

**NEWS RELEASE**

「本炭釜」の進化で、かまどごはんを再現  
**三菱 IH ジャー炊飯器「本炭釜 KAMADO」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「本炭釜」発売 10 周年記念モデルとして、炭を削って仕上げた羽釜と高断熱構造を採用し、しっかりした粒感でありながら中はみずみずしい、昔ながらのかまどで炊いたごはんを再現する※1「本炭釜 KAMADO」を6月21日に発売します。

※1：かたさと含水率による（当社調べ）



あしたを、暮らしやすく。  
**SMART QUALITY**

「本炭釜 KAMADO」NJ-AW106 形

プレミアムホワイト (W)

プレミアムブラウン (T)

**新商品の特長**

**1. 炭素材・羽釜形状・高断熱構造による大火力炊飯で、かまどごはんを再現**

- ・かまどで炊いたごはんと同様の高含水率とかたさを両立し、粒感がありながら中はみずみずしいかまどごはんを再現
- ・純度 99.9%の炭を削った「本炭釜」で、高い遠赤外線効果と釜厚全体の発熱を実現
- ・内釜の総体積と上部空間体積※2を拡大した羽釜形状で大火力でも吹きこぼさずに炊飯するだけでなく、本体下部に設けた厚い断熱層で熱を外部に逃がさず高効率加熱を実現したことにより、火力を従来比約 28%※3向上

※2：最大炊飯容量（5.5 合）炊きあがり時のごはん表面と内釜最上部までの体積

※3：当社従来品 NJ-VW105 形（2014 年度製）との比較。本炊き工程における総電力量は従来品 123.4Wh に対し、157.7Wh

**2. 機能と使いやすさを両立した新デザイン「実りの形」を採用**

- ・高断熱構造を活かしたラウンド形状の新デザイン「実りの形」でおいしさを視覚でも伝える
- ・音声ナビやフルドットバックライト液晶、デカ文字表示を採用し、使いやすさに配慮 **らく楽アシスト**
- ・お手入れしやすい天面フラット構造を採用 **らく楽アシスト**

**3. 大火力ならではの炊飯モードを搭載し、炊き方のバリエーション拡大を実現**

- ・大火力を活かして香ばしさを引き出す「おこげ」モードを搭載
- ・美容に役立つビタミン B1 の残存量を増やす※4「美容玄米」モードを搭載
- ・発芽米もよりやわらかい食感で食べやすくする「芳潤炊き（発芽米専用）」モードを搭載
- ・お米の特性を引き出す「銘柄芳潤炊き」の品種登録数を 20 種から 23 種に拡大

※4：新商品の「玄米・ふつう」モードとの比較。玄米ごはん 100g あたりのビタミン B1 残存量は「美容玄米」0.18mg に対し、「玄米・ふつう」モードは 0.16mg。（一財）日本食品分析センター調べ

**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 KAMADO」	NJ-AW106	5.5 合 (1.0L)	10mm [釜底中央部]	オープン価格	6月21日	5000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 TEL 03-3218-2333 FAX 03-3218-2431  
三菱電機株式会社 広報部

## 発売の狙い

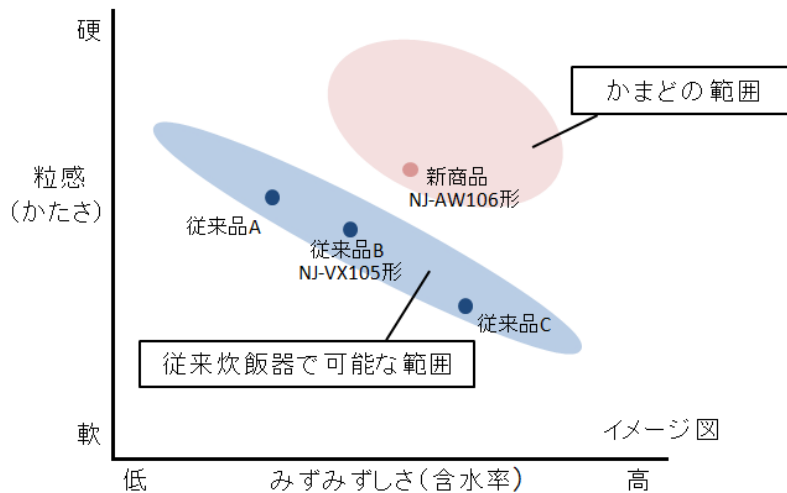
IH ジャー炊飯器市場は、2015 年度の出荷台数が前年度比 102%の約 395 万台（当社推定）に達すると予測されています。なかでも、肉食志向の高まりや食に関するこだわりが年々強くなっていることから、高級クラスの機種構成比が 10 年前の約 13%から、2015 年度には 30%を超えると予測されます（当社推定）。当社は今回、高級炊飯器の先駆けとして発売した「本炭釜」の発売 10 周年記念モデルとして、本体や内釜の形状を一新し、炭を削って仕上げた羽釜と高断熱構造を採用した「本炭釜 KAMADO」を発売します。

