

NEWS RELEASE

釜底中央部 10mm の本炭釜と炊き分け機能で白米も玄米もおいしく炊き上げ
三菱 IH ジャー炊飯器「蒸気レス IH 本炭釜」新商品発売のお知らせ

三菱電機株式会社は、IH ジャー炊飯器「蒸気レス IH 本炭釜」の新商品として、業界最厚^{※1}となる釜底中央部 10mm の本炭釜と「銘柄芳潤炊き」や「玄米芳潤炊き」など豊富な炊き分け機能で白米も玄米もおいしく炊き上げる NJ - XW105J 形を 6 月 21 日に発売します。

また、金属釜に炭コートをした「蒸気レス IH 炭炊釜」、コンパクトタイプの「本炭釜」、「炭炊釜」シリーズも同時発売します。

※1：2014年5月現在 国内市場における IH ジャー炊飯器において（当社調べ）



蒸気レス IH 本炭釜 NJ-XW105J 形
クリスタルホワイト (W) ルビーレッド (R)

新商品の特長

- 炭特有の釜厚全体発熱を強化し、ごはんをふっくら仕上げる 10mm 厚の「本炭釜」**
 - 炭素材ならではの釜厚全体発熱^{※2}を最大限活かすために、釜底中央部の厚みを従来比約 1.3 倍^{※3}の 10mm に厚肉化し、内釜の発熱体積を約 20%アップ^{※4}
 - 釜底中央部への勾配を 5° から 10° にすることで、沸騰時における釜底中央部の気泡発生を強化。ふっくらしつつも一粒一粒に張りがあり、口の中で自然にほぐれる食感を実現
 - ※2：IH 加熱では金属釜が 0.24mm までの発熱に対し、本炭釜は最大 10mm まで発熱（当社従来品比較）
 - ※3：2013 年度品「本炭釜」NJ - XW104J 形の厚さ 7.5mm との比較
 - ※4：2013 年度品「本炭釜」NJ - XW104J 形の釜底中央の体積が約 50cm³に対して新商品は約 60cm³
- 玄米の吸水を促進して、おいしく炊き上げる「玄米芳潤炊き」**
 - 炊飯初期（予熱）段階で高温を保つ新制御を採用し、玄米の吸水量を約 2.2 倍^{※5}に増加
 - しっかり吸水させるため、弾力があり渋みを抑えた食感を実現
 - ※5：予熱工程終了時における玄米の吸水量は、新商品 NJ-XW105J の「玄米・ふつう」モードで 97.6g、「玄米芳潤炊き」モードで 220g（3 合炊飯時の比較）
- 対象米 20 品種の自動炊き分けに加え 9 通りの食感を選べる新「銘柄芳潤炊き」**
 - 銘柄を選択するだけで、対象米 20 品種それぞれの特性を活かして自動で炊き分け
 - 各銘柄の炊き上がりを好みに合わせて 9 通りの食感から選べるカスタマイズ機能を追加

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
三菱 IH ジャー炊飯器 蒸気レス IH 本炭釜	NJ-XW105J	5.5 合 (1.0L)	10mm [釜底中央部]	オープン 価格	2014 年 6 月 21 日	2000 台

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 TEL03-3218-2333 FAX03-3218-2431
三菱電機株式会社 広報部

発売の狙い

2014年度のジャー炊飯器総需要は前年度並みの約600万台と予測されます。また、昨今の内食志向の高まりを背景に、加熱性に優れおいしくご飯が炊けるIHタイプの構成比は70%を越え、今後もさらに拡大すると予測されます。

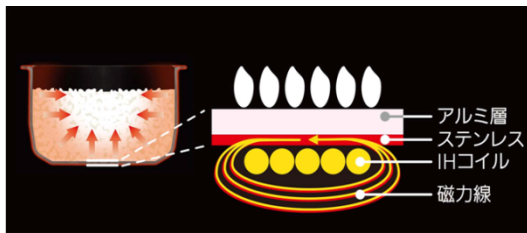
当社が2006年に発売した「本炭釜」は近年人気のある高級炊飯器の先駆けとなった商品です。当社はIH加熱における炭の特性を最大限に活かすべく、「本炭釜」の形状を進化させて、よりおいしくごはんを炊き上げるとともに、多様な食感に炊き分ける新「銘柄芳潤炊き」や健康志向にも配慮した「玄米芳潤炊き」機能を追加した新商品を発売します。これにより、自宅でおいしくご飯を食べたいというニーズにお応えします。

