

2022年5月17日

縦・横・斜めの激しい対流を実現した「3D ローテーション IH 構造」搭載

圧力IH炊飯ジャー 炎舞炊き® (NW-FA 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、発売以来好評いただいている「炎舞炊き」(えんぶだき)の特長である「ローテーション IH 構造」をさらに進化させた圧力 IH 炊飯ジャー「炎舞炊き」(NW-FA 型) 2 サイズ (5.5 合炊き/1 升炊き) を 2022 年 6 月 21 日より発売いたします。

【今回新しくなったポイント】

①おいしさ満足度の向上

- ・縦・横・斜めの激しい対流を実現した「3D ローテーション IH 構造」への進化
- ・料理やその日の気分に合わせて簡単に選べる 15 通りの「炊き分けセレクト」メニューの採用

②使いやすさの向上

- ・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)」
- ・お手入れ簡単! 「蒸気口セットなし」「フラットトップパネル」「フラットフレーム (樹脂部は除く)」「フラット庫内 (サイドセンサー部は除く)」

③幅広いニーズへの対応

- ・レンジであたためてもおいしい「冷凍ごはん」メニュー
- ・おいしく炊ける「無洗米」メニュー

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-FA10 (0.09~1.0L)	オープン価格	2022 年 6 月 21 日
	NW-FA18 (0.18~1.8L)		



圧力 IH 炊飯ジャー「炎舞炊き」(NW-FA10 型)
左より、黒釉(くろゆう)、絹白(きぬしろ)

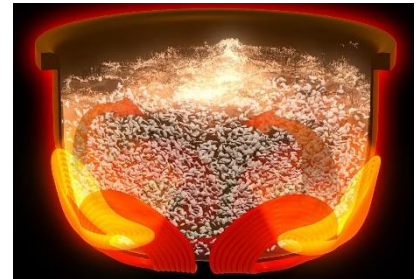
【新製品開発の背景】

かまどの「炎のゆらぎ※1」をヒントに、部分的な集中加熱を繰り返す独自の炊き方「炎舞炊き」。2018年の発売以降、象印独自の「ローテーション IH 構造」を搭載し、「炎舞炊き」シリーズとして大変好評いただいております。

※1 部分的加熱の火力切り替えを行うことを表現しています。

・従来の底 IH ヒーターの課題

今回の新製品の開発にあたって、おいしいごはんを炊くために必要な「激しい対流」に改めて着目しました。2021年当社従来品 NW-LB 型では中心部の対流が弱いという課題が見つかりました。また、従来品（NW-LB 型）では釜内側に沿って下から上へ生じる縦方向の対流はありましたが、横方向への対流が生まれておらず、釜内が十分にかき混ぜていなかったことが調査の結果、わかりました。



従来の釜内の対流イメージ
(2021年当社従来品 NW-LB 型)

【商品特長】

①おいしさ満足度の向上

● 縦・横・斜めの激しい対流を実現した「3D ローテーション IH 構造」への進化

かまどの炎の激しいゆらぎを再現し、特許※2も取得している「炎舞炊き」。今回、最上位モデルの「ローテーション IH 構造」を改良し、縦・横・斜めに激しい対流を生み出す「3D ローテーション IH 構造」を採用。単位面積当たり 4 倍以上※3の大火力で、複雑で激しい対流を引き起こし、ふっくらとした粒感と甘みを引き出します。

※2 特許 第 6833440 号

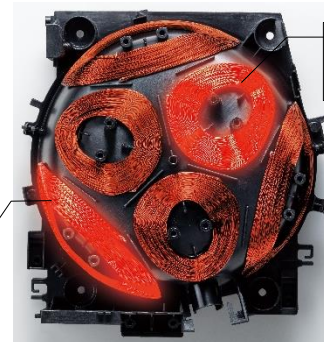
※3 中パツパ〜沸とう維持工程の単位面積当たりの火力比較 2017年当社従来品 NW-AT10 型 約 3.0W/cm² と NW-FA10 型 約 12.5W/cm² との比較（当社調べ）。単位面積当たりの火力算出方法＝中パツパ〜沸とう維持工程の平均電力（W）÷IH ヒーター加熱面積（cm²）×発熱効率（電波法に定める電磁調理器の高周波出力測定方法にて測定）

・新形状の「3D ローテーション IH 構造」



従来の底 IH ヒーター
(2021年当社従来品 NW-LB 型)

横対流を生み出す
底 IH ヒーター



縦対流を生み出す
底 IH ヒーター

新製品の底 IH ヒーター
(2022年新製品 NW-FA 型)



イメージ

これまでは横への対流が少なく、
縦対流がほとんどだった

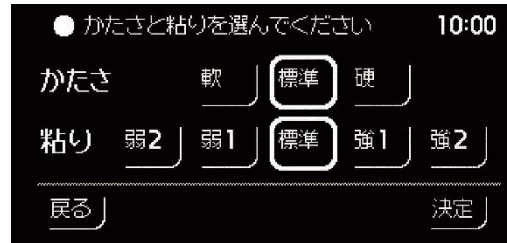


イメージ

異なる 2 種類の底 IH ヒーターが加熱し、
縦にも横にも激しく複雑な対流を生み出す。

● **料理やその日の気分に合わせて簡単に選べる 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通りの炊き分けができます。



