

昔のジャーすい飯器



NJF-180A ふた役さん

1976年(昭和51年)発売  
かまの大きさ: 1.8リットル(1升)  
最大消費電力: 600W

昔は、ごはんをたくだけの「すい飯器」と、ごはんを温めておく「ジャー」が別々だったんだ。

1972年にそのふたつの機能をひとつにして、いつでも温かいごはんを食べられるようにしたのが、この「ふた役さん」なんだよ。

今のジャーすい飯器



NJ-AW106 本炭釜 KAMADO

2015年(平成27年)発売  
かまの大きさ: 1.0リットル(5.5合)  
最大消費電力: 1350W

今も「かまど」でたいたかのようなおいしさを追求して、炭のかまを採用したモデルの最新型だよ。

火力が強い方がおいしくごはんをたけるんだけど、その分電気もたくさん使うから、エコにも気を使っているんだよ。

みつびしでんきの  
サステナブルな  
ところ



みつびしでんきの今の製品は…

すい飯器のまわりの温度を感じ取って、ムダのない火力でたくことができる「エコモード」にすると、ふつうのモードより20%も省エネでごはんをたけるんだよ。

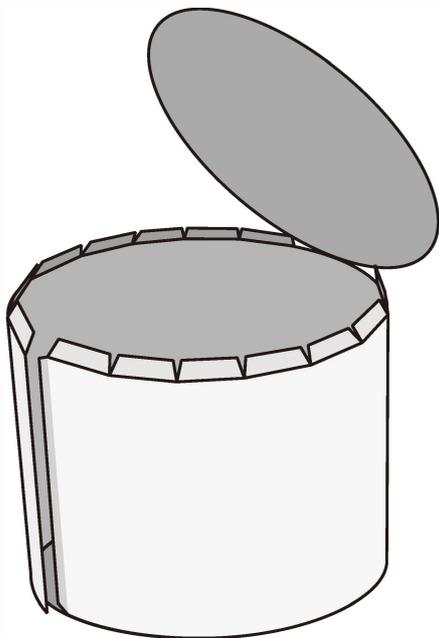
保温も、あつすぎない温度にしたり、本体のまわりとふたにだんねつ材を使ったりして、エコのためのくふうをしているんだ。

たとえばこんなところ

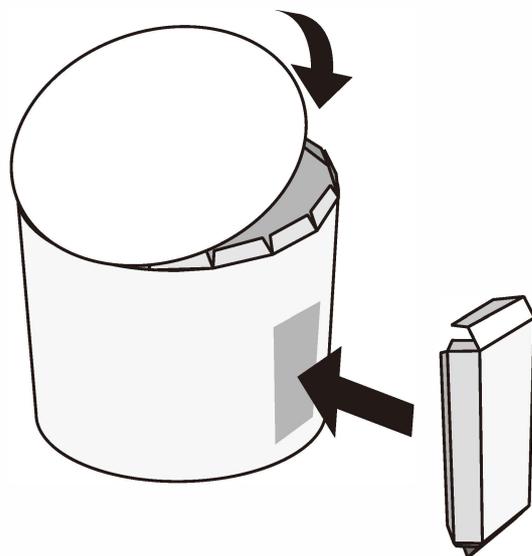
昔の製品

## ふた役さんの作り方

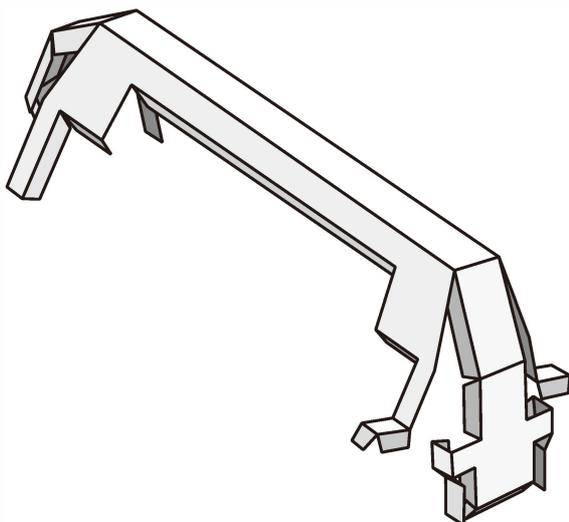
- ① ①を円柱に組み立てて本体部分を作る。  
ただし、上のふたはまだとじないで置く。



