

2009年7月2日
三菱電機株式会社

連続大沸騰がお米のうまみを引き出す
三菱 IH ジャー炊飯器 炭炊きシリーズ「炭炊釜」新商品発売のお知らせ

三菱電機株式会社(執行役社長:下村 節宏)は、沸騰後も火力を落とさない連続通電の大火力「連続大沸騰」で、うまみ分量を増やす※1、炭炊きシリーズ「炭炊釜」(すみだきがま)(NJ-UX形、UV形)4機種と、普及タイプの超音波圧力 IH ジャー炊飯器(NJ-UE形)2機種を8月1日から発売します。

※1:うまみ分量約90%アップ、当社従来品 NJ-RZ10形(2006年度品)との比較

発売の概要

商品名	形名	炊飯容量	内釜炭コート	熱源構造	希望小売価格	発売日	月産台数
炭炊きシリーズ 「炭炊釜」	NJ-UX10	5.5合	有り※2	五重 全面加熱	オープン 価格	8月1日	13,000台
	NJ-UX18	10合					
	NJ-UV10	5.5合	有り※3				
	NJ-UV18	10合					
超音波圧力 IH ジャー炊飯器	NJ-UE10	5.5合	無し	四重 全面加熱			8,000台
	NJ-UE18	10合					

※2:NJ-UX形は、内釜の外側と本体胴周りの表面に加えて、本体放熱板(内ぶた)にも「炭コート」を採用

※3:NJ-UV形は、内釜の外側と本体胴周りの表面に「炭コート」を採用

発売の狙い

2009年度ジャー炊飯器の需要は約588万台(前年比約99%)と、ほぼ横這いに推移すると予測され、高火力でおいしく炊き上げる IH タイプの構成比は約67%に達するものと見込まれます。(当社予測)

当社は、純度99.9%の炭素材料から削り出した内釜でおいしさを追求した炭炊き IH ジャー炊飯器「本炭釜」を2006年に発売したの続き、内釜や本体などに炭コートを施して加熱効率を高めた炭炊きシリーズ「炭炊釜」を2007年から発売し、ご好評を頂いています。さらに、2009年2月に発売した蒸気を出さない IH ジャー炊飯器「蒸気レス IH」は、連続大沸騰による、うまみ成分の増量を実現しています。

今回の新商品は、炭炊きシリーズ「炭炊釜」に「連続大沸騰」を適用し、ごはんをさらにおいしく炊き上げます。

新商品の特長**1. 業界最大容量の「特大うまさカートリッジ」で連続大沸騰を実現(全機種)**

「蒸気レス IH」が出るまでの炊飯器は、沸騰後のふきこぼれを防止するために、間欠的に通電していましたが、新商品は、本体天面に業界最大容量※4 約300mlの「特大うまさカートリッジ」を搭載し、この内部で、ふきこぼれをしっかりと受けとめることで、沸騰後も火力を落とさない連続通電を可能にしました。この「連続大沸騰」でカートリッジ内に溜まるうまみ分量を約90%増やし※1、蒸らし時にごはん還元することで、おいしさを一段と引き立てます。

※4:2009年7月2日現在(当社調べ)

2. 「可変超音波吸水」でお好みの食感を実現(NJ-UX形)

予熱(仕込み)工程時に超音波による微振動で、お米の吸水を促進させ、ツヤやハリを引き出す当社独自の「超音波吸水」機能をさらに進化させ、超音波微振動に強弱をつけた「可変超音波吸水」機能を搭載しました。強さが一律のこれまでの超音波微振動から、炊飯モード(もちもち、しゃっきり)にあわせて強さを変える「可変超音波吸水」が、さらにお好みに合った食感に炊き上げます。

3. 手軽でヘルシーなリゾット専用モードを搭載(NJ-UX、UV形)

健康、内食志向をふまえ、ごはんに比べて低カロリーなリゾットを短時間で手軽に調理できる専用モード※5を搭載しました。基本のリゾットを本体で自動調理してから、お好みの具材を加えて変化のある味をお楽しみいただけます。なおリゾット専用モードのほか、雑穀米モードを新たに追加しています。

