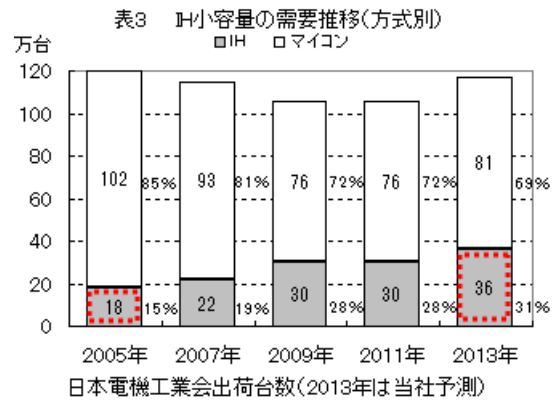
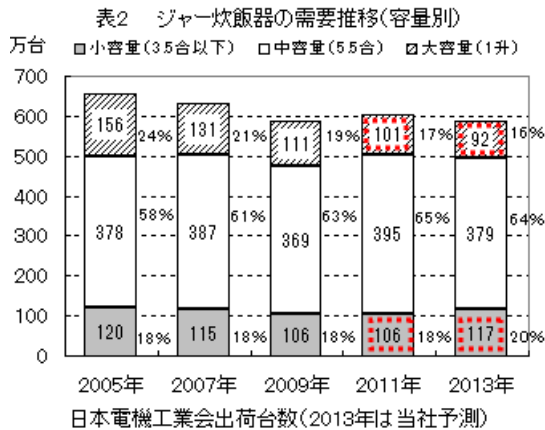
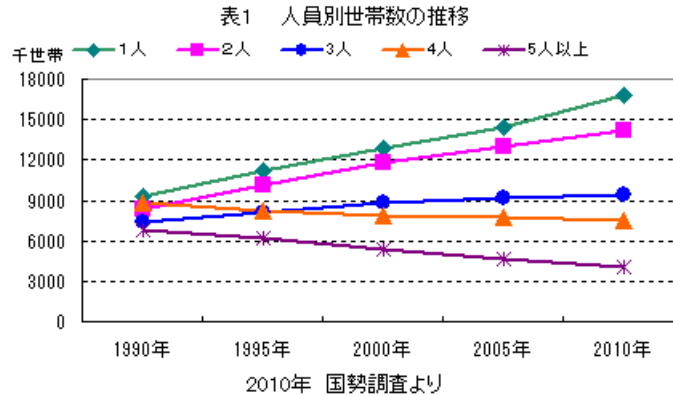


発売の狙い

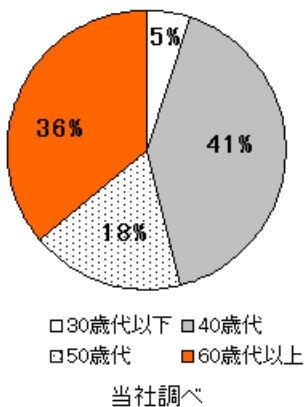
近年の少子高齢化、核家族化により、小世帯数（2人以下）は年々増加しています（表1）。この影響により、炊飯器市場では、2011年以降、3.5合炊き以下の小容量炊飯器の需要が一升炊きの大容量炊飯器を上回っています（表2）。一方で、小容量でもおいしさを重視する傾向が強まっていることから、マイコンタイプより高火力で炊き上げるIHタイプの構成比が年々上昇しています（表3）。当社は今回、ごはんのおいしさにこだわった3.5合タイプのIHジャー炊飯器「本炭釜」の新製品を発売し、多様化するニーズに対応します。



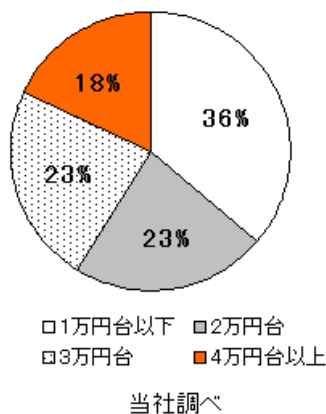
<中高年層の傾向>

IH小容量を求める世代は40歳代以上が大多数を占めます。購入意向者の予算では3万円台以上が約4割を占め、おいしいごはんを求めて積極的に投資をする傾向があります。

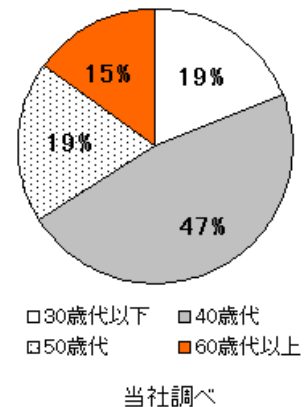
小容量を求める年代



小容量購入意向者の予算



本炭釜購入者の年代別割合



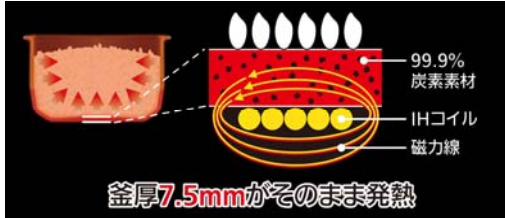
特長の補足

1. 「本炭釜」

「本炭釜」は磁力線が素材の中に深く浸透して釜全体が発熱します（釜厚全体発熱）。これにより、釜底中央部から多くの熱が発生し、金属多層釜に比べ、大きな泡が次々と沸き立ちます（激沸騰）。この泡の通り道がカニ穴となり、米粒同士に適度な空間を残します。炊きあがりのごはんは、弾力があり、一粒一粒が口の中でほぐれやすい食感になります。