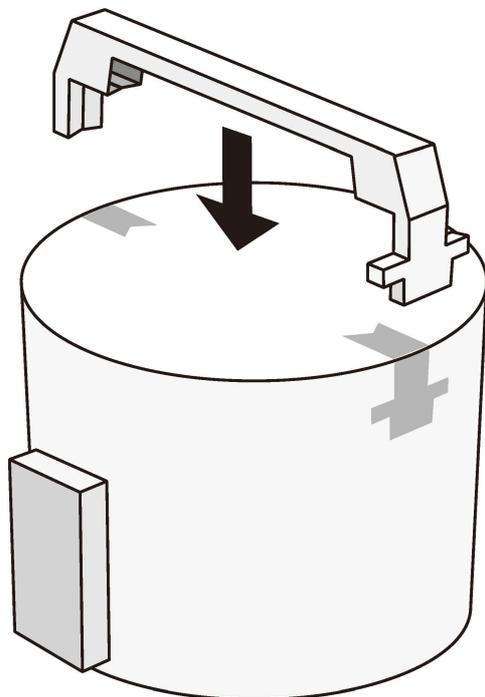
- ② ③を組み立てて、①（本体）につける。  
そのあと、①のふたをとじる。

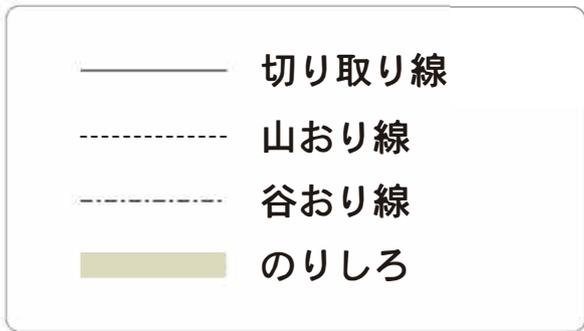