## 特長の補足

### 1. 炭素材・羽釜形状・高断熱構造による大火力炊飯で、かまどごはんを再現

#### (1) かまどごはんについて

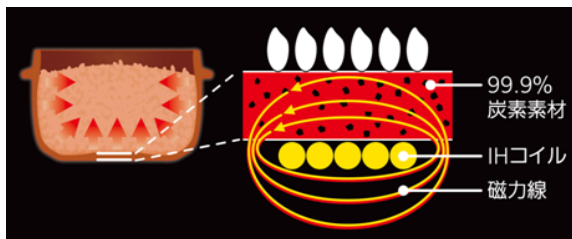
かまど炊きに関する当社の研究から、昔ながらのかまどで炊いたごはんには、直火ならではの大火力により、水分を十分に含んでみずみずしさを保ちつつも（高含水率）しっかりとした粒感（かたさ）があるという特長がわかりました。一方で、従来の炊飯器では含水率とかたさを両立することが難しく、粒感があるごはんほどみずみずしさは減少し、みずみずしさを追求すると粒感がなくなる傾向にありました。新商品「本炭釜 KAMADO」は、熱伝導率が高い炭を採用した内釜をかまど釜の形状にならって羽釜形状にし、さらに高断熱構造を採用したことで大火力炊飯を実現し、従来の炊飯器では困難だった粒感がありながらも中はみずみずしいかまどごはんを再現しました※1。



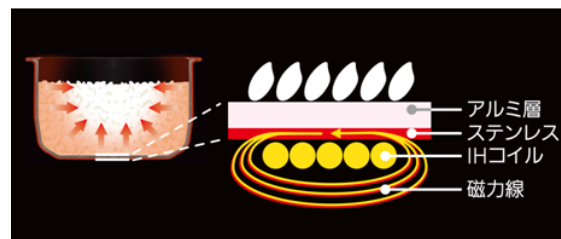
#### (2) 「本炭釜」について

一般的な金属は、IH 加熱に不可欠な磁力線が素材に浸透する深さが浅いため、ステンレスではわずか 0.25mm 程度の薄い表層しか発熱しません（外表面発熱）。純度 99.9%の炭を削って作られた「本炭釜」は磁力線の浸透が深いことが特長であり、内釜の厚み全体が発熱します（釜厚全体発熱）。一気に全体が発熱することでご飯を効率良く加熱します。

#### <内釜の発熱比較>



本炭釜（最大厚 10mm までそのまま発熱）



金属多層釜（0.25mm 程度の外表面発熱）

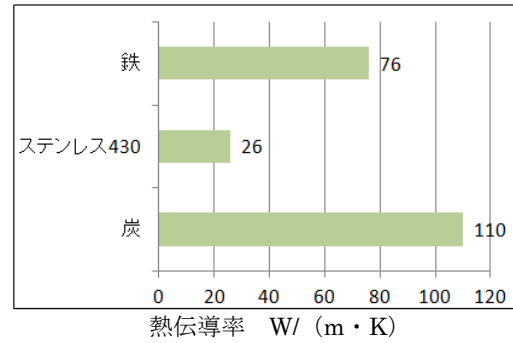
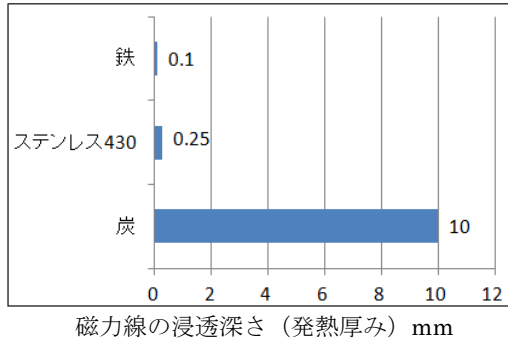
※赤色が発熱部分

