

2023年5月18日

蒸気センサーの精度向上によって、更なる大火力を実現した

圧力IH炊飯ジャー 炎舞炊き® (NW-FB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では、圧力IH炊飯ジャー「炎舞炊き」(NW-FB型) 2サイズ(5.5合炊き/1升炊き)を2023年6月21日より発売いたします。

商品名	品番 (炊飯容量)	希望小売価格	発売日
圧力IH炊飯ジャー 「炎舞炊き」	NW-FB10 (0.09~1.0L)	オープン価格	2023年 6月21日
	NW-FB18 (0.18~1.8L)		

2018年発売の圧力IH炊飯ジャー「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。

※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

今回発売するNW-FB型は、6つの底IHヒーターで縦横の激しく複雑な対流を生み出す「3DローテーションIH構造」を引き続き搭載。釜内の温度を正確に検知する蒸気センサーの精度向上によって、更なる大火力での炊飯を実現しました。

使用性の向上として、「お気に入り登録」機能を搭載。普段よく炊飯するメニューを登録することで、ホーム画面から簡単に選択することができます。また、スマートフォンなどで読み取ることで、操作方法や取扱説明書を確認できる2次元コードも液晶に表示できるようになりました。

さらに、健康意識の高まりに対応するため、「雑穀米炊き分け3コース」を新たに搭載。しゃっきり、ふつう、もちもちの3種類で炊き分けることができるので「雑穀米」の食感が苦手な方も、手軽に楽しむことができます。



圧力IH炊飯ジャー「炎舞炊き」(NW-FB10型)

【今回新しくなった商品特長】 左より、濃墨(こずみ)、絹白(きぬしろ)

● 蒸気センサーの精度向上により、中パッパ～沸とう維持工程の火力を5%^{※2}アップ

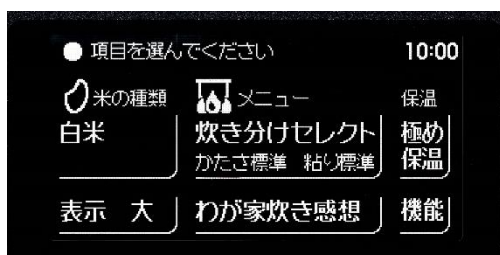
釜内の温度を正確に検知する蒸気センサーの精度向上により、中パッパ～沸とう維持工程の火力を今までよりも5%^{※2}アップ。また、甘み成分の一つである還元糖量も従来機種と比べ3%^{※3}アップしました。

※2 中パッパ～沸とう維持工程の平均電力の比較（2022年発売 従来機種 NW-FA10 約1010W と新製品 NW-FB10 約1060W との比較 当社調べ）

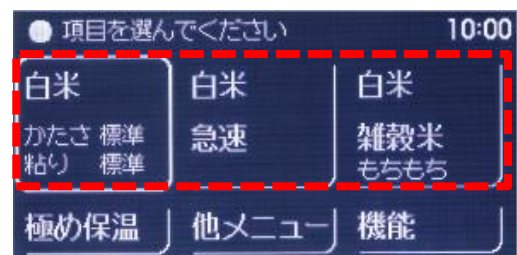
※3 甘み成分の一つである還元糖量。2022年当社従来品 NW-FA 型 0.158mg/g と NW-FB 型 0.163mg/g を比較。測定機関：東京農業大学。測定方法：2022年度産コシヒカリ使用。ごはん純水を加えかくはんし、かくはん後の抽出液をソモギー・ネルソン法にて定量した。ごはん1gあたりに換算。白米ふつう3合炊飯時。数値は使用条件（お米の銘柄・水の量など）などによって異なります。

● 普段使いに便利な「お気に入り登録」機能

よく炊飯するメニューを登録することで、ホーム画面に最大3つまで表示できるようになります。



標準のホーム画面



お気に入りホーム画面
※3メニュー登録時

● 使用方法などがWEBで確認できる「液晶2次元コード表示」

液晶で「WEBで確認」を選択すると「取扱説明書」「使い方動画」「お客様サポート」「オーナーサービス」の4つの項目が表示されます。それぞれの項目の2次元コードを読み取ることで、すぐにWEBサイトの内容を確認することができます（通信費はお客様のご負担になります）。



2次元コードを表示した画面イメージ
※写真は「取扱説明書」の2次元コードを表示させた場合

● 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よりおいしく、食べやすくしました。しゃっきり・ふつう・もちもちの3通りから食感を選べるので、手軽に楽しむことができます。

