

粒立ち・甘み・香りが進化した真空圧力IHジャー炊飯器発売

～かまど炊きの炎のゆらぎを再現した連続加熱を実現～

東芝ライフスタイル株式会社は、真空圧力IHジャー炊飯器「^{ほのおたくみだき}炎匠炊き」シリーズの新製品として、フラッグシップモデル「RC-10ZWA」と、フラッグシップモデルのおいしさそのままに操作部を簡素化した「RC-10SGA」を6月上旬より発売します。

新製品では、IHヒーターの高精度な出力制御により、伝統的な「かまど炊き」の炎のゆらぎを再現した連続加熱を実現。お米の芯までしっかり熱を伝え、ふっくら粒立つごはんに炊き上げます。さらに、ごはんの甘みや豊かな香りをより一層引き出す「甘み・香りプログラム」を新たに搭載しました。



RC-10ZWA
(K)グランブラック

RC-10SGA
(K)グランブラック (W)グランホワイト

【新製品の概要】

方式	形名	最大炊飯容量	本体色	価格	発売日	月次販売目標
真空圧力IH	RC-10ZWA	1.0L(約5.5合)	(K)グランブラック	オープン	6月上旬	1千台
	RC-10SGA		(K)グランブラック (W)グランホワイト			2千台

新製品では、業界トップクラス^{※1}の大火力1450Wで力強い対流を生み出し、内釜全体を高温で均一に加熱します。さらに、IHヒーターの最小出力を従来^{※2}の600Wから300Wまで下げたことで、弱火に相当する低出力をキープすることができ、ふきこぼれる寸前の温度で加熱を続ける連続加熱が可能になりました。この“大火力”と“連続加熱”でお米の芯までしっかり熱を伝え、ふっくら粒立つごはんに炊き上げます。

また、ごはんの甘みや香りを最大限に引き出す「甘み・香りプログラム」を新たに搭載しました。

ひたし～加熱前半工程で行われる「甘みプログラム」では、甘み成分が生成されやすい45～55℃の温度帯を長時間キープ。さらに、当社独自の真空技術^{※3}でお米内部に生成された甘み成分を外側へ引き出します。引き出された甘み成分が加熱後におネバとなってお米一粒一粒をコーティングするため、口に含んだ瞬間から甘みを感じられます。甘みの指標である還元糖量は従来比で約30%増加^{※4}しました。

「香りプログラム」では、蒸らし工程で温度を一時的に上げて“焼き”を入れる香り仕込み制御で香りを引き立てます。また、精密な圧力コントロールで焦がすことなく高温を維持して蒸気を閉じ込めるため、ふたを開けた瞬間に豊かな香りが広がります。



その他、「うるつや古米」コースを新搭載。ひたし工程において真空状態をつくることで、乾燥が進んだ古米の吸水を促進し、さらに圧力をかけながら炊き上げることで、ふっくらと粘りのある食感を実現します。

【新たな特長】

1. **低出力300W～高出力1450Wが実現する大火力・連続加熱でふっくらとした炊き上がり**
2. **ごはんの甘みと香りを引き出す「甘み・香りプログラム」**
3. **古米もおいしく炊き上げる「うるつや古米」コース**

※1 2026年4月8日現在、国内家庭用100Vジャー炊飯器の最大炊飯容量0.99L以上1.44L未満(省エネ法の区分による)において。

※2 2025年度機種RC-10ZWX

※3 2026年4月8日現在、国内家庭用100Vジャー炊飯器において、内釜内を真空にし、圧力差で吸水させる技術。

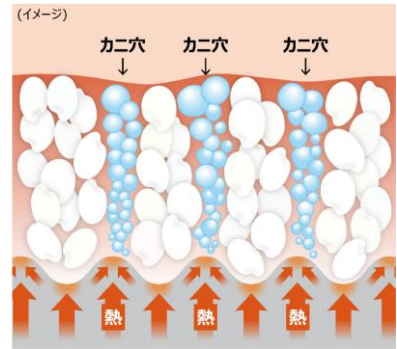
※4 ごはんの還元糖量(ソモギー・ネルソン法で測定)を比較。RC-10ZWX白米銘柄おまかせ極匠「おすすめ」コース、78mg/ごはん100g、RC-10ZWA白米銘柄おまかせ極匠「おすすめ」コース、102mg/ごはん100gの比較。令和7年産コンヒカリ3合炊飯時。お米の銘柄・水の量等によって数値は異なります。