※5:取扱説明書記載「基本のリゾット」を自動調理する専用モード

報道関係からの
お問い合わせ先〒100-8310 東京都千代田区丸の内二丁目7番3号 電話03-3218-2359 FAX03-3218-2431
三菱電機株式会社 広報部

特長の詳細

1. 業界最大容量の「特大うまさカートリッジ」で連続大沸騰を実現(全機種)

ごはんをおいしく炊くには沸騰してからも高火力を持続させることが重要です。従来は天面の蒸気口からのふきこぼれを発生させないように間欠的に通電して火力を調整するため、高火力を持続しにくいという制約がありました。新商品は、天面に約 300ml、従来比約 2.2 倍^{※6}の「特大うまさカートリッジ」を搭載し(図 1)、ふきこぼれの元となるうまみ成分をより多く受けとめることで、沸騰後も火力を落とさない連続通電の大火力「連続大沸騰」を実現しました(図 2、3)。この「連続大沸騰」により、カートリッジ内部に蓄積するうまみ分量を約 90%増やし、蒸らし時にごはんに還元します(図 4)。

※6: 当社従来品 NJ-RZ 形(2006 年度品)との比較 NJ-RZ 形は約 132ml



図 1. 特大うまさカートリッジ(NJ-UX 形)



図 2. カートリッジ大容量化による連続大沸騰のイメージ

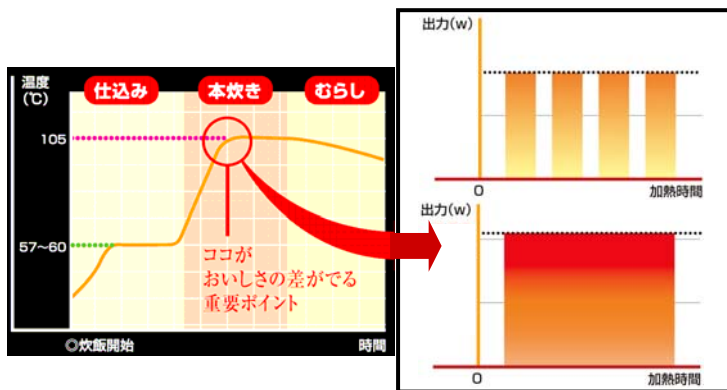


図 3. 沸騰後の通電比較(従来品:上 新商品:下)



図 4. うまみ成分の動き(蒸らし時)

2. 「可変超音波吸水」でお好みの食感を実現(NJ-UX 形)

当社は異なる食感に炊きわけける 2 つの炊飯モード(もちもち、しゃっきり)を採用してきました。これまでは沸騰後の火力調整のみで炊きわけていましたが、新商品は「可変超音波吸水」により、予熱(仕込み)時におけるお米の水分(含水率)を変えることで、さらに幅広い食感に炊きわけます。

「超音波吸水」とは、お米の芯まで十分に吸水させハリ、ツヤを引き出す当社独自の機能です。釜底の加熱コイルと超音波リングで超音波を発生させ、内釜に微振動を加えます。この振動がお米に伝播すると、お米の表層部分が水に溶出し、芯まで吸水しやすくなります。従来は発生する超音波の強さが一定のため、炊飯モードが異なっても予熱(仕込み)工程における含水率は一律でした。新商品は、炊飯モードごとに加熱コイルの周波数を変更することで超音波の強さを変え、強弱の微振動を使い分けて、お好みに合う適度な食感を実現しました。

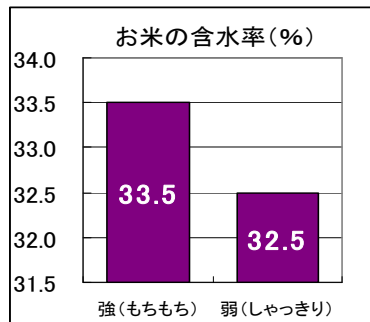


図 5. モード別の含水率

3. 手軽でヘルシーなリゾット専用モードを搭載(NJ-UX、UV形)