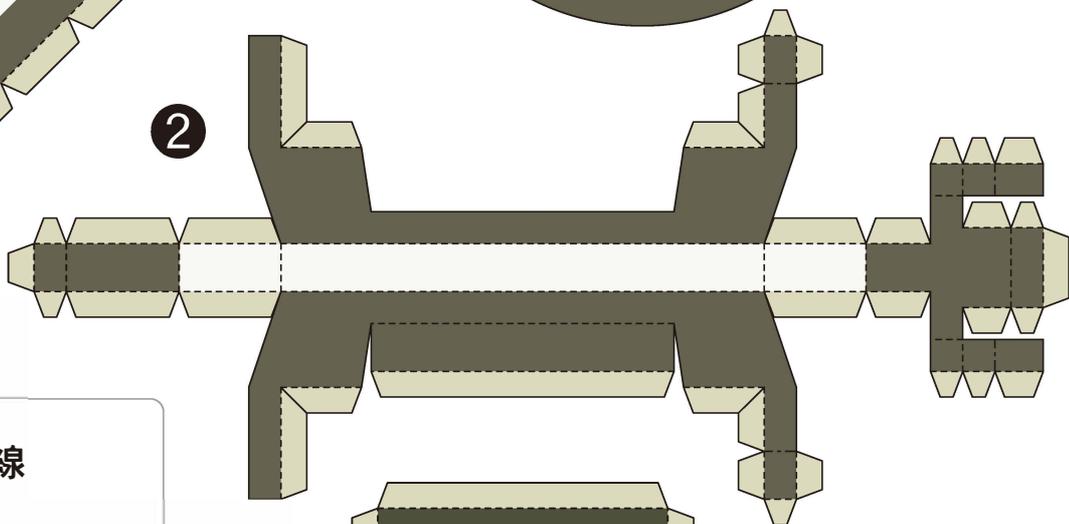
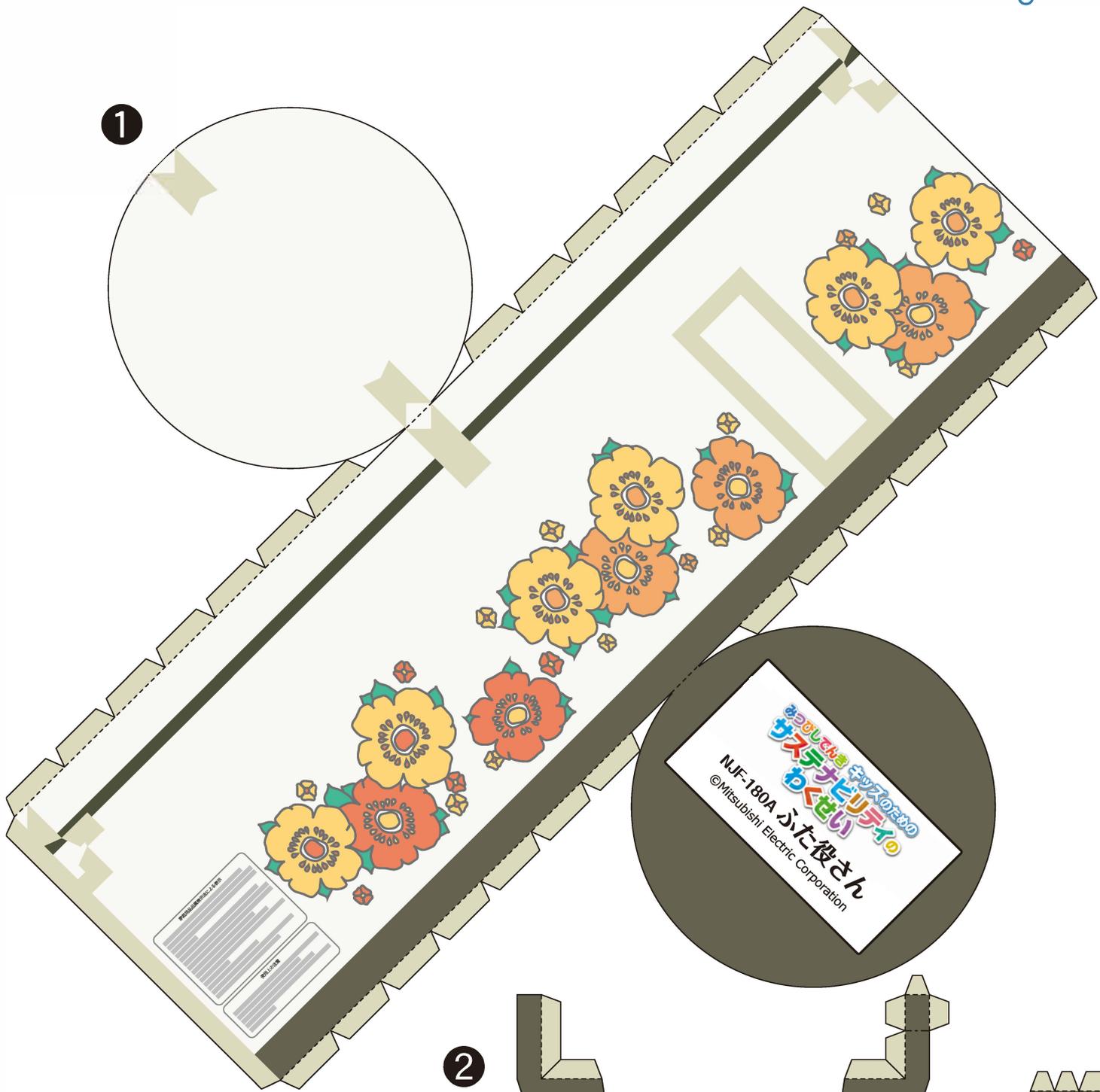


