

2023年4月18日

東芝ライフスタイル株式会社

真空状態のひたしを追加できる「ひたしプラス」を新搭載 甘みが増したごはんに炊き上げる真空圧力IHジャー炊飯器発売

東芝ライフスタイル株式会社は、真空圧力IHジャー炊飯器のフラッグシップモデルとして、大火力と多段階火力調節により、粒立ちのよい甘みあるごはんに炊き上げる「ほのおたくみだき炎匠炊き」RC-10ZWVを6月上旬より発売します。独自^{*1}の真空技術を活用し、お好みの炊飯コースに真空状態のひたしを追加できる「ひたしプラス」を新搭載。お米の吸水を高め、甘みが増したごはんに炊き上げます。また、冷凍保存を目的としたまとめ炊きに最適な「冷凍ごはんコース」を新たに採用。炊き立てはもちろん冷凍後のあたため直しでもおいしいごはんに仕上がります。



RC-10ZWV

(K)グランブラック



(W)グランホワイト



「ひたしプラス」設定画面



「冷凍ごはんコース」設定画面

【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-10ZWV	1.0L(約5.5合)	(K)グランブラック (W)グランホワイト	オープン	6月上旬	1千台

新製品では、従来機種^{注1}に搭載している大火力と多段階火力調節、内回り外回りの熱対流を交互に切り替える独自^{*2}の加熱方式で、粒立ちのよいふっくらとしたごはんに炊き上げる機能に加え、真空技術を活用し、お好みの炊飯コースに10分～120分まで6通りの真空状態のひたしを追加設定できる「ひたしプラス」機能を新搭載しました。

常圧でひたした場合と「ひたしプラス」でひたした場合を比較すると、同じひたし時間でも「ひたしプラス」はひたし後の吸水率が6%アップ^{注2}、炊き上がり後の甘みは14%アップ^{注3}し、よりふっくらとした甘みのあるごはんに炊き上がります。「ひたしプラス」は全ての炊飯コースと掛け合わせが可能で、その時々状況やライフスタイルに合わせて自由に設定できる仕様としています。「ひと手間かけてもおいしいごはんが食べたい」「お米は必ずひたしている」など、ごはんにこだわりがある方におすすめの機能です。また、まとめて炊いたごはんや余ったごはんの冷凍保存に適した「冷凍ごはんコース」を追加しました。炊飯開始後のひたしから蒸らしまでの工程で加熱を調節し、保水性を高め、お米の芯までα化^{*3}させることで、あたため直しでも炊き立てに近いおいしいごはんに仕上がります。

さらに、当社提供のスマートフォン専用アプリ「IoLIFE」との連携を開始。炊飯状況の確認や、外出先から炊き上がり予約時刻の変更などが行える便利な機能を搭載しています。

*1 2023年4月1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。

*2 2023年4月1日現在、国内家庭用100Vジャー炊飯器において、炊飯中に対流の回転方向を切り替える技術。

*3 α(アルファ)化: お米の主成分であるでんぷん質が水と熱の力でやわらかく粘りのある状態に変化すること。

【新たな特長】

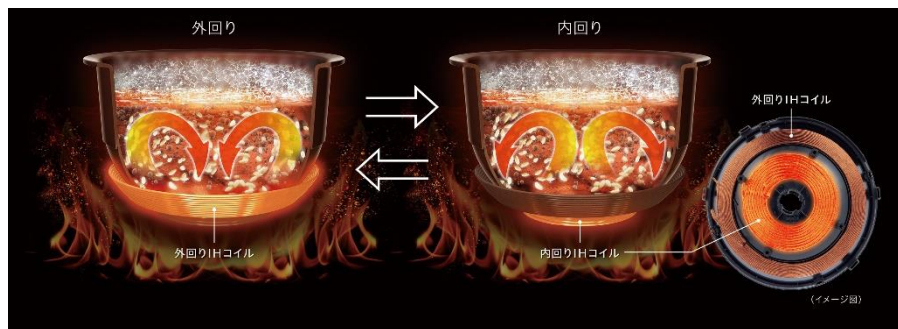
- 独自の真空技術でお米の吸水を高め、常圧下でのひたしより甘みを14%引き出しふっくら炊き上げる「ひたしプラス」
- 炊き立ても、冷凍後のあたため直しもおいしい「冷凍ごはんコース」
- キッチンに居なくても炊飯状況を確認、外出先から炊き上がり予約時刻を変更できる「IoLIFE」アプリ対応

