

2024年8月30日

圧力 IH 炊飯ジャー 炎舞炊き[®] (NW-NA 型) 新発売

象印マホービン株式会社は、圧力 IH 炊飯ジャー「炎舞炊き」シリーズから、最上位機種 NW-FC 型に次ぐモデル NW-NA 型（5.5 合炊き／1 升炊き）を 2024 年 9 月 1 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-NA10 (0.09～1.0L)	オープン価格	2024 年 9 月 1 日
	NW-NA18 (0.18～1.8L)		



圧力 IH 炊飯ジャー「炎舞炊き」(NW-NA 型)
左より、スレートブラック、ホワイト

2018 年の発売以来、シリーズ累計 80 万台を突破^{※1}した“炎舞炊き”は、「底 IH ヒーターは 1 つだけ」という従来の概念を覆し、業界で初めて^{※2}複数の底 IH ヒーターを独立制御する「ローテーション IH 構造」を搭載したシリーズです。

※1 2018 年以降発売の「炎舞炊き」シリーズ (NW-K 型、NW-L 型、NW-F 型、NW-P 型、NW-E 型、NW-U 型) 当社累計出荷数 (集計期間: 2018 年 7 月 21 日～2024 年 7 月 20 日 当社調べ)

※2 2018 年 5 月 31 日時点 家庭用炊飯ジャーにおいて 当社調べ

NW-NA 型は、お米により熱が伝わるよう内釜の素材である「鉄」の純度を見直すことで発熱効率を高めました^{※3}。

また、健康志向の高まりから注目されているおかゆに、さらっと食べやすい「粒立ちがゆ」メニューを新たに搭載。粒感を残しつつ甘みがあるおかゆが楽しめる、健康的な日常食として提案します。

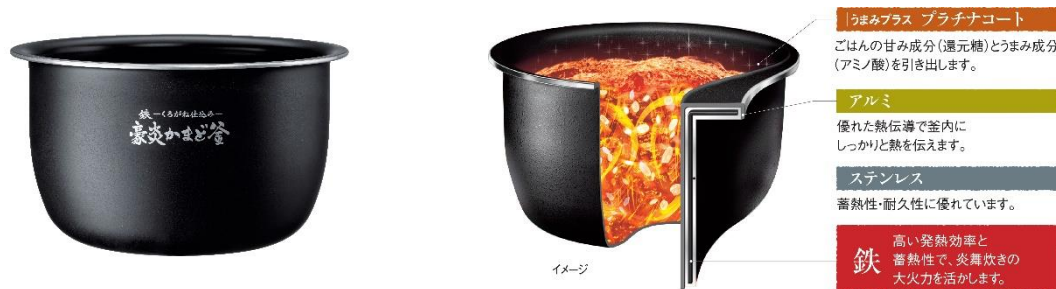
※3 NW-NA 型と 2023 年当社従来品 NW-PV 型の内釜の比較。当社調べ

【今回新しくなった特長】

● 鉄の純度を見直すことで発熱効率が高まった「鉄（くろがね仕込み）豪炎かまど釜」

炎舞炊きに採用している「鉄（くろがね仕込み）豪炎かまど釜」は、発熱効率と蓄熱性が高い「鉄」素材を、熱伝導率の高い「アルミ」層と耐久性に優れた「ステンレス」層の間に仕込んだ象印独自の内釜で、炎舞炊きの特長である部分的な集中加熱を活かします。

NW-NA型では、「炎舞炊き」の大火力を活かし、お米により熱が伝わるよう、「鉄」を不純物の少ない素材に見直すことで、発熱効率をさらに高めました※3。



● 日常食としても楽しめる「粒立ちがゆ」メニュー

療養食としてのイメージが強いおかゆですが、昨今、健康意識の高まりから、「おかゆ」が注目されています。NW-NA型ではさらっとしてごはんの粒感が楽しめる「粒立ちがゆ」メニューを搭載し、普段から食べやすい食感で健康ニーズに応えます。



鮭と明太子のおかゆ



きのことじゃこの卵がゆ



ベトナム風海鮮がゆ



チーズオムライス風がゆ

● すぐくお急ぎの方におすすめ「白米特急」メニュー

ごはんを素早く炊き上げたい方向けに、従来の白米急速メニューより早い、約16分※4（白米1合で炊いた場合）での炊き上げを実現しました。

※4 NW-NA10（白米0.5合～4合まで）約14分～23分、NW-NA18（白米1合～6合まで）約16分～25分（詳しくは取扱説明書をご覧ください）

● 取扱説明書が確認できる2次元コードつき

スマートフォンなどで取扱説明書の確認ができる2次元コードが製品本体についています。（通信費はお客様のご負担となります。）

● 空間に調和する美しいデザイン 『櫃 -おひつ-』

デザインコンセプトは、古くから入れ物として人の生活に欠かせないうつわである『おひつ』親しみや優しさを感じる形でごはんのおいしさを閉じ込めてくれるようなデザインです。

【その他の商品特長】

● かまどの激しい炎のゆらぎを再現した「ローテーション IH 構造」

かまどの炎のゆらぎを再現し、特許^{※6}も取得している「炎舞炊き」。底 IH ヒーターを4ブロックに分け、対角線上にある2つのヒーターを同時加熱する「ローテーション IH 構造」を採用。部分的な集中加熱が生み出す激しい対流が釜内をかき混ぜ、お米にしっかり熱が伝わることによってふっくらとした粒感と甘み成分を引き出します。

