合炊き／1升炊き）を2024年6月21日より発売いたします。

NW-FC型は、さらなるおいしさの向上のために内釜の素材である「鉄」の純度を見直すと共に、健康志向の高まりから注目されているおかゆに、さらっと食べやすい「粒立ちがゆ」メニューを新たに搭載。粒感を残しつつ甘みがあるおかゆが楽しめる、健康的な日常食として提案します。

商品名	品番 (炊飯容量)	希望小売価格	発売日	生産計画数
圧力IH炊飯ジャー 「炎舞炊き」	NW-FC10 (0.09~1.0L)	オープン価格	2024年 6月21日	初年度月産 8,000台
	NW-FC18 (0.18~1.8L)			初年度月産 2,000台



圧力IH炊飯ジャー「炎舞炊き」(NW-FC型)

左より、濃墨(こずみ)、絹白(きぬしろ)

“象印、百年目の最高傑作”として2018年より発売を開始した「炎舞炊き」は、かまどの炎のゆらぎに着目し、底IHヒーターを複数に分けそれぞれ独立制御する、業界初^{*1}の「ローテーションIH構造」を搭載したシリーズです。既存の圧力IH炊飯ジャーを超える炊き上がりのおいしさで大きな話題となり発売から約6年で累計出荷台数77万台^{*2}を突破しました。

※1 2018年5月31日時点 家庭用炊飯ジャーにおいて 当社調べ

※2 2018年以降発売の「炎舞炊き」シリーズ (NW-K型、NW-L型、NW-F型、NW-P型、NW-E型、NW-U型) 当社累計出荷数 (集計期間: 2018年7月21日~2024年4月20日 当社調べ)

またご購入者の96.7%^{*3}が「おいしい」と回答するなど、おいしさ満足度が高く大変ご好評をいただいております。

※3 圧力IH炊飯ジャー「炎舞炊き」NW-F型 (2022年6月21日~2024年4月23日時点) ご愛用者アンケート (n=2270人)

【今回新しくなった商品特長】

● 「鉄」の純度を見直すことで発熱効率が高まった「鉄（くろがね仕込み）豪炎かまど釜」

「炎舞炊き」で採用している「鉄（くろがね仕込み）豪炎かまど釜」は発熱効率・蓄熱性が高い「鉄」素材を、熱伝導率の高い「アルミ」と耐久性に優れた「ステンレス」に組み込んだ象印独自の内釜です。

NW-FC 型では、「炎舞炊き」の大火力を活かしお米に熱を伝えるように、「鉄」を不純物の少ない素材に見直すことで、発熱効率を高めました。*4

*4 NW-FC 型と 2023 年当社従来品 NW-FB 型の内釜の比較。当社調べ



● 普段の食事でも楽しめる、おいしくて健康的な「粒立ちがゆ」メニューの追加

療養食としてのイメージが強いおかゆですが、昨今、健康志向が高い方中心に人気が高まっています。そこで、健康ニーズに応えるため、普段から食べていただきやすい「粒立ちがゆ」メニューを通常の「おかゆ」メニューに加え、搭載します。さらっとしてお米の粒感を楽しめる、おいしく健康的なメニューとして提案します。



鮭と明太子のおかゆ



きのこことじゃこの卵がゆ



ベトナム風海鮮がゆ



チーズオムライス風がゆ

【その他の商品特長】

● 縦横無尽にお米を舞い上げる、激しい対流を実現した「3D ローテーション IH 構造」

かまどの炎の激しいゆらぎを再現し、特許*5 も取得している「炎舞炊き」。縦横無尽に複雑で激しい対流を生み出す「3D ローテーション IH 構造」を採用。異なる 2 種類の底 IH ヒーターの部分的な集中加熱によって、大火力で釜内を激しい対流でかき混ぜ、ふっくらとした粒感と甘み成分を引き出します。

*5 特許 第 6833440 号

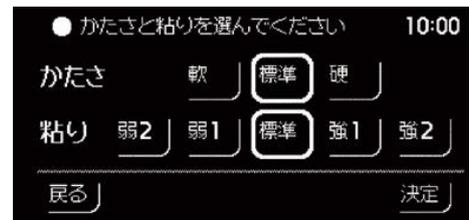


● 家族好みの食感が見つかる 121 通りの「わが家炊き」メニュー

同じ銘柄でも産地や気候の変動によって食感は微妙に変わります。「わが家炊き」メニューを使えば、季節や銘柄に関係なく、前回食べたごはんの「かたさ」や「粘り」の感想を画面に表示されるアンケートに答えるだけで、炊き方を調整し、炊くたびに好みの食感に進化します。