近年では健康、肉食志向がより強まっています。そこで新商品では新たに手軽でヘルシーなリゾットを自動調理するリゾット専用モードを搭載しました。まず、お米(白米、無洗米、発芽米、玄米)を研がずにコンソメ、玉ねぎなどの材料と一緒にセットし、ボタンを押すだけで約 20 分間自動調理します^{※7}。この「基本のリゾット」を器に盛り、お好みの具材を混ぜればさまざまな変化のある味に仕上げられます。リゾット専用モードは、「特大うまさカートリッジ」を搭載したことで、炊飯開始直後から大火力制御が可能となり、アルデンテ風の本格リゾットをお楽しみいただけます。「基本のリゾット」のカロリーは普通のご飯に比べても約 28% 低く^{※8}、健康志向の方にもおすすめです。

※7: 白米使用の場合。発芽米使用時は約 30 分。玄米使用時は約 40 分

※8: 白米のごはん、リゾットそれぞれ 150g にて比較。ごはんが約 252kcal に対しリゾットは約 180 kcal (当社調べ)

リゾットの作り方

- 1、下記内容を内釜に入れる → 2、待つこと約 20 分 → 3、器に盛って、お好みの具材、調味料を混ぜて完成



図 6. リゾットの調理例 (基本のリゾットに具材を加えてお好みのリゾットが完成)

その他の特長

1. 内釜の外側と、内釜に熱を伝える本体胴周り表面、本体放熱板(内ぶた)に「炭コート」を施し、加熱効率と遠赤効果を向上。(NJ-UX 形)
2. 内釜の外側と、内釜に熱を伝える本体胴周り表面に「炭コート」を施し、加熱効率を向上。(NJ-UV 形)
3. お米の芯まで吸水してツヤとハリを引き出す「超音波吸水」機能を搭載。(NJ-UV、UE 形)
4. ねばりを引き出す 1.2 気圧 105℃の「大沸騰圧力 IH」機能を搭載。(全機種)
5. 5 つのヒーターで包み込んで加熱する「五重全面加熱」を採用(NJ-UX、UV 形)
6. 加熱状態をくまなく検知する「全面みてますセンサー」を搭載(全機種)
7. 余分な蒸気を排出し、必要な水分を逃さない「特大潤うまさカートリッジ」(NJ-UX 形)
8. GABA(γ-アミノ酪酸)を増やす「健康玄米」モードを採用。(NJ-UX 形、UV 形)
9. ごはんの黄ばみ、乾燥を抑える「たべごろ保温」モードを採用。(全機種)
10. 見やすさにも配慮した大型液晶搭載(NJ-UX、UV 形)
11. にぎりやすく、持ち運びしやすい「ビッグハンドル」採用(全機種)

主な仕様

		NJ-UX 形		NJ-UV 形		NJ-UE 形	
		NJ-UX10	NJ-UX18	NJ-UV10	NJ-UV18	NJ-UE10	NJ-UE18
最大炊飯容量		1.0L (5.5 合)	1.8L (10 合)	1.0L (5.5 合)	1.8L (10 合)	1.0L (5.5 合)	1.8L (10 合)
外形寸法 (mm)	幅	259	285	259	285	259	285
	奥行	365	390	365	390	365	390
	高さ	234	266	233	265	233	265
質量(kg)		6.0	7.3	5.8	7.0	5.5	6.7
炊飯時消費電力(W)		1270	1370	1250	1350	1200	1300
特大うまさカートリッジ		○(潤うまさカートリッジ)		○		○	
連続大沸騰		○		○		○	
超音波吸水		○(可変)		○		○	
内釜、胴周り炭コート		○		○		-	
遠赤炭コート放熱板		○		-		-	
圧力炊飯(1.2 気圧)		○		○		○	
熱源構造		五重全面加熱		五重全面加熱		四重全面加熱	
全面みてますセンサー		○(高感度)		○(高感度)		○	
たべごろ保温		○		○		○	
リゾット/雑穀米		○		○		-	
健康玄米		○		○		-	
大型液晶		○(グリーン)		○(グレー)		-	
ビッグハンドル		○		○		○	
内釜		金属 5 層(3.5mm)		金属 5 層(2.5mm)		金属 2 層(1.8mm)	

製作担当工場

三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-1295 埼玉県深谷市小前田 1728-1
TEL 048-584-7059

お客様からのお問い合わせ先/資料請求先

三菱電機お客さま相談センター
TEL 0120-139-365