<本炭釜の製造工程>

最高約 3000℃で焼成した純度 99.9%の炭を、一品一品職人が丹精を込めて削り出します。内釜が完成するまで約 100 日を要します。



参考：内釜素材比較



磁力線の浸透深さ（発熱厚み）は、浸透深さの計算式に基づき当社にて算出。炭の熱伝導率は本炭釜素材の当社測定値、ステンレスはステンレス協会発行「改訂 ステンレスの初歩」より、鉄は機械工学便覧より引用。

(3)「羽釜」と「断熱」について

かまど炊きがおしく仕上がる主な理由

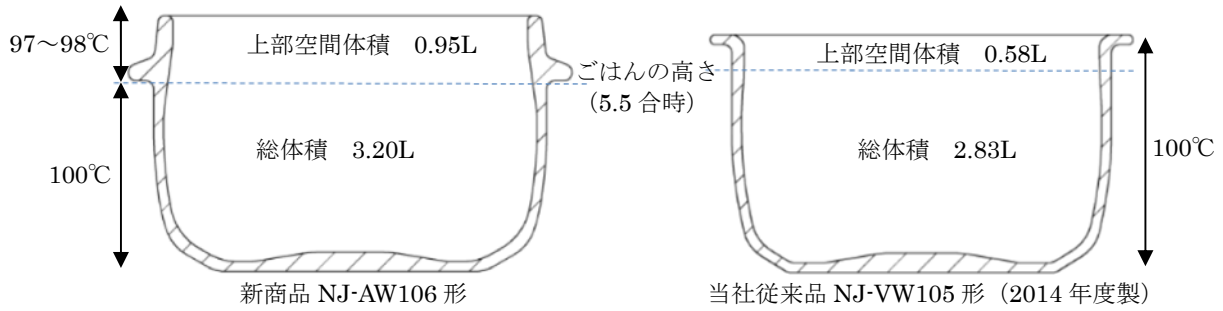
- 1.0気圧 100℃  
余分な圧力はかけずに炊く。
- 上部空間  
大火力の持続で生じる気泡やおねばを受け止めて、うまみを閉じ込める。
- 加熱空間  
最大水位は羽部分より下にして、強火で炊込み、連続沸騰でうまみを引き出す。
- かまど(高断熱)  
高断熱の土かまどを羽釜の羽部分で密封し、熱を逃さず高温状態を保つ。
- 大火力の維持  
直火ならではの大火力。吹きこぼしても問題ない為、長時間の持続が可能。

<羽釜形状について>

昔ながらのかまど釜は羽部分を境に上下に分かれており、それぞれ別の役割を担っています。羽部分より下の加熱空間は、高温（100℃）を維持し、連続沸騰でお米と水を最大限の火力で加熱して、うまみを引き出します。上部空間は激しい沸騰状態で生じる泡やおねばをしっかり受け止め、うまみを閉じ込めます。かまどから上にはみ出す構造にすることで、上部空間の温度が加熱空間より低くなるので、吹きこぼれの勢いが弱まります。

新商品は、かまど釜の構造にならった羽釜形状を採用し、内釜の総体積を従来比約 13%、上部空間体積<sup>※2</sup>を約 63%拡大して、さらなる大火力でも吹きこぼさずに炊飯ができます。