【新製品の主な特長】

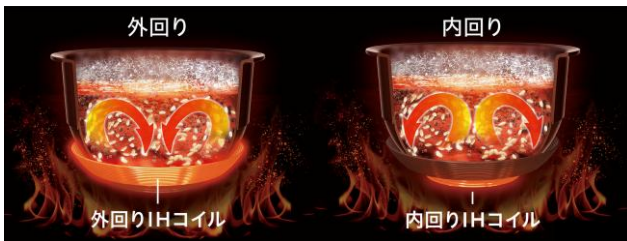
※画像・図はすべてイメージです

1. 低出力300W～高出力1450Wが実現する大火力・連続加熱でふっくらとした炊き上がり

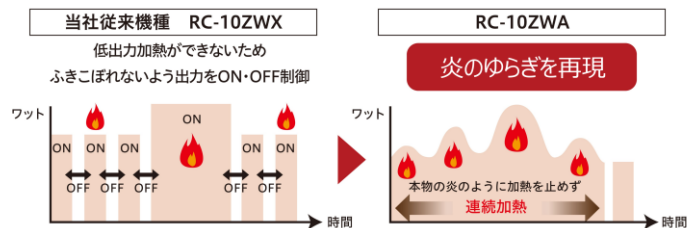
業界トップクラスの大火力1450Wにより噴き上がるような力強い対流を生み出します。この対流を外回り・内回りで切り替えることで、内釜全体を高温で均一に加熱し、熱ムラを抑制します。また、従来のIHヒーターでは、ふきこぼれを防ぐために加熱をON/OFFで制御しており、温度が上下しやすいという課題がありました。新製品では最小出力を600Wから300Wまで下げたことで、弱火に相当する低出力をキープすることができるようになりました。これによりふきこぼれる寸前の温度で加熱を続ける連続加熱が可能になり、伝統的な“かまど炊き”の炎のゆらぎを再現しています。この“大火力”と“連続加熱”により熱がしっかり循環し、“カニ穴(蒸気の通り道)”が多く形成されます。お米一粒一粒の芯までしっかり熱が伝わることで、中はふっくら、表面はハリのある粒立ち食感に炊き上げます。



蒸気の通り道となるカニ穴の発生を促進



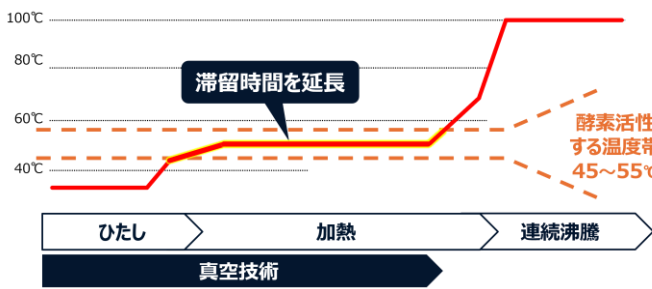
外回り・内回りに熱対流の回転方向を切り替える
『噴上げ回転対流』



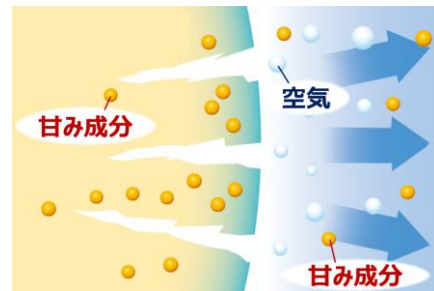
“かまど炊き”の炎のゆらぎを再現した連続加熱

2. ごはんの甘みと香りを引き出す「甘み・香りプログラム」

ひたし～加熱前半工程で行われる「甘みプログラム」では、お米の甘み成分を引き出す鍵とされる45～55℃の温度帯を従来より長時間キープします。この温度帯はでんぷんを糖に変えるアミラーゼ酵素が最も活性化する領域で、しっかりと維持することで甘み成分が効率よく生成されます。さらに、当社独自の真空技術により、お米内部の空気を十分に抜くことで芯まで水を浸み込ませ、水を介して生成された甘み成分を外側へ引き出します。引き出された甘み成分が加熱後におネバとなってお米の表面にしっかりとわり、一粒一粒をコーティングするため、口に含んだ瞬間から甘みを感じられます。甘みの指標である還元糖量は従来比で約30%増加しました。

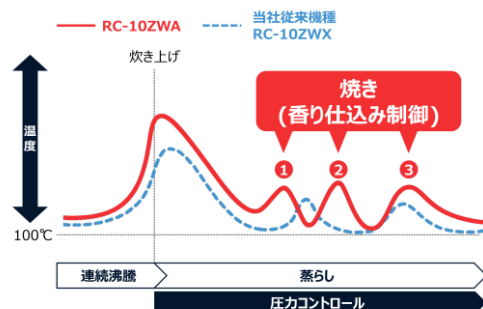


「甘みプログラム」工程



真空状態時のお米拡大イメージ
水を介して甘み成分を引き出す

「香りプログラム」では、蒸らし工程で温度を一時的に上げて“焼き”を入れる香り仕込み制御で香りを引き立てます。また、精密な圧力コントロールで焦がすことなく高温を維持して蒸気を閉じ込めるため、ふたを開けた瞬間に炊きたての豊かな香りが広がります。



「香りプログラム」

3. 新たな炊飯コース追加で、さらに幅広い炊き分けに対応

① 古米もおいしく炊き上げる「うるつや古米」コース

乾燥が進んだ古米は表面の脂質が酸化し、吸水しにくい状態になっています。新搭載の「うるつや古米」コースでは、ひたし工程において真空状態をつくることで古米の吸水を促進し、さらに圧力をかけながら炊き上げることでふっくらと粘りのある食感を実現します。

