

2005 年 6 月 29 日



**業界最高^{*1}1.5 気圧と業界初^{*2}130℃ナノスチーム蒸らし^{*3}で、かまど炊きの味を再現
IHジャー炊飯器「ナノスチーム蒸らし 極上圧力炊き」を発売
—粘り、甘み、つやがアップしていつものごはんがワンランク上の仕上がりの—**

日立ホーム＆ライフソリューション株式会社（取締役社長：石垣 忠彦）は、理想的な炊飯とされる「かまど炊き」の味を日立独自の技術、「圧力炊飯方式」と「ナノスチーム蒸らし^{*3}」で実現した「極上圧力炊き」シリーズを 8 月 1 日から順次発売します。

かまどで炊いたごはんのおいしさの秘密は、粘りと甘みにあります。「ナノスチーム蒸らし 極上圧力炊き」は、業界最高^{*1}1.5 気圧と、130℃の業界初^{*2}「ナノスチーム蒸らし」で、ごはんの粘りと甘みをアップ^{*4}させ、理想の炊飯を実現しました。日立の独自技術でかまど炊きの味を再現する、最高級タイプ RZ-EX シリーズ（5 段 IH 搭載）、高級タイプ RZ-EG シリーズ（3 段 IH 搭載）の 2 シリーズを用意しました。

さらに標準タイプとして「極上圧力炊き」RZ-ED シリーズ（2 段 IH 搭載）は、クラス最高^{*5}1.3 気圧で白米はもちろん、玄米もふっくらおいしく炊き上げます。

「ナノスチーム蒸らし 極上圧力炊き」は、かまど炊きの炊飯プロセスである、“しっかり浸し、全体を一気に炊き上げ、じっくり高温蒸らし”を、新たな技術である「圧力炊飯方式」と「ナノスチーム蒸らし」で実現しました。業界最高の 1.5 気圧で沸点を 112℃まで引き上げることで、お米への水の浸透力を増し、炊飯時間は約 4 割短縮^{*6}しながらもふっくら炊き上げ、粘りもアップさせます。

また、高压から一気に減圧することで大突沸を引き起こし、お米を十分にかき混ぜ、温度を均一化して炊きむらを抑えます。内釜にはこの大対流を促進する「圧力対流釜」を採用しました。

加えて、蒸らし時には、圧力弁を閉じて余剰蒸気を再加熱し、超微細で高温のナノスチームをお米の間の奥深くまで浸透させる「ナノスチーム蒸らし」で、お米をべたつかせることなく、ごはんの甘みを引き出し、つやよく仕上げます。

これら基本機能の進化に加え、「圧力煮込み」から「パン・ケーキ」まで炊飯器を使って、簡単に色々なメニューが作れる「バラエティー調理」機能^{*7}や、健康メニューも搭載しました。

なお、本製品は、日立生活家電事業における事業ステートメント「ずっと使うから 日立」のコンセプトに基づいて開発されたものです。

———「ずっと使うから 日立」の視点———

エコ	待機時消費電力の低減により省エネ・CO ₂ 排出量を年間約 11%削減 ^{*8 *9}
ラクラク	ふきとりやすいクリアコートステンレスボディ ^{*10} ・丸洗いできるステンレスふた加熱板
ナノテク	圧力と「ナノスチーム蒸らし」で、ごはんがべとつかず、甘みを引き出し、つやアップ

■型式及び発売日

型式	炊飯容量	本体希望小売価格	発売日	当初月産台数
RZ-EX10J	1.0L	オープン	8月10日	5,000 台
RZ-EX18J	1.8L	オープン		
RZ-EG10J	1.0L	オープン	8月1日	10,000 台
RZ-EG18J	1.8L	オープン		
RZ-ED10J	1.0L	オープン	8月1日	15,000 台
RZ-ED18J	1.8L	オープン		