【新製品の主な特長】

※画像・図は全てイメージ

1. 内回り、外回りの熱対流を交互に切り替える独自の加熱方式と大火力

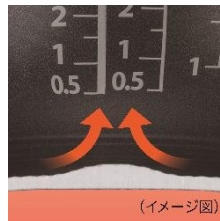
1420Wの大火力と多段階火力調節、内回り・外回り2つの熱対流の方向を切り替える当社独自の加熱方式を採用しています。熱対流の方向を切り替えない加熱方式では、内釜の鍋肌側と中央側で温度差があり、内釜中央部に加熱の弱さが生じていました。IHコイルを内外それぞれ独立させ、内回り・外回りの熱対流を切り替える加熱方式を採用することで、内釜全体を高温でより均一に加熱し、かまどで炊いたような粒立ちのよいふっくらとしたごはんに炊き上げます。また、内釜は丸底形状と底面中央部に膨らみを持たせることによって、沸騰がより一層促進され内回りの熱対流が効率よく循環し中央部にまで熱を届けます。1合炊きなどの「少量炊飯コース」では、内釜の丸底形状によって熱を対流させる高い水位が確保でき、さらに下側に配置された内回りIHコイルで加熱するため、少量でもおいしいごはんに仕上がります。



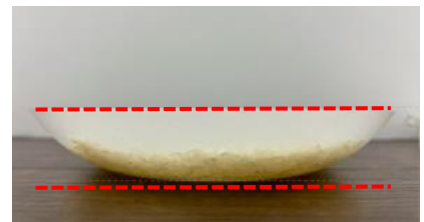
当社独自 熱対流の方向を切り替える加熱方式



丸底形状の内釜



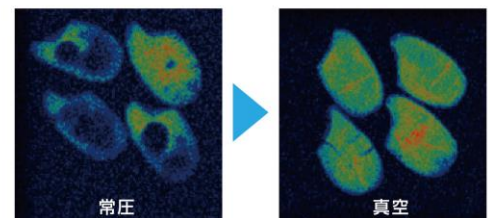
釜底中央部の膨らみ



丸底形状の内釜によって1合でも高い水位を確保

2. 独自の真空技術でお米の吸水を高め、常圧下でのひたしより甘みを14%引き出しふっくら炊き上げる「ひたしプラス」

従来機種で搭載している当社独自の「真空αテクノロジー」は前炊きに含まれるひたしの工程で、内釜の中を真空にし、その圧力差でお米の中にしっかりと水を吸水させ、α化を促進し甘みとツヤを引き出す技術です。新製品では、この「真空αテクノロジー」を活用し、炊飯開始前に10分～120分まで6通りの真空ひたしを追加設定できる「ひたしプラス」機能を新搭載しました。常圧で30分ひたした場合と、「ひたしプラス」でひたした場合を比較すると、ひたし後の吸水率比は6%アップ、炊き上がり後の甘みは14%アップし、同じひたし時間でも、より甘みのあるごはんが炊き上がります。お好みの炊飯コースを選択後、ひたし時間を操作画面で選択するだけで簡単に設定できるので、「ひと手間かけてもおいしいごはんが食べたい」「お米は必ずひたしている」という方におすすめの機能です。