② 炊飯中の蒸気を抑える「蒸気セーブ」コース

当社の調査^{※5}によると、ユーザーの約半数が「炊飯器を棚の中に置いている」「炊飯器の上部に棚がある」と回答しています。こうした設置環境にも配慮し、蒸気の発生量を従来の約4分の1^{※6}に抑える「蒸気セーブ」コースを新搭載。限られたキッチンスペースでも蒸気の影響を気にせず設置していただけます。

※5 当社調べ 2024年～2025年に対象の炊飯器を購入したユーザー N=800

※6 RC-10ZWX白米銘柄おまかせ「匠炊き・ふつう」コース：蒸気量52gに対して、RC-10ZWA白米銘柄おまかせ「蒸気セーブ」コース：13g。

電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・室温・水温・水加減によって数値は異なります)。当社自主基準による当社測定値。

4. 「IoLIFE」アプリから設定できる炊飯コースを拡充(ZWAのみ)

当社提供のスマートフォン専用アプリ「IoLIFE」から設定できる炊飯コースを拡充しました。従来の「新米」コースや「古米」コース、メニューに合わせた炊き上がりを選択できる「カレー用」、「チャーハン用」に加え、銘柄米「カルローズ」コースと「麦ご飯」コースを新たに搭載しました。「カルローズ」コースは、国産米の不足や価格高騰を背景に輸入量が増加しているカルローズ米の炊飯に対応。「麦ご飯」コースでは炊飯方法(白米と麦の配合など)が紹介されていて迷わず炊飯できます。お好みやライフスタイルに合わせたメニューが選べ、さらに便利になりました。



スマートフォン専用アプリ「IoLIFE」でできること



「麦ご飯」コース

5. その他機能

① 乾燥コース

洗うパーツは内釜と内ぶたの2点のみで、洗った後に軽く水滴を取り、炊飯器に戻して「乾燥コース」を選ぶだけで乾燥まで完了します。水切りカゴを占領していた内釜の後片付け問題を解消します。なお、内ぶたは食器洗い乾燥機にも対応しており、より簡単にお手入れができます。



洗うのは内釜と内ぶた2点のみ

「乾燥コース」

② 操作性とデザイン性の両立

カラータッチ液晶を採用した「RC-10ZWA」と、必要なボタンのみが点灯するアシストライティングを採用した「RC-10SGA」。両モデルとも、使用時の操作性だけでなくデザイン性にも配慮し、ノイズを抑えた洗練されたデザインに仕上げています。



未使用時は消灯

写真入りで分かりやすい

RC-10ZWAのカラータッチ液晶



使用時(点灯)



未使用時(消灯)

RC-10SGAのアシストライティング

【主な仕様一覧】

形名		RC-10ZWA	RC-10SGA
最大炊飯容量		1.0L(約5.5合)	
消費電力		1450W	
方式		真空圧力IH	
気圧 コントロール	真空	○	
	圧力	1.2気圧	
内釜	名称	備長炭かまど丸釜	
	外面コーティング	備長炭入り遠赤外線コート	
	内面コーティング	スルットコート(ダイヤモンドチタンコート)	
	厚さ	7mm	
	釜底WAVE	14本	
	内釜保証	フッ素樹脂コーティング5年保証 ^{※7}	
保温機能 (最大保温時間)		真空保温(白米:40時間)(エコ炊飯・白米玄米混合・玄米・麦ご飯・雑穀米:12時間) できたて保温(12時間)	
炊飯 コース	白米・無洗米	極匠、匠炊き(炊き分け5通り)、そくま、冷凍ごはん、 お弁当、おかゆ、炊込み、少量、うるつや古米、 蒸気セーブ、エコ炊飯(出荷時コース)	極匠、匠炊き(炊き分け5通り)、そくま、冷凍ごはん、 おかゆ、炊込み、少量、うるつや古米、 蒸気セーブ、エコ炊飯(出荷時コース)
	銘柄炊き分け	71銘柄	30銘柄
	その他	玄米(匠炊き、そくま、おかゆ)、白米玄米混合(炊き分け3通り)、麦ご飯、雑穀米	
調理コース		ゆで卵、半熟卵、温泉卵	
お手入れ点数		2点	
乾燥コース		○	
スマートフォン連携(アプリ対応)		○	—
付属品		抗菌 ^{※8} しゃもじ・計量カップ	
外形寸法(mm) (幅×奥行×高さ)		253×328×246	
本体質量		約6.2kg	約6.1kg

※7 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)。

※8 【試験機関】(一財)ポークン品質評価機構【試験方法】JISZ2801に準拠【抗菌方法】抗菌剤を樹脂に練り込み

【試験結果】99%以上の抗菌効果を確認 報告書番号:JNLA2025K0180

* 本プレスリリースに記載している会社名および商品・サービス名は各社の商標または登録商標です。

掲載されている情報(製品の価格/仕様、サービスの内容及びお問い合わせ先など)は、発表日現在の情報です。

予告なしに変更されることがありますので、あらかじめご了承ください。

<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
 受付時間 9:00~18:00(平日・土) 9:00~17:00(日・祝日)【当社指定休日を除く】