- ③ ②を組み立てて、取っ手を作る。

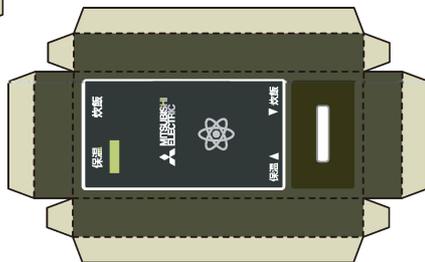


- ④ ②を①（本体）につける。





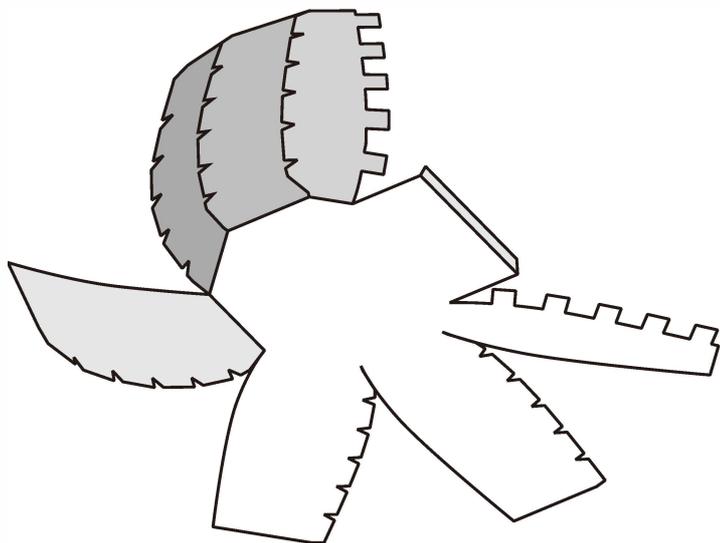
3



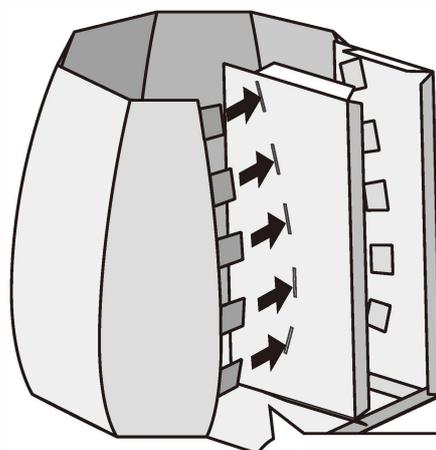
今の製品

がま か ま ど  
本炭釜 KAMADO の作り方