- *1 *2 家庭用ジャー炊飯器において。2005 年 6 月 29 日現在。
- *3 ナノスチームは飽和水蒸気をさらに加熱したもので、直径約 1.5 ナノメートル（1 ナノメートルは、10 億分の 1 メートル）。高い熱エネルギーを持ち、焦がさずにごはんにすばやく熱を与えます。また、蒸らし時にはごはんの表面温度も 100℃を超えているため、130℃のナノスチームが結露してべとつくことはありません。この結果、甘みやつやを増す効果があります。
- *4 食味評価調査より（添付資料参照）。
- *5 IH ジャー炊飯器標準クラス（2 段 IH・メタルボディ仕様相当）において。2005 年 6 月 29 日現在。
- *6 RZ-EX シリーズは約 60 分、従来品（2004 年 RZ-CG シリーズ）は約 100 分（極上炊きコースでの比較）。
- *7 RZ-EX シリーズは 5 メニュー、RZ-EG シリーズは 3 メニュー。
- *8 日立は 2012 年までに CO₂ の 6%削減をめざす「チーム・マイナス 6%」に参加しています。
- *9 RZ-EX10J。RZ-BY10（1996 年発売）との比較（日立調べ）。
- *10 RZ-EX シリーズ、RZ-EG シリーズの本体胴巻き（側面周囲）部分。

■需要動向と開発の背景

ジャー炊飯器の需要は、2004 年度 631 万台（前年比 101%）と堅調に推移しており、この中で IH タイプは 355 万台（前年比 104%）で構成比 56%（前年比+1.7%）と増加傾向にあります。2005 年度は需要全体は約 632 万台、内 IH タイプは 364 万台（構成比 58%）となる見込みです。（日立推定）

そこで本年は、圧倒的に高気圧の「圧力炊飯方式」を取り入れ、短い時間でお米へ水を十分吸わせることで際立つおいしさを実現するとともに、「極上コース」では約 60 分と大幅な時間の短縮を図りました。さらに新技術の「ナノスチーム」を使い、蒸らしの完成度を高めました。通常の圧力や、スチームを超えた、2 つの高度な技術を投入し、開発しました。

■主な仕様

型式		RZ-EX シリーズ		RZ-EG シリーズ		RZ-ED シリーズ	
		RZ-EX10J	RZ-EX18J	RZ-EG10J	RZ-EG18J	RZ-ED10J	RZ-ED18J
炊飯容量		0.18～1.0L	0.18～1.8L	0.18～1.0L	0.18～1.8L	0.18～1.0L	0.18～1.8L
加熱 制御	最高圧力	1.5 気圧				1.3 気圧	
	ナノスチーム蒸らし	あり (130℃)				なし	
	IH	5 段 IH+2 インバーター		3 段 IH+2 インバーター		2 段 IH+1 インバーター	
内釜		圧力対流釜 (厚さ約 2.3mm。内面フッ素コート 3 年保証)					
炊飯/ 調理 メニュー	炊きかた	[白米/無洗米] 各々に 極上/ふつう/しゃっきり/快速/小電力					
	健康メニュー	炊き込み/発芽玄米/玄米/玄米がゆ/雑炊/おかゆ					
	パライティ調理	圧力煮込み/蒸し/温泉卵/発酵/パンケーキ		圧力煮込み/温泉卵/ケーキ		なし	
消費電力	炊飯時	1400W					
外形寸法(幅×奥行×高さ)		1.0L タイプは 258×364×219 (mm)、1.8L タイプは 301×414×236 (mm) で共通					
本体質量		5.5kg	6.6kg	5.5kg	6.6kg	5.3kg	6.3kg
本体色		ステンレスシルバー (S)				シルバー (S)	

■取扱事業部・照会先

日立ホーム＆ライフソリューション株式会社 電化事業部 事業企画部
〒105-8410 東京都港区西新橋二丁目15番12号（日立愛宕別館）
電話：(03) 3502-2111（代表）内線2088 〔担当：永田、服部〕