※6 第 6833440 号



2024年新製品 NW-NA 型の
底 IH ヒーター

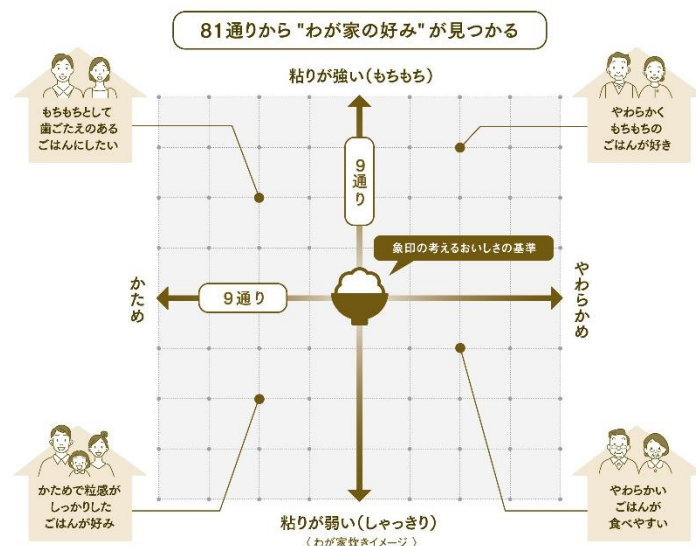


お米が釜内で激しく舞い上がる
イメージ

● 家族好みの食感に進化する 81 通りの「わが家炊き」メニュー

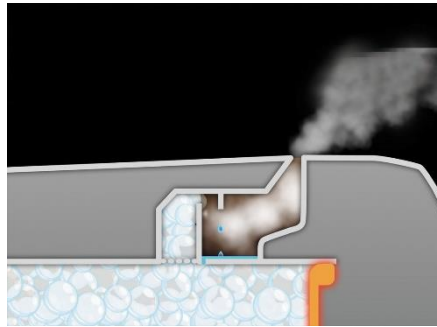
お米は、同じ銘柄でも収穫する産地や気候の変動により食感が微妙に変わります。わが家炊きは、食べたごはんの感想を入力するだけで、炊き方を自動で調整。炊くたびに好みの食感に進化します。

「炊けば炊くほど、わが家の味の好み覚えてくれて、炊き上がりが毎日楽しみです。」など多くのユーザー様よりご好評をいただいているメニューです。(ZOJIRUSHI オーナーサービス アンケート調査より抜粋)



● ふきこぼれを抑え、大火力を実現する「大火力ユニット」

ふたの内側に設けた小さな穴が沸とう時に発生する泡をつぶし、蒸気とおねばに分離させることでふきこぼれを抑制する象印独自の構造です。一般的に炊飯ジャーは、ふきこぼれを防ぐために火力を弱めるなど調整をしますが、大火力ユニットを搭載することによって、高温で炊き続けることができますので、芯までふっくら炊き上げることができます。



● お手入れ簡単、毎回洗うのは「内ぶた」「内釜」の2点だけ

毎回洗うのは、はずして洗える内ぶたと内釜の2点だけです。（その他のお手入れは取扱説明書をご覧ください）。



また、本体は汚れがサッと拭き取れてお手入れしやすい「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（センサー部は除く）」です。



● 炊きたてはもちろん、レンジで温めてもふっくらおいしい「冷凍ごはん」メニュー

1.3気圧をかけ、お米の中に水分を閉じ込めることで、レンジで温めてもべたつきにくく、ふっくらおいしいごはんが楽しめます。

● 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しゃっきり・ふつう・もちもちの3通りに炊き分けます。食感が苦手な方でも食べやすく、手軽に楽しむことができます。

● しゃっきりからもちもちまで好みの食感に炊き分ける7通りの「炊き分け圧力」

メニューに合わせて圧力の強さと圧力をかける時間を調整し、7通りの食感に炊き分けます。皮の固い玄米も1.3気圧の高圧力をかけることでふっくらやわらかく炊きあがります。(白米の炊き分けは5通りの炊き分け、しゃっきり・ややしゃっきり・ふつう・ややもちもち・もちもちです。)

● 40時間おいしく保温できる「極め保温」

本体の底にあるセンサーが保温に最適な火加減で温度をコントロールし、水分の蒸発を抑えて40時間までおいしく保温します。(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)

また、長時間保温しない方におすすめの「高め保温」メニュー、保温しない方におすすめの「保温なし」メニューも選べます。

● Ag+抗菌加工^{※7}立つしゃもじ&プッシュボタン

抗菌効果のある銀イオン(Ag+)を配合した立つしゃもじがついています。また、衛生に配慮し、外ふたを開けるときに押すプッシュボタンも抗菌加工^{※7}をしています。

※7 試験機関:一般財団法人ポ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-NA10		NW-NA18	
希望小売価格		オープン価格			
炊飯容量（白米）（L）		0.09～1.0（0.5～5.5 合）		0.18～1.8（1 合～1 升）	
炊飯時消費電力（W）		1240		1370	
省エネ	省エネ基準達成率（%）	 目標年度 2008 年度	110	 目標年度 2008 年度	112
	年間消費電力量（kWh/年）		76.5		118.9
最大炊飯容量区分※8		Ⓑ		Ⓓ	
1 回あたりの炊飯時消費電力量（Wh）		139		180	
1 時間あたりの保温時消費電力量（Wh）		16.7		22	
外形寸法：幅×奥行×高さ（約 cm）		24.5×33×21.5		27.5×36×24.5	
質 量（約 kg）		6.5		8.0	
電源コード（m）		1.0			
色 柄		スレートブラック（-BZ） ホワイト（-WA）		スレートブラック（-BZ）	

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

◎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>