常圧ひたしと真空ひたしの吸水比較

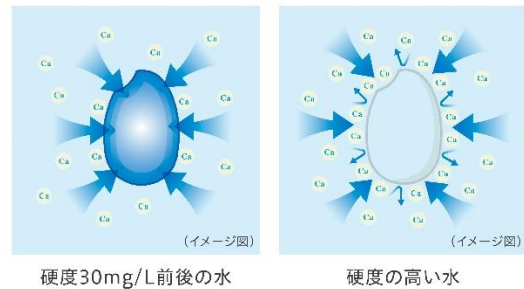
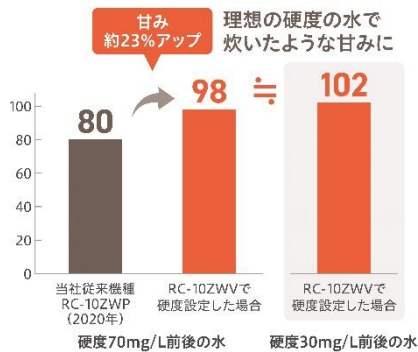


「ひたしプラス」工程／「真空αテクノロジー」

(イメージ図)

3. 地域で異なる水硬度に合わせた制御で、粘りとかたさのバランスを調節する「水硬度炊き分け」

地域で異なる水硬度に合わせて炊き方を調節する「水硬度炊き分け」を搭載しています。硬度が高い水ほどカルシウムなどが多く含まれている傾向があります。そのため、お米への吸水が阻害され、粘りが弱くパサパサしたかたいごはんになりがちです。「水硬度炊き分け」は、炊飯時に設定した水硬度に合わせて、粘りとかたさのバランスがよくなるように炊き方を調節します。硬度が高い水で炊く場合でも、当社が理想とする硬度30mg/L前後の水で炊いたような粘り、かたさのバランスがよいおいしいごはんに炊き上げます。硬度が高い約70mg/Lの水を使用し「水硬度炊き分け」で炊飯した結果、従来機種^{注4}と比べて甘みが23%アップし、硬度30mg/Lの水で炊いた場合と同等に炊き上げることができました。



硬度30mg/L前後の水

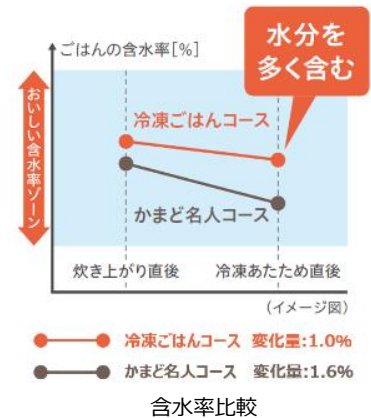
硬度の高い水

ごはんの甘み比較^{注5}
ごはんの還元糖量測定(mg/100g当たり)

水の硬度(カルシウム)による吸水の違い

4. 炊き立ても、冷凍後のあたため直しもおいしい「冷凍ごはんコース」

冷凍保存を目的としたまとめ炊きや、余ったごはんの冷凍保存に適した「冷凍ごはんコース」を新搭載しました。炊飯のひたしから蒸らしまでの工程で加熱を調節し、保水性を高め、お米の芯までα化させることで冷凍・解凍時に起こるごはんの老化を抑えます。「冷凍ごはんコース」で炊飯した炊き上がり直後の水分量と、同コースで炊飯後、冷凍しあたため直したごはんの水分量を比較すると変化量は1%と少なく、炊き立てはもちろんのこと、あたため直しも炊き立てに近いおいしいごはんに仕上がります。