■お客様からの問合せ先

お客様相談センター
電話：0120-3121-11

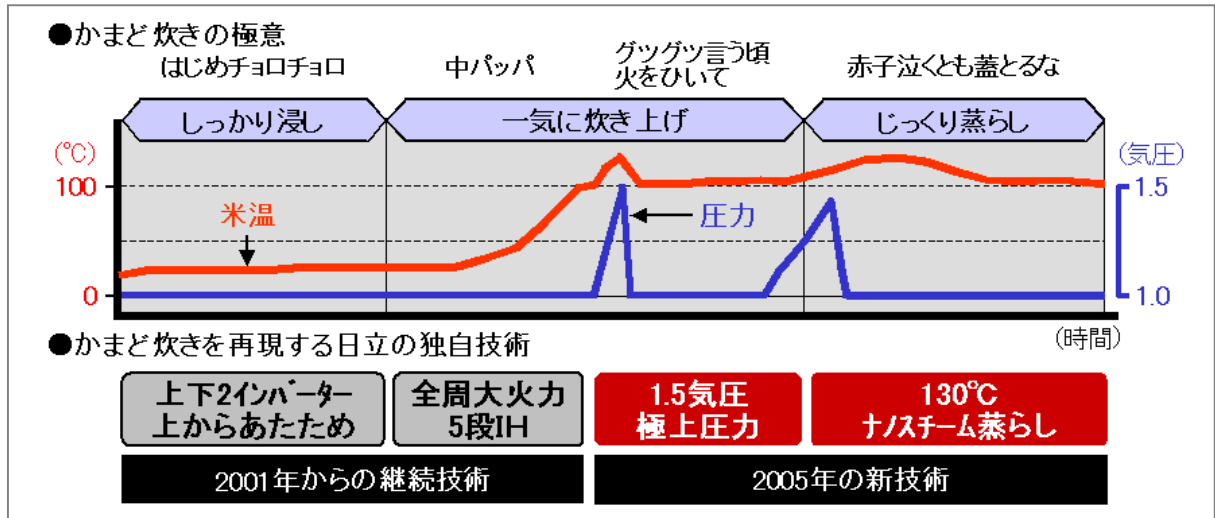
■ジャー炊飯器ホームページ <http://kadenfan.hitachi.co.jp/kitchen/>

以上

(添付資料)

【IHジャー炊飯器「ナノスチーム」*1 蒸らし 極上圧力炊き」RZ-EX シリーズの主な特長】

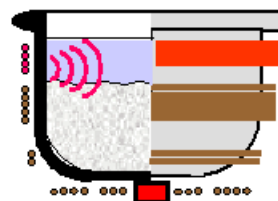
1. かまど炊きの極意を再現する日立の技術



●極意1 しっかり浸し

①上下2インバーター

かまど炊きでは、“はじめチョロチョロ”の行程にあたり、羽釜のツバが熱を受け、底より先に上が温まります。これは早く水がなくなる上から先に温めて、水を吸わせるためです。当社ではこのかまど炊きの特性を再現すべく、2001年に上下2インバーターシステムを開発。800Wの上IHで上から先に加熱し、しっかりお米に水を吸わせませす。



上ヒーター

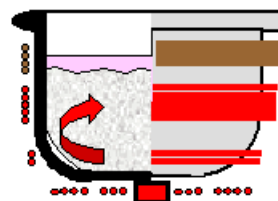
・800Wの上IHで
早く水がなくなる
上から先に加熱

【浸し・上部加熱行程】

●極意2 一気に炊き上げ

②全周大火力5段IH

沸騰までの加熱、いわゆる“中パッパ”の行程では、均一な温度上昇で沸騰させるかまどの特性を、1400Wの全周大火力と、上下切り替え式5段IHで一気に均一加熱するシステムで再現し、おいしく炊き上げます。



5段IH

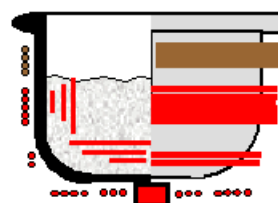
・1400Wの全周大火力と
上下IH切替で
一気に均一加熱

【全周大火力加熱行程】

③極上圧力、業界最高*2 1.5気圧（新技術）

かまど炊きでは沸騰を継続する行程で、一度吹きこぼしてから火を引きます。“グググツ言う頃火をひいて”の行程になります。吹きこぼれるほどの大沸騰で、ご飯のうまみの素、おねばを作り、お米をかき混ぜ、温度を均一化して炊きむらを抑える効果があります。