特長の補足

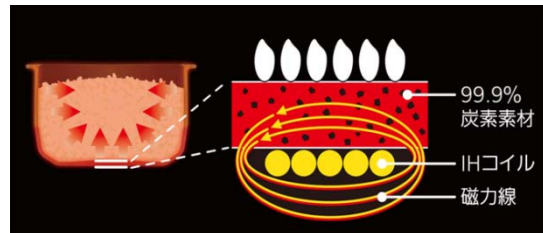
1. 「本炭釜」について

純度99.9%の炭を削って作られた「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。外は硬く、中は柔らかい炊き上がりとなり、ふっくらしつつも、一粒一粒が口の中で自然にほぐれやすい理想の食感になります。

内釜の発熱比較

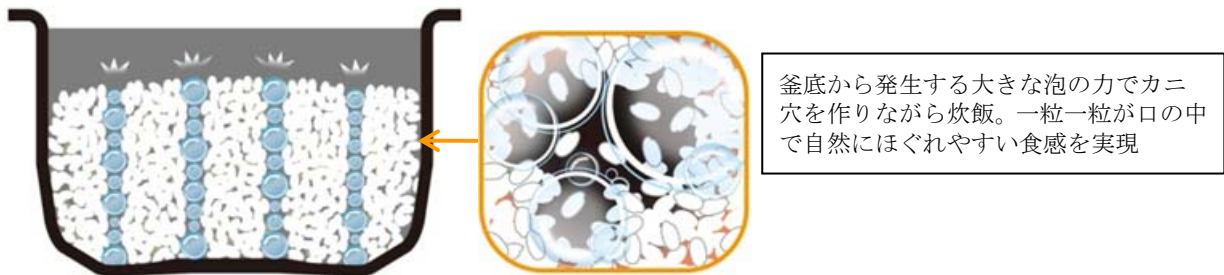


金属多層釜（わずか0.24mm程度の外表面発熱）



本炭釜（最大厚10mmまでそのまま発熱）

大泡の効果



炊飯後のごはん比較（白米3合炊飯時）



従来金属釜



本炭釜

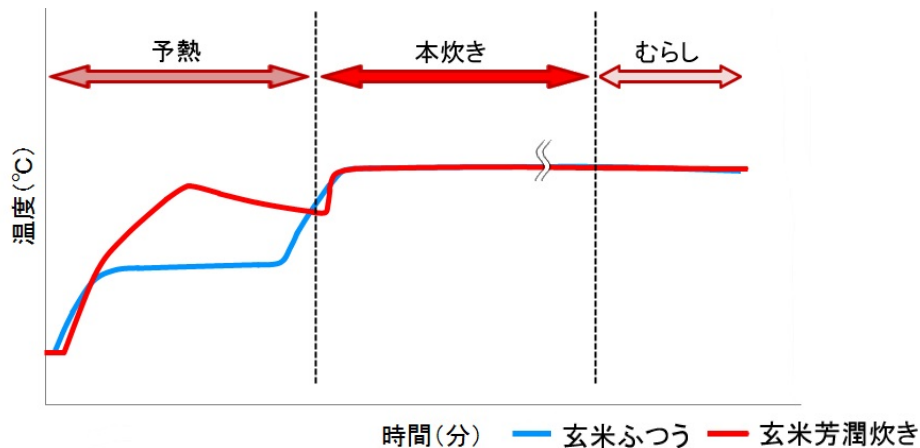
いずれも当社従来品（2013年度品）NJ-VX103形と新商品NJ-XW105Jとの比較

2. 「玄米芳潤炊き」

昨今の健康への関心の高まりとともに、主食である米においては、栄養豊富な米穀の消費が増加すると予測されます。そこで、当社は玄米をさらにおいしく仕上げる新制御を開発しました。

おいしくごはんを炊き上げるにはお米の芯まで吸水させることが必要です。しかし、玄米は硬い表層で覆われているため、吸水が飽和するまでかなりの時間を要します。新制御では予熱段階で一気に温度を上げて玄米を高温状態にさらして表層に亀裂を作り、吸水を促進させます。しっかり吸水した玄米を大火力で炊くことで弾力があり渋みを抑えた仕上がりになります。これまで玄米は食べにくいと思っていた方にもお勧めです。