含水率比較

5. キッチンに居なくても炊飯状況を確認、外出先から予約炊飯時刻が変更できる「IoLIFE」アプリ対応

当社提供のスマートフォン専用アプリ「IoLIFE」との連携を開始しました。炊飯器本体で予約炊飯の設定をしていれば、外出先から炊き上がり予約時刻を変更することができます。また、炊飯履歴は最大10件まで自動的に記録され、記録された炊飯履歴からお気に入り登録を最大10件まで登録することが可能です。炊飯履歴やお気に入りから炊飯器本体へ炊飯コースを送信することもできます。例えば、急な用事で外出先からの帰宅が遅くなってしまふ場合など、外出先から帰宅予定時間に合わせて炊き上がり予約時刻を変更しておけば、帰宅後に炊き立てのごはんを食べることができます。色分けされたわかりやすい画面で、炊き上がりの残り時間や保温経過時間など、炊飯器の状態確認も可能です。



お気に入り設定画面



炊飯コース送信画面



炊飯器の状態確認画面



6. 直感的に操作しやすいカラータッチ液晶と、お手入れが簡単な「フラットパネル」「スッキリ内ぶた」「内蔵蒸気口」

4.3インチのカラータッチ液晶は、画像付きで見やすく、水硬度や炊き方、お好みのかたき調節など、直感的に操作ができます。また、サツと拭きやすいフラットパネルと凹凸が少ない内ぶたを採用。開閉時のクランプボタンは新たに抗菌^{注6}剤入りを採用しています。内蔵蒸気口も、ワンタッチで取り外し可能で分解しやすくお手入れも簡単です。



カラータッチ液晶



フラットパネル



内釜 蒸気口 スッキリ内ぶた



内蔵蒸気口

7. その他の新製品

【RC-10VXV／RC-18VXV】

「水硬度炊き分け」「冷凍ごはんコース」を新搭載し、おいしさをさらに追及したRC-10VXV／RC-18VXVを6月上旬に発売します。



RC-10VXV／RC-18VXV
(K)グランブラック (W)グランホワイト

【RC-10VSV／RC-18VSV】

手軽に温泉卵が作れる「調理コース」に、ゆで卵・半熟卵を追加。「調理コース」を充実させたRC-10VSV／RC-18VSVを6月上旬に発売します。



RC-10VSV／RC-18VSV
(K)グランブラック (W)グランホワイト

【RC-10VRV／RC-18VRV】

溶湯鍛造製法の「銅かまど丸釜」を採用。RC-10VRV／RC-18VRVを6月中旬に発売します。



RC-10VRV／RC-18VRV
(K)グランブラック (W)グランホワイト

【RC-10ZWV 主な仕様一覧】

形名	RC-10ZWV	
最大炊飯容量	1.0L(約5.5合)	
消費電力	1420W	
方式	真空圧力IH	
気圧コントロール	0.5~1.2気圧(保温時0.6気圧)	
内釜	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:ダイヤモンドチタンコート	
	厚さ(釜底):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 ^{注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)	
炊飯コース	白米(銘柄おまかせ、銘柄選択) 無洗米(銘柄おまかせ)	かまど名人、甘み炊き、ねらい炊き、そくうま、早炊き、冷凍ごはん、おかゆ、炊込み、少量、お弁当、エコ炊飯(出荷時コース)
	銘柄炊き分け	66銘柄
	その他	玄米(かまど名人、おかゆ、そくうま)、白米玄米混合炊き分け(3通り)、麦ご飯、雑穀米
食感炊き分け(白米・無洗米)	かまど名人(5通り)、甘み炊き(3通り)、ねらい炊き(3通り)	
スマートフォン連携(アプリ対応)	○	
外形寸法(mm) (幅×奥行×高さ)	253×328×246	
本体質量	約6.3kg	