日立はこれを独自の制御による1.5気圧の「圧力炊飯方式」によって再現します。内釜内を1.5気圧にすると、水の沸点が112°Cまで上昇します。沸騰直後に高压から一気に減圧させることによって、沸点の急変による大突沸を起こし、攪拌効果にて温度を均一化します。また、沸点の上昇により水の浸透速



圧力

・112°Cの高温沸騰で
水の浸透速度がアップ
・減圧による突沸で
かき混ぜ温度を均一化

【極上圧力・攪拌行程】

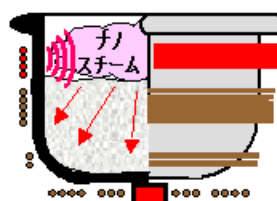
度が上がり、お米に十分吸水されるため、炊飯時間の短縮と粘りのアップ*³を実現できます。

本製品では、この圧力をかけるタイミングと、気圧の高さにこだわり開発しました。攪拌・浸透効果を最大限に発揮するためには、沸騰直後でまだ水が十分にあることが必要です。水が少なくなるとかき混ぜ効果が低下します。また、沸騰の後半になるとごはんの表面が糊状になり、水が浸透しにくくなります。ベストなタイミングと加圧時間で、最大の効果を上げるために、業界最高の 1.5 気圧としました。

●極意 3 じっくり高温蒸らし

④ナノスチーム蒸らし(新技術)

最後の蒸らす行程については、かまど炊きでは、重いふたで蒸気を閉じ込め、羽釜のツバで高温蒸気を作り、焦がさず、べとつかずに蒸らします。“赤子泣くともふたとるな”とは、高温蒸気を逃がすなという意味であり、この極意を 130℃の「ナノスチーム蒸らし」で実現します。弁で蒸気を閉じ込め、側面加熱でナノスチーム化し、お米の間の奥深くまで浸透させます。これにより、甘味*³とつやがアップします。



ナノスチーム

・弁で蒸気を閉じ込め
側面加熱でナノスチーム化
米の間の奥まで浸透

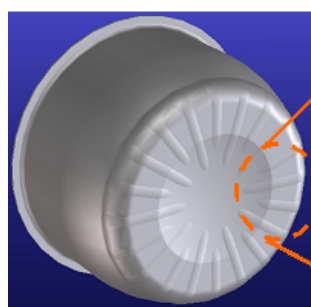
[ナノスチーム蒸らし行程]

ナノスチームによる蒸らしの効果

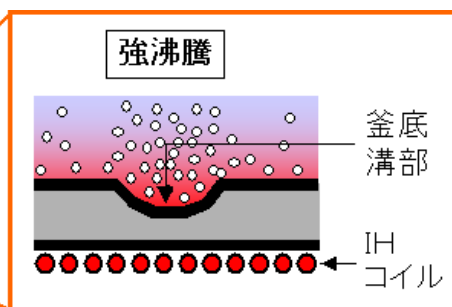
本製品のナノスチームは、100℃の飽和水蒸気を 130℃に加熱したもの（一般名：過熱水蒸気）で、粒子の大きさは約 1.5 ナノメートルという非常に小さなものですが、大きな熱エネルギー（凝縮潜熱）を持っています。この超微細なナノスチームが釜の中にしっかり浸透し、ごはんの一粒一粒に大きな熱をすばやく伝えます。130℃のナノスチームは、100℃を超えているごはんとの接触面で結露は発生せず、むしろごはんの余分な水分を取り除きます。高温を保ったまま焦がさずに蒸らすことで、ふっくら、つややかに炊き上がり、お米の甘みをたっぷり引き出します。

2. 大対流でムラなし、ふっくら「圧力対流釜」

全周大火力で一氣に加熱した際、IH コイルに近い内釜底部にある溝部分の水が強く加熱され、強沸騰を起こします。この沸騰で溝部に沿って大対流が発生し、釜全体に行き届くことにより均一に炊くことができ、炊きむらを抑えます。また、1.5 気圧に耐えられる強化構造にもなっています。