① ① を組み立てて本体部分を作る。

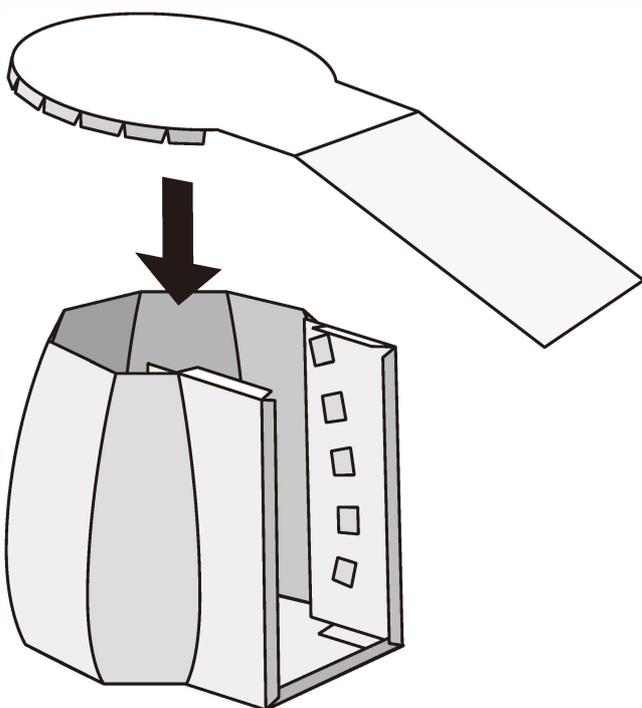


② ② ③ を① (本体) につける。

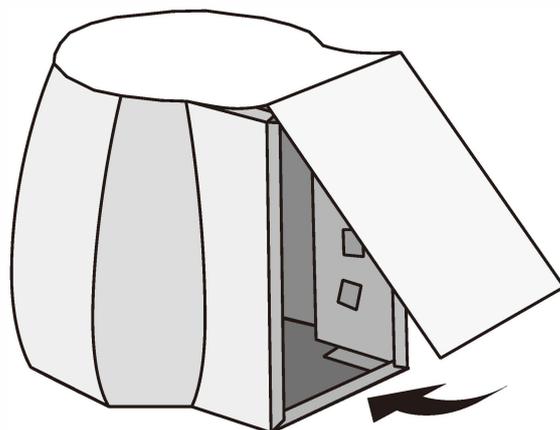


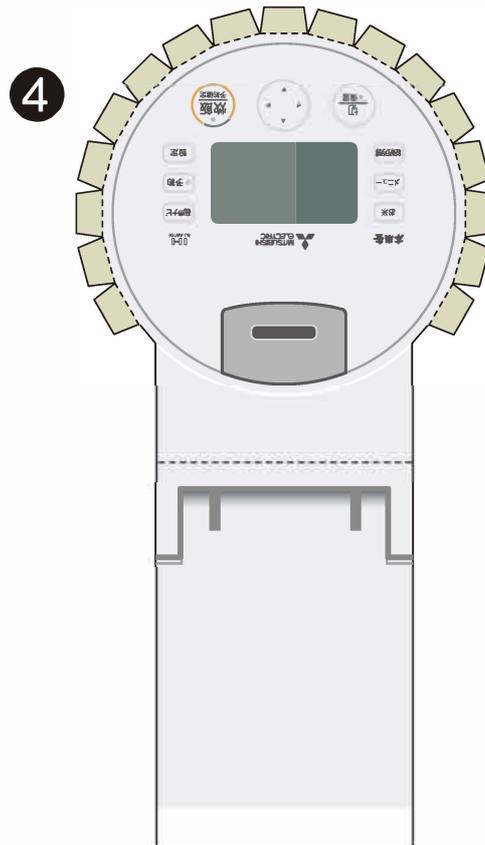
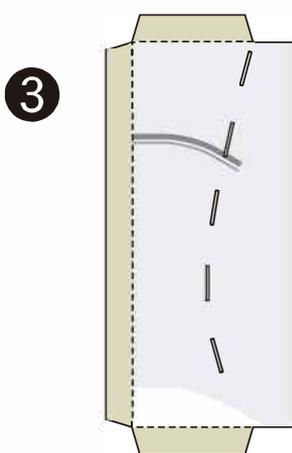