【その他の新製品 主な仕様一覧】

形名	RC-10VXV	RC-18VXV	RC-10VSV	RC-18VSV	RC-10VRV	RC-18VRV	
最大炊飯容量	1.0L (約5.5合)	1.8L (約1升)	1.0L (約5.5合)	1.8L (約1升)	1.0L (約5.5合)	1.8L (約1升)	
消費電力	1420W						
方式	真空圧力IH				真空IH		
気圧コントロール	0.5~1.2気圧 (保温時0.6気圧)		0.6~1.05気圧 (保温時0.7気圧)		0.7~1.0気圧		
内釜	名称	備長炭かまど丸釜		銅かまど丸釜			
	外面コーティング	備長炭入り遠赤外線コート		銅コート			
	内面コーティング	ダイヤモンドチタンコート					
	厚さ	7mm		5mm			
	釜底WAVE	7本	9本	7本	9本	7本	9本
	内釜保証	フッ素樹脂コーティング5年保証 ^{注7}		フッ素樹脂コーティング3年保証 ^{注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)						
炊飯コース	白米・無洗米	本かまど、甘み炊き、ねらい炊き、そくうま、冷凍ごはん、おかゆ、炊込み、少量、お弁当、エコ炊飯(出荷時コース)		本かまど、甘み炊き、ねらい炊き、そくうま、冷凍ごはん、おかゆ、炊込み、少量、お弁当、エコ炊飯(出荷時コース)		本かまど、甘み炊き、ねらい炊き、そくうま、冷凍ごはん、おかゆ、炊込み、お弁当、エコ炊飯(出荷時コース)	
	銘柄炊き分け	7		5		—	
	その他	玄米(本かまど、そくうま、おかゆ)、白米玄米混合炊き分け(3通り)、麦ご飯、雑穀米		玄米(本かまど、そくうま、おかゆ)、白米玄米混合炊き分け(3通り)、ねらい炊き、麦ご飯、雑穀米		玄米(本かまど)、麦ご飯、雑穀米	
食感炊き分け (白米・無洗米)	本かまど(5通り) ねらい炊き(3通り)/25分は1通り)		本かまど(5通り)、ねらい炊き(3通り)		本かまど(3通り)、ねらい炊き(3通り)		
調理コース	ゆで卵、半熟卵、温泉卵		ゆで卵、半熟卵、温泉卵、豆腐		ゆで卵(半熟卵も可)、温泉卵		
外形寸法(mm) (幅×奥行×高さ)	269×330×226	300×364×264	269×330×226	300×364×264	264×327×217	295×356×256	
本体質量	約5.7kg	約7.0kg	約5.4kg	約6.7kg	約4.6kg	約5.8kg	

注1 22年機種RC-10ZWT

注2 常圧ひたし20分の場合の吸水率19.3%を100とした場合、真空ひたし20分の吸水率20.4%との比。

注3 ごはんの還元糖量(ソモギー・ネルソン法で測定)を比較。RC-10ZWVかまど名人「おすすめ」コース(常圧で30分放置後に炊飯開始):103mg/ごはん100g、RC-10ZWWかまど名人「おすすめ」コース(ひたしプラス30分後に炊飯開始):117mg/ごはん100g。令和4年度産コシヒカリ(3カップ)を使用。電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減・お米の銘柄により異なります)。

注4 20年機種RC-10ZWP

注5 ごはんの還元糖量(ソモギー・ネルソン法で測定)を比較。RC-10ZWP かまど名人「おすすめ」コース、80mg/ごはん100g(硬度68mg/Lの水で炊飯)、RC-10ZWWかまど名人「おすすめ」コース、水硬度設定70mg/L:98mg/ごはん100g(硬度68mg/Lの水で炊飯)、RC-10ZVVかまど名人「おすすめ」コース、水硬度設定30mg/L:100mg/ごはん100g(硬度29mg/Lの水で炊飯)。令和4年度産コシヒカリ(3カップ)を使用。お米の銘柄・水の量等によって数値は異なります。

注6 【試験機関】(一財)新潟県環境衛生研究所【試験方法】JIS Z2801に準拠【抗菌方法】抗菌剤を樹脂に練り込み【試験結果】99%以上の抗菌効果報告書番号:第202109850-001-MBA号

注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)。

このニュースリリースに記載の情報(製品仕様、サービスの内容、発売日、お問い合わせ先等)は、リリース日現在の情報です。予告なしに変更され、検索日と情報が異なる可能性もありますので、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】