● 簡単に好みの食感に炊き分ける！15 通りの「炊き分けセレクト」メニュー

「かたさ」3 段階（軟・標準・硬）・「粘り」5 段階（弱 2・弱 1・標準・強 1・強 2）を選択するだけで、料理やその日の気分に合わせて 15 通りの炊き分けが簡単にできます。



● ふきこぼれを抑え、大火力を実現する「大火力ユニット」

ふたの内側に設けた小さな穴で泡をつぶし、泡を蒸気とおねばに分離させることでふきこぼれを抑制する独自の構造です。ふきこぼれを気にせず大火力で炊飯できるので、芯までふっくら炊き上げることができます。

● お手入れが簡単！毎回洗うのはたった2点「内ぶた」「内釜」

毎回洗う点数は、外して洗える内ぶたと内釜のたった2点だけです（その他のお手入れは取扱説明書をご覧ください）。内ぶたは圧力ボールが無いので凹凸部分が少なく、お手入れが簡単です。

● 炊飯や保温時の温度を細かく見張る「6つのセンサー」

6つのセンサー（ふた・底・蒸気・室温・圧力・うるおい）が釜内の温度をきめ細かく調節しながら、ふっくらおいしく炊き上げます。その中でもふた、底、蒸気センサーは釜内の温度を正確に把握できるので、ふきこぼれずに大火力で炊き続けることができます。

● 文字が見やすく使いやすい「大型バックライト液晶（タッチパネル）」

タッチパネルは選択した箇所が枠囲いされるので、選択したことが分かりやすく初めての人でも簡単です。「お気に入りモード」を使用すれば、よく使う炊飯メニューを3つまで登録することができます。また「WEBで確認」を選択すると操作方法や取扱説明書の確認ができる2次元コードも表示されます。（通信料はお客様のご負担となります）

● 炊きたてはもちろん、レンジで解凍してもふっくらおいしい「冷凍ごはん」メニュー

1.3気圧の高圧力でお米の中に水分を閉じ込めることで、解凍してもパサつきやべたつきを抑え、ふっくらおいしいごはんが楽しめます。炊きたてはもちろん、週末にまとめて炊いて冷凍しておくのに便利です。

● **食べやすく、おいしく炊ける「雑穀米炊き分け3コース」**

ビタミン、ミネラル、食物繊維など様々な栄養素をとることができる雑穀米を「しゃっきり」・「ふっつう」・「もちもち」の3通りの食感に炊き分けます。

● **40時間おいしく保温^{※6}できる「極め保温」**

※6 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。

● **Ag+抗菌加工^{※7}立つしゃもじ&プッシュボタン**

※7 試験機関：一般財団法人ボーケン品質評価機構 試験方法：JIS Z 2801に基づく 抗菌の方法：Ag+抗菌の対象部分：しゃもじ・プッシュボタン 99%の抗菌効果(試験番号 20220018093-1)

【商品仕様】

商品名		圧力 IH 炊飯ジャー「炎舞炊き」			
品番		NW-FC10		NW-FC18	
希望小売価格		オープン価格		オープン価格	
炊飯容量（白米）（L）		0.09～1.0（0.5～5.5合）		0.18～1.8（1合～1升）	
炊飯時消費電力（W）		1240		1370	
省エネ	省エネ基準達成率（%）	 目標年度 2008年度	105	 目標年度 2008年度	112
	年間消費電力量（kWh/年）		81.2		119.5
最大炊飯容量区分 ^{※8}		Ⓑ		Ⓓ	
1回あたりの炊飯時消費電力量（Wh）		151		181	
1時間あたりの保温時消費電力量（Wh）		16.5		21.8	
外形寸法：幅×奥行×高さ（約cm）		26×33×23.5		29.5×36×26.5	
質量（約kg）		8.0		9.5	
電源コード（m）		1.0			
色柄		濃墨（こずみ）（-BZ）、絹白（きぬしろ）（-WZ）			

※8 電磁誘導加熱方式（IH）・・・0.99L以上1.44L未満...B、1.80L以上・・・D

商品サイトはこちら (<https://www.zojirushi.co.jp/syohin/rice/ricecooker/nw-fc/>)

※リリース内の画像に関しては、下記広報部までお問い合わせください。

◎本製品に関する読者からのお問い合わせ先

お客様ご相談センター
 フリーダイヤル 0120-345135
 象印マホービン ホームページ
<http://www.zojirushi.co.jp>