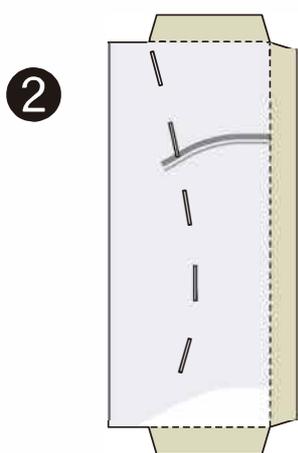
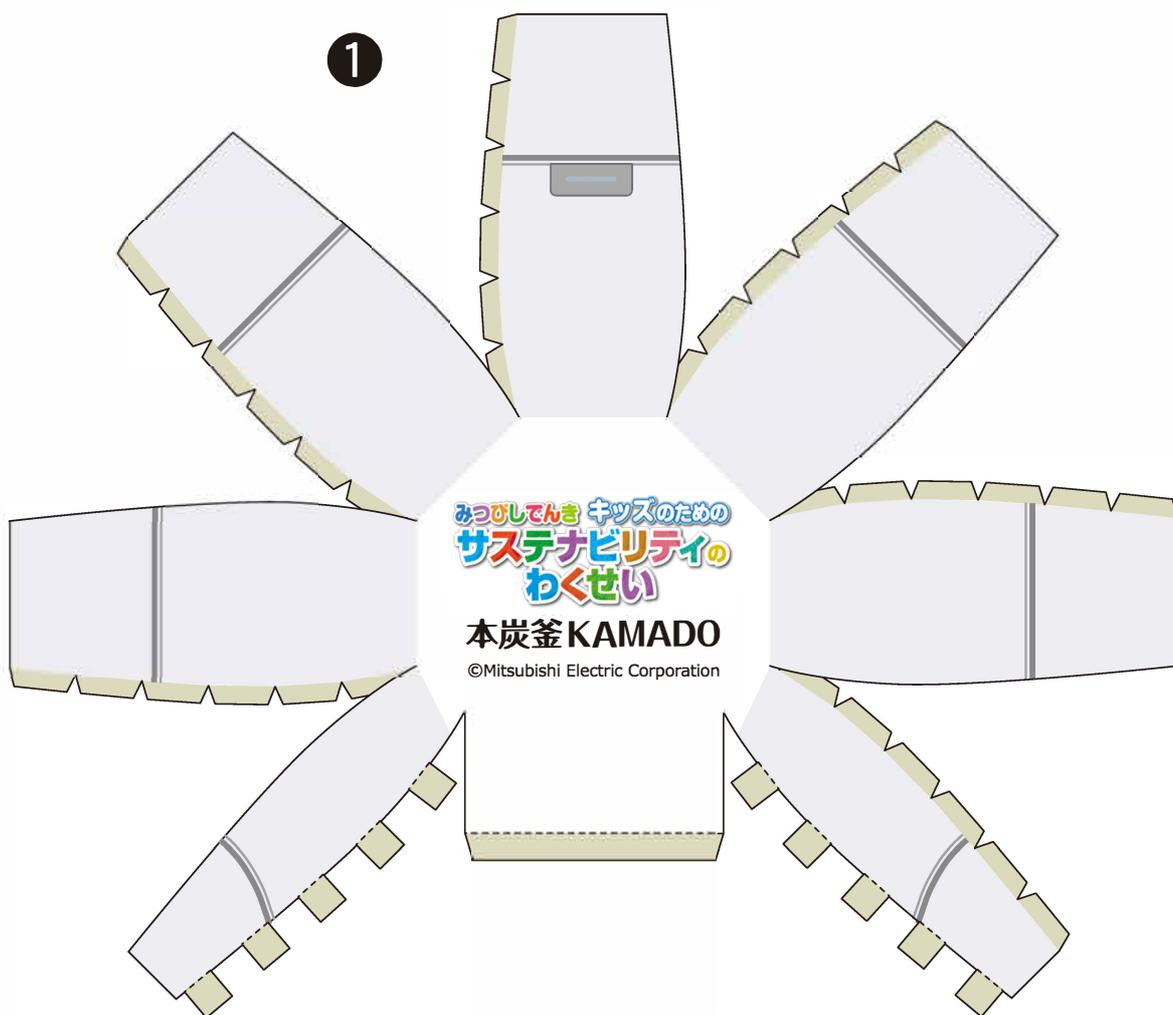
① のツメを②③の切りこみに  
さしこんでのりづけする

③ ④ の丸い部分を① (本体) につける。



④ ④ の四角の部分をつける。





— 切り取り線  
- - - 山おり線  
■ のりしろ