

スマートタッチパネル搭載、スタイリッシュなデザインの真空圧力 IH ジャー炊飯器発売

－ 羽釜のような丸底形状の内釜「備長炭本丸鉄釜」でムラを抑えて炊き上げる－

東芝ホームテクノ株式会社^{*}は、真空圧力 IH ジャー炊飯器の新製品として、操作が簡単で使いやすいスマートタッチパネルを搭載したフラットでスタイリッシュなデザインを採用した上位機種種の「RC-10VPN」を11月上旬より発売します。新製品は、羽釜のような丸底形状の内釜「備長炭本丸鉄釜」の採用で炊き上がりのムラを抑えながら、真空と圧力の制御により、おすすめの「本かまど」コースの炊飯時間を約38分^{注1}としました。



(K) グランブラック
RC-10VPN



「スマートタッチパネル」
(全表示イメージ)



「備長炭本丸鉄釜」

※東芝ホームテクノ株式会社は、東芝ライフスタイルグループの企業で、調理機器、アイロン、扇風機など小型家電製品を展開しています。

【新製品の概要】

方式	形名	最大炊飯容量	本体色	発売日	価格	目標月産台数
真空圧力IH	RC-10VPN	1.0 L (約 5.5 合)	(K)グランブラック	11月上旬	オープン	2千台

東芝が1955年に国産1号機の自動式電気釜を発売してから半世紀以上が経ち、当時は主婦の独壇場だった台所も、共働き世帯の増加により、料理好きの男性の増加や調理の時短が進むなど大きく変化しています。炊飯器を購入の際、ご飯の味にこだわる男性が上位機種種を選ぶことも多く、また夕食の準備は平均1時間を下回ってきており、調理に合わせて「炊飯時間を短縮したい」という要望も増加しています(当社調べ^{注2})。

今回の新製品も炊飯時間の短縮を図り、羽釜のような丸底形状の「備長炭本丸鉄釜」によるムラを抑えた炊き上がりと、当社独自^{注3}の真空と圧力の制御技術で、おすすめの炊飯コースである「本かまど」コースでは3合の白米で約38分、玄米と白米を混合して炊ける「玄米・白米混合」コースも約60分^{注4}で炊飯できます。こだわりの「本かまど」コースは、「かため」から「やわらか」まで5段階の食感に炊き分けができます。さらに操作が簡単なスマートタッチパネルを搭載し、男性にも好評なブラックを採用したスタイリッシュなデザインです。

当社は、浸しから蒸らしまでの炊き工程で真空と圧力を制御することによってお米本来の甘みや食感を追求し続け、忙しい毎日に、料理にこだわる男性にも満足いただける、ふくらとおいしいごはんを短時間でお届けします。

【主な特長】

1. お手入れも簡単で、直感的な操作が可能なスマートタッチパネルを搭載したスタイリッシュなデザイン
2. ムラを抑えて炊き上げる羽釜のような丸底形状の内釜「備長炭本丸鉄釜」採用
3. 美味しく時短！真空と圧力の制御で、おすすめの「本かまど」コースが約38分

【新製品の主な特長】

1. 使いやすい見やすい「スマートタッチパネル」搭載、スタイリッシュなデザイン

静電タッチ式の「スマートタッチパネル」は、炊飯の操作時に必要な表示が現れるスマートなデザインです。普段のお手入れも簡単なフラットでシンプルなトップパネルや、男性にも好評なブラックを採用したスタイリッシュなデザインです。



スマートタッチパネル(イメージ)

2. かまどのような熱対流を可能にする「備長炭本丸鉄釜」

羽釜にならって上部に向かってすぼまった丸い内釜形状が、大きく激しい熱対流を起こし、内釜の中心部まですばやく高温にしてお米を均一にふっくら炊き上げます。

さらに内面には、熱伝導率の高いダイヤモンドを入れたコート、外面には遠赤外線効果が高い備長炭入りのコーティングをしています。



3. 真空と圧力の合わせ炊きでお米の芯までふっくら炊き上げる

【“一気ひたし”と“かまど大火力”の「合わせ炊き」】

内釜の中を真空にすることで、お米の芯までしっかり吸水させ、甘みや粘りといったお米本来の旨みを引き出す“一気ひたし”を採用。真空にすることで洗米後の浸し時間が不要となり、すぐに炊飯を始められるうえ、熱伝導を阻害する水分中の空気が抜けることで、炊飯時の効率的な加熱ができます。