【その他の商品特長】

● **縦・横・斜めの激しい対流を実現した「3D ローターション IH 構造」**

かまどの炎の激しいゆらぎを再現し、特許*4 も取得している「炎舞炊き」。縦・横・斜めに複雑で激しい対流を生み出す「3D ローターション 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、単位面積当たり 4 倍以上*5 の大火力で激しい対流を引き起こし、ふっくらとした粒感と甘み成分を引き出します。

※4 特許 第 6833440 号

※5 中パッパ～沸とう維持工程の単位面積当たりの火力比較 2017 年当社従来品 NW-AT10 約 3.0W/cm² と NW-FB10 約 12.5W/cm² との比較（当社調べ）。単位面積当たりの火力算出方法＝中パッパ～沸とう維持工程の平均電力（W）÷IH ヒーター加熱面積（cm²）×発熱効率（電波法に定める電磁調理器の高周波出力測定方法にて測定）

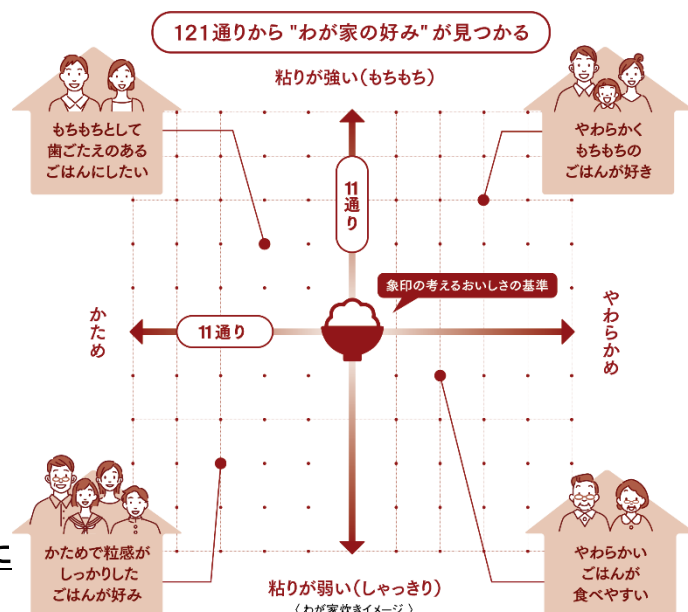


● **蓄熱性・発熱効率・熱伝導に優れた「鉄（くろがね仕込み）豪炎かまど釜」**

IH と相性が良く蓄熱性と発熱効率が高い「鉄」素材を、熱伝導率の高い「アルミ」と IH の発熱を効率よく活かし、耐久性に優れた「ステンレス」に組み込んだ内釜です。内釜のふち部分は特に厚くし、「炎舞炊き」の熱が外に逃げるのを抑え、大火力の熱を効率よくお米に伝えます。

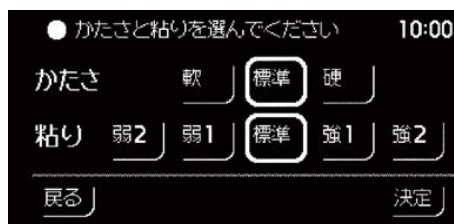
● **家族好みの食感が見つかる 121 通りの「わが家炊き」メニュー**

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**

「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通りの炊き分けができます。



● レンジであたためてもおいしい「冷凍ごはん」メニュー

● お手入れが簡単！毎回洗うのはたった2点「内ぶた」「内釜」※6

※6 その他のお手入れに関しては、取扱説明書をご確認ください。

● おいしく炊ける「無洗米」メニュー



● 40時間おいしく保温※7できる「極め保温」

※7 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※8 立つしゃもじ&プッシュボタン

※8 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-FB10		NW-FB18	
希望小売価格		オープン価格		オープン価格	
炊飯容量（白米）		0.09～1.0L（5.5合）		0.18～1.8L（1升）	
炊飯時消費電力		1240W		1370W	
省エネ	省エネ基準達成率		105%		112%
	年間消費電力量	目標年度 2008年度	81.2kWh/年	目標年度 2008年度	119.5kWh/年
最大炊飯容量区分※9		Ⓑ		Ⓓ	
1回あたりの炊飯時消費電力量		151Wh		181Wh	
1時間あたりの保温時消費電力量		16.5Wh		21.8Wh	
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		1.0m			
色柄		濃墨（こずみ）（-BZ）、絹白（きぬしろ）（-WZ）			

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

※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>