炊飯中における飯温の推移



予熱工程終了時の玄米断面図（染色液で水分のみを着色して比較）



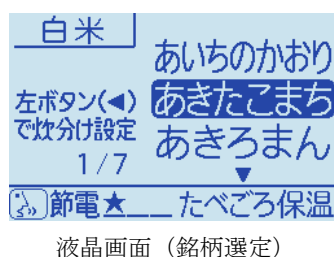
「玄米ふつう」モード



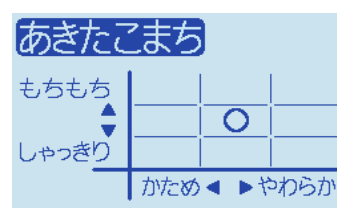
「玄米芳潤炊き」モード

3. 新「銘柄芳潤炊き」

従来の銘柄芳潤炊きは、20銘柄の特性を活かした仕上がりを実現してきました。今回は、ユーザーの嗜好にも配慮し、同一銘柄でもお好みで9段階の食感を選べます。



液晶画面（銘柄選定）



液晶画面（9通り炊き分け選定）

安全性への配慮

大火力によるおいしさだけでなく、熱い蒸気に触れる危険性を大幅に軽減します。

1. タンクで蒸気を水冷することで蒸気口が無い天面構造を採用
2. 炊飯中にボタンを押してもふたが開かないチャイルドロック構造を採用

同時発売の新商品「本炭釜」「蒸気レス IH 炭炊釜」「炭炊釜」の特長

加熱効率を高めるために、炭コートを施した金属釜を搭載した「蒸気レス IH 炭炊釜」や、キッチンに収まりやすいコンパクトタイプの「本炭釜」、「炭炊釜」シリーズも同時発売します。

【新機能】

1. 厚さ 10mm の「本炭釜」でごはんがふっくら (NJ-VW105 形)
2. 外表面ダブル炭コートの炭炊釜で加熱を高効率化 (NJ-XS105J 形、NJ-VX105/185 形)
3. 「七重全面加熱」で内釜全体を包み炊く (NJ-VW105、NJ-XS105J、NJ-VX105/185 形)
4. 玄米の吸水を促進して、よりおいしく仕上げる「玄米芳潤炊き」(全機種)
5. 好きな場所に自由に置ける自立式しゃもじ搭載 (全機種)

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
三菱 IH ジャー炊飯器 本炭釜 (コンパクトタイプ)	NJ-VW105	5.5 合 (1.0L)	10mm [釜底中央部]	オープン 価格	2014 年 6 月 21 日	2000 台
三菱 IH ジャー炊飯器 蒸気レス IH 炭炊釜	NJ-XS105J	5.5 合 (1.0L)	3.5mm			2000 台
三菱 IH ジャー炊飯器 炭炊釜 (コンパクトタイプ)	NJ-VX105 NJ-VX185	5.5 合 (1.0L) 10 合 (1.8L)	3.5mm			4000 台



本炭釜
NJ-VW105 形
ピュアホワイト (W) ルビーレッド (R)

蒸気レス IH 炭炊釜
NJ-XS105J 形
ルビーレッド (R)

炭炊釜
NJ-VX105/185 形
ルビーレッド (R) ピュアホワイト (W)

主な仕様

商品名	蒸気レス IH 本炭釜	本炭釜	蒸気レス IH 炭炊釜	炭炊釜
形名	NJ-XW105J	NJ-VW105	NJ-XS105J	NJ-VX105 NJ-VX185
炊飯容量 (白米)	5.5 合 (1.0L)			5.5 合(1.0L) 10 合(1.8L)
本体カラー	W:クリスタルホワイト R:ルビーレッド	W:ピュアホワイト R:ルビーレッド	R:ルビーレッド	R:ルビーレッド W:ピュアホワイト
外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	253×342×225	237×292×227	253×342×225	237×292×227 263×317×257
質量	約 6.2kg	約 5.0kg	約 6.3kg	約 5.1kg 約 6.4kg
最大消費電力	1350W	1350W	1270W	1270W 1370W
連続沸騰	○			
内釜	10mm〔釜底中央部〕		3.5mm ダブル炭コート	
銘柄芳潤炊き	○	—		
玄米芳潤炊き	○			
炊分け名人	○	—		
季節炊き	—	○		
ピッタリ加熱	○			
炭コート	○			
遠赤放熱板	○			
七重全面加熱	○			
超音波吸水	—	○		
保温 (高め・低め)	○			
保温切	○			
大型液晶	フルドット バックライト	バックライト	オレンジ	バックライト
チャイルドロック	○	—	○	—
音声ナビ	○		—	
自立式しゃもじ	○			
炊飯メニュー	白米・無洗米・発芽米・胚芽米・玄米・分づき米・雑穀米・ おかゆ・すし・炊込み・おこわ・中華粥			

商標関連

「蒸気レス IH」「本炭釜」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