また、炊飯の工程に合わせて圧力を制御する“かまど大火力”が、お米の芯まで効率よく加熱し、「備長炭本丸鉄釜」が生み出す大きな熱対流が釜の中心までしっかり加熱して炊きムラを抑えるので、ふっくら輝くかまど炊きごはん^{※5}が炊き上がります。

【忙しい毎日においさと時短をかなえる！3合炊きの炊飯時間が白米約38分、玄米・白米混合が約60分】

真空と圧力を制御することで、おすすめの本かまどコースの炊飯時間が約38分、玄米と白米を混合して炊ける「玄米・白米混合」コースでは約60分で炊飯できます。

4. ライフスタイルや用途に合わせて炊ける、便利な3つの炊飯コース

- ①玄米「そくうま」コース：食物繊維やビタミン B1が豊富に含まれている玄米は、ぬか層に覆われているため吸水に時間がかかり、通常では炊飯時間が長くなります。真空と圧力性能の強化により、吸水しにくい玄米にも短時間でしっかり芯まで水を浸透させ、圧力で柔らかさや粘りを引き出すので、玄米3合を約53分^{※6}でふっくら炊き上げることができます。
- ②「お弁当」コース：芯までしっかり浸して甘みを引き出すので、冷めても固くならず、おいしく食べられます。
- ③「少量」コース：少量のご飯を炊く場合、内釜の熱対流が起こりにくくなりますが、「備長炭本丸鉄釜」は釜底60°なのでお米と水の量が少ない場合でも対流が起きやすい上、容量自動判定機能で火力を細かくコントロールし、一膳分でもふっくら炊き上げます。



5. 真空保温

真空ポンプで、内釜の中の空気を排気して密閉することで、酸化によるごはんの黄ばみや水分の蒸発を抑えます。白米なら最大40時間までおいしく保温(エコ炊飯を除く)でき、玄米と白米の混合や玄米、麦などの雑穀ごはんも、においや乾燥を抑えながら最大12時間おいしく保温できます。

【新製品の仕様一覧】

形名		RC-10VPN
発売日		11月上旬
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	内釜名称	備長炭本丸鉄釜
	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)	7 mm
	釜底 WAVE	7 本
	内釜保証	フッ素樹脂コーティング 5 年保証*
保温機能(最大保温時間)		真空保温(白米 40 時間、エコ炊飯除く)
炊飯コース	白米・無洗米	本かまど、甘み炊き、そくうま、早炊き、エコ炊飯(出荷時コース) おかゆ、炊込み、少量、お弁当
	その他	玄米(本かまど、白米混合、おかゆ、そくうま)、麦ご飯、雑穀米
食感炊き分け(白米・無洗米)		本かまど 5 通り
玄米と白米の混合比率		3 通り
外形寸法(幅×奥行×高さ)		270×360×234 mm
本体質量		約 6.5kg

※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沿わない使い方をした場合は対象外となります。)

注1：新製品「RC-10VPN」、「本かまど」コース 3 合炊飯時。電圧 100V、室温・水温 23℃ (炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)

注2：インターネットによる炊飯器の購入者調査。2018 年 3 月実施(N=400)

注3：当社独自の真空ポンプにより内釜の中を真空にして炊飯する制御方式

注4：新製品「RC-10VPN」、「玄米・白米混合」白米 2:玄米 1 コースの 3 合炊飯時。電圧 100V、室温・水温 23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)

注5：かまど炊きごはんは、かまど炊きの技法を取り入れた炊飯器で炊いたご飯です

注6：新製品「RC-10VPN」、玄米「そくうま」コース 3 合炊飯時。電圧 100V、室温・水温 23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)

＜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】