内釜の発熱比較

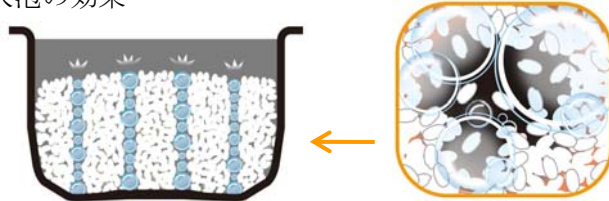
本炭釜（釜厚全体発熱）



金属多層釜（外表面発熱）



大泡の効果



釜底から発生する大きな泡の力でカニ穴を作りながら炊飯。一粒一粒が口の中でほぐれやすい食感を実現

2. 「連続激沸騰」

従来の課題



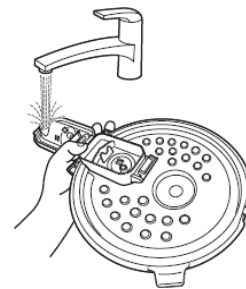
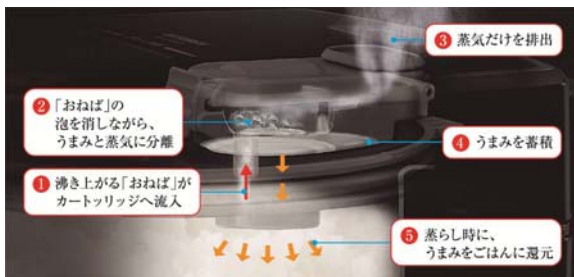
構造の工夫（内蔵カートリッジの採用）

放熱板



ふきこぼれ（うまみ）を溜めるカートリッジと放熱板を一体化。効率良く蒸気とうまみを分離。溜まったうまみを蒸らし時にごはんに戻元

炊飯中のカートリッジ内部



カートリッジ内部は簡単に丸洗い可能

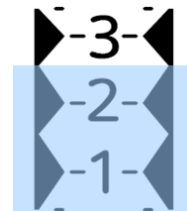
3. 使いやすさへの配慮



特大バックライト液晶



天面フラットでお手入れ簡単



内釜の水位が見やすい

同時発売の IH ジャー炊飯器「備長炭 炭炊釜」3.5 合タイプ NJ-SE065 形の特長

1. 大容量のカートリッジでふきこぼさずに「連続大沸騰」を実現
2. 内釜の外表面には、加熱の効率性を高める「備長炭コート」を採用【新機能】
3. 0.5 合約 18 分*3 で仕上げる「新・お急ぎ炊飯」【新機能】
4. 内釜内面コート（フッ素加工）には新たに 3 年保証を実施

※3：電圧 100V、室温 23℃、水温 23℃、水加減は標準水位の場合

発売の概要

商品名	形名	最大炊飯容量	内釜(厚さ)	希望小売価格	発売日	月産台数
IH ジャー炊飯器「備長炭 炭炊釜」	NJ-SE065	3.5 合 (0.63L)	備長炭コート 2 層厚釜 (2.0mm)	オープン価格	2014 年 2 月 1 日	3,000 台



ピュアホワイト (W) ロイヤルネイビー (A)
「備長炭 炭炊釜」NJ-SE065 形

主な仕様

	本炭釜(3.5 合タイプ) NJ-SW065 形	備長炭 炭炊釜(3.5 合タイプ) NJ-SE065 形
最大炊飯容量	3.5 合 (0.63L)	
本体カラー	ルビーレッド(R) アメジストブラック(K)	ピュアホワイト(W) ロイヤルネイビー(A)
外形寸法(mm)	幅 231×奥行 289×高さ 204	
質量	約 4.2kg	約 4.1kg
最大消費電力	750W	710W
炊飯方式	連続激沸騰	連続大沸騰
内蔵カートリッジ	○	
内釜	本炭釜 [釜底中央部 7.5 mm]	備長炭 炭炊釜 (金属 2 層)2.0mm
炭コート遠赤放熱板	○	—
ヒーター数	4(四重全面加熱)	
超音波吸水	—	○
液晶仕様	特大バックライト液晶	特大グレー液晶
デカ文字表示	○	
内釜内面コート 3 年保証	—	○
新・お急ぎ炊飯	○(0.5 合 18 分)	
炊飯メニュー	白米・無洗米・発芽米・玄米・おかゆ・すし・炊込み・おこわ・エコ炊飯	
	匠芳潤炊き	芳潤炊き

商標関連

「本炭釜」「連続激沸騰」「連続大沸騰」は三菱電機の登録商標です。

製品担当

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

お客様からのお問い合わせ先

三菱電機お客さま相談センター
フリーコール：0120-139-365