カレーのルーがからみやすい
しゃっきり粒感

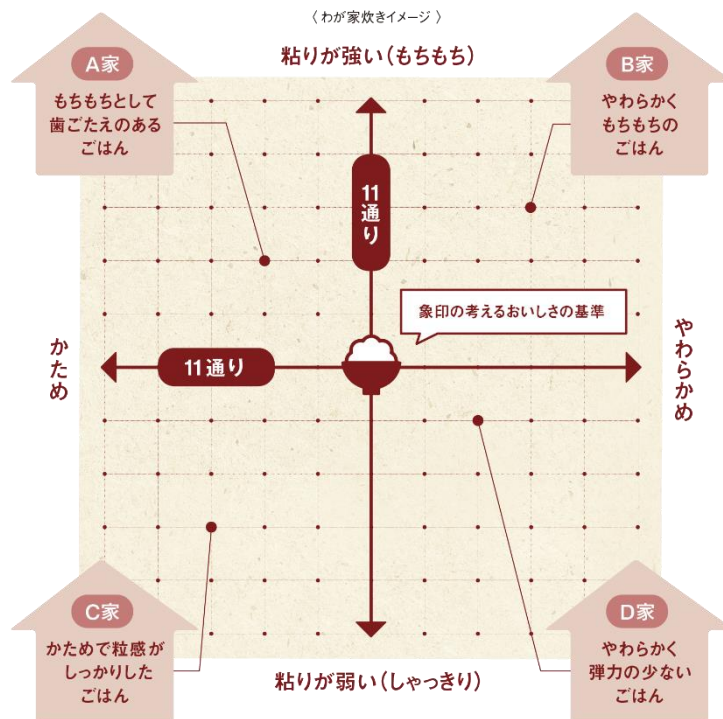


冷めてもかたくなりにくい
やや強めの粘り。



味の濃いおかずにも合う
もちもち感。

家庭ごとの好みの食感が見つかる！121通りの「わが家炊き」メニューも引き続き搭載！



実は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。この「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記入するだけで、炊き方を調整し、炊くたびに好みの食感に進化します。

◆ **2つの炊き分け機能で、多様な好みに対応！**

- ・「炊き分けセレクト」メニュー：料理やその日の気分に合わせて選ぶ。
- ・「わが家炊き」メニュー：家庭ごとの好みの食感に進化する。

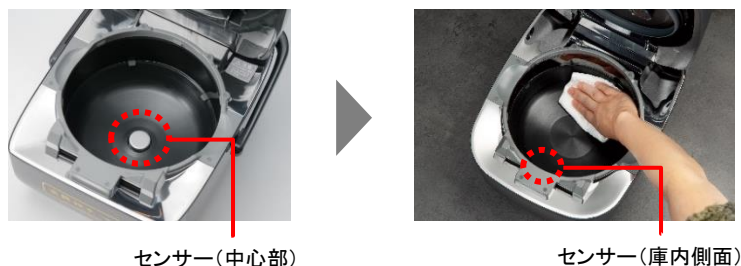
②使いやすさの向上

●お手入れが簡単！「蒸気口セットなし」「フラットトップパネル」「フラットフレーム（樹脂部は除く）」「フラット庫内（サイドセンサー部は除く）」

毎回洗う点数は、はずして洗える内ぶたと内釜の2点だけ※4です。内ぶたは雑穀フィルターの一体化と、圧力ボールを無くすことで凹凸部分がより少なくなり、お手入れが簡単になりました。

また、本体はお手入れしやすい「フラットトップパネル」「フラットフレーム（樹脂部は除く）」「フラット庫内（サイドセンサー部は除く）」です。

※4 その他のお手入れは取扱説明書をご覧ください。



釜内の温度を検知するセンサーを庫内側面に変更することでお手入れ性が向上
(写真左より、2021年当社従来品 NW-LB 型、2022年新製品 NW-FA 型)

●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）」

タッチパネルの採用により、操作しやすくなりすっきりとしたデザインになりました。文字が大きく表示され、タッチパネルは触れた時にボタンが枠囲いされるので選択したことがわかりやすく、初めての方も安心して使えます。

③幅広いニーズへの対応

●レンジであたためてもおいしい「冷凍ごはん」メニュー

1.3 気圧の高圧力をかけ、お米の中に水分を閉じ込めることで、レンジであたためてもベタつきにくく、ほぐれやすくなり、炊飯直後も、解凍しても、ふっくらおいしいごはんが食べられます。炊きたてもおいしく、また、週末にたくさん炊いて冷凍しておくのにも便利です。

●おいしく炊ける「無洗米」メニュー

火力を高めた無洗米専用の炊き方でごはんの甘みを引き出します。

【その他の商品特長】

●「炎舞炊き」の集中加熱を活かす蓄熱性・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加熱します。

● 選べる保温選択 40時間おいしく保温^{※5}できる「極め保温」

長時間保温しない方におすすめの「高め保温」と、保温しない方におすすめの「保温なし」も選択できます。

※5 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^{※6}立つしゃもじ&プッシュボタン

※6 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)

【商品画像】



圧力 IH 炊飯ジャー「炎舞炊き」(NW-FA10 型)
左より、黒釉(くろゆう)、絹白(きぬしろ)

【商品仕様】

商品名		圧力 IH 炊飯ジャー「炎舞炊き」			
品番		NW-FA10		NW-FA18	
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 81.1kWh/年	目標年度 2008年度 119.5kWh/年		
最大炊飯容量区分 ^{※7}		㊸		㊹	
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)		26cm×33cm×23.5cm		29.5cm×36cm×26.5cm	
質量(約)		8.0kg		9.5kg	
電源コード		1.0m			
色柄		黒釉(くろゆう)(-BZ)、絹白(きぬしろ)(-WZ)			

※7 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>