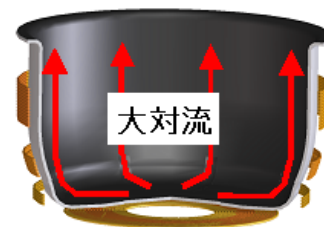


底面の溝形状



溝部で強沸騰が発生

[圧力対流釜の原理]



釜内部全体で大対流

3. 圧力煮込みからパン・ケーキまで料理の幅が広がる「バラエティー調理」

炊飯以外の調理メニューも簡単においしく作れます。特に 1.5 気圧のメリットを生かした「圧力煮込み」では豚の角煮もやわらかく仕上がります。また、チーズケーキ、プリン、大学いもなども簡単

に調理でき、お子様のおやつ作りにもおすすめです。



圧力煮込み

豚の角煮、肉じゃが、ロールキャベツなど



蒸し

点心、大学いも、プリン、ポテトグラタンなど



温泉卵



発酵

パン、ピザの生地



パン・ケーキ

バターロール、チーズケーキなど

[バラエティ調理の5コースとメニュー例]

4. 「健康メニュー」でヘルシーごはん

健康志向の高まりに応じて、炊き込み、発芽玄米、玄米、玄米がゆ、雑炊、おかゆの6コースの「健康メニュー」を用意しました。特に水が浸透しにくい玄米も1.5気圧の「圧力炊飯方式」でふっくら、はやく炊きあげます（2004年発売 RZ-CG10J では約90分が、約55分に短縮）。

5. 汚れがつきにくい「クリアコートステンレスボディ」

本体と調圧キャップに、汚れがつきにくく、サッとひと拭きで汚れが取れやすい「クリアコートステンレス」を採用。また、内ふたに、外して丸洗いできる「ステンレスふた加熱板」を採用し、お手入れがしやすく、清潔に保てます。

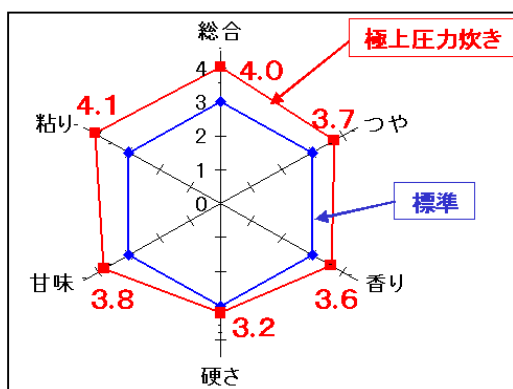
6. 環境への配慮

待機時消費電力を1W以下（約0.8W）に抑えるなどの省エネ制御で、地球温暖化の要因であるCO₂削減に寄与しています。なお、本製品は、電子基板への無鉛はんだの使用、六価クロムを含まない電気めっき鋼板やネジの採用などにより、EUのRoHS指令^{*4}に対応しています。

*1 ナノスチームは飽和水蒸気を更に加熱したもの。高い熱エネルギーを持ち、こがさずにごはんにはすばやく熱を与えることができます。また、蒸らし時にはごはんの表面温度も100℃を超えているため結露でべとつくことがありません。これらの結果、甘みをアップさせる効果があります。

*2 家庭用ジャー炊飯器において。2005年6月29日現在。

*3 粘り、甘みは以下食味評価調査より。



モニターに、炊き上がり20分後に試食いただき、標準を3点とした時の「極上圧力炊き」のおいしさを5段階評価いただいたものの平均値（N=25）。（日立調べ）

*4 Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment の略。欧州連合（EU）域内で取り扱う電気・電子機器製品を対象に実施する有害物質規制のこと。2006年7月1日以降、鉛・水銀・カドニウム・六価クロム・PBB（ポリ臭素化ジフェニル）・PBDE（ポリ臭素化ジフェニルエーテル）の6物質の使用が制限されます。

以上

このニュースリリース記載の情報(製品価格、製品仕様、サービスの内容、発売日、お問い合わせ先、URL 等)は、発表日現在の情報です。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。