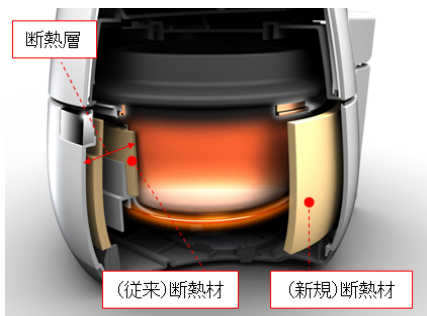
内釜形状比較



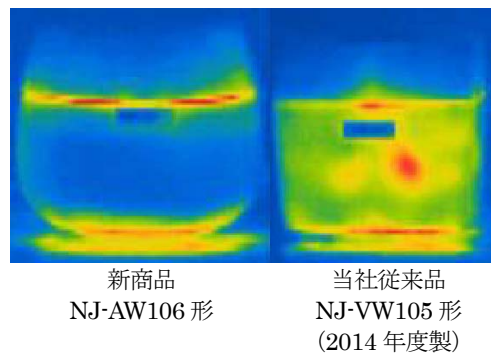
<高断熱構造について>

これまで内釜側面に搭載していた断熱材に加え、新品では内釜下部の周囲に空間を設けて、10mmの断熱材を追加することで、かまどの特長のひとつである熱を外部に逃がさない高断熱構造を実現しました。これにより熱の拡散を防ぎ、本体の温度上昇を抑制します。羽釜形状との相乗効果でさらなる大火力（従来比約28%向上<sup>※3</sup>）を実現しました。

本体断面図 (イメージ)



炊飯中の本体温度比較



2. 機能と使いやすさを両立した新デザイン「実りの形」を採用

厚みのある高断熱構造を活かしたラウンド形状により、旬になって熟れた果実や手のひらで握ったおにぎりのようなおいしさを視覚で伝える新デザイン「実りの形」を採用。炊飯開始前のメニュー設定や予約時間を音声で読み上げてお知らせする「音声ナビ」ボタン搭載で、誤作動を防止できます。また、主要な操作ボタンには、高齢者でも楽に読める7.5mm<sup>※5</sup>のデカ文字を採用し、液晶にはバックライトを搭載することで薄暗いキッチンでも読みやすくするなど、ユニバーサルデザインの視点で、一般の方だけでなく高齢者や目の不自由な方など、できるだけ幅広い消費者への使いやすさに配慮しています。さらに、本体天面は拭き掃除がしやすい凹凸を排除したフラット構造にすることで、簡単にお手入れ可能です。

※5：JIS S 0032 (2003)「高齢者・障害者配慮設計指針—視覚表示物—日本語文字の最小可読文字サイズ推定法」および「文字の高さの高齢者実験 (2009年当社実施)」より算出

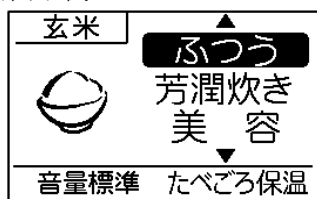


天面フラット構造 **らく楽アシスト**

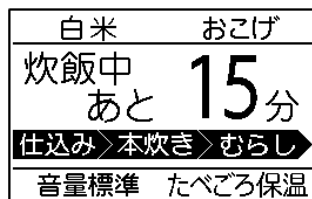


操作部拡大写真 **らく楽アシスト**

液晶表示例



モード選択時 (一例)



炊飯中表示 (一例)



炊き上がり時表示 (一例)

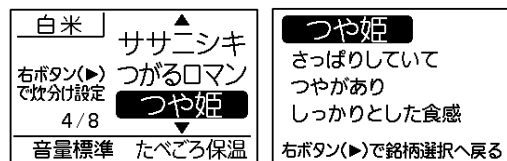
### 3. 大火力ならではの炊飯モードを搭載し、炊き方のバリエーション拡大を実現

＜銘柄芳潤炊きについて＞

お米の持ち味を吟味してそれぞれの個性をしっかり引き出し、最適なおいしさに仕上げます。従来の20品種から23品種（白米、無洗米用）に増やし、全国主要銘柄の炊き分けを実現しました。

あいちのかおり	★さがびより	ひとめぼれ
あきたこまち	ササニシキ	ヒノヒカリ
あきろまん	★つがるロマン	ふさおとめ
キヌヒカリ	つや姫	ミルクークイーン
きぬむすめ	★東北194号	森のくまさん
元気つくし	ななつぼし	夢しずく
こしいぶき	★にこまる	ゆめぴりか
コシヒカリ	はえぬき	

23品種一覧（★が新品種）



銘柄選択時（一例）

#### その他の特長

1. 放熱板、本体胴周りにも炭コートを採用し、効率良く加熱
2. 7つのヒーターで包み込んで加熱する「七重全面加熱」で内釜全体を大火力で炊飯
3. 水加減なしでお好みの食感に炊き分ける「炊分け名人」モード搭載

#### 主な仕様

商品名	本炭釜 KAMADO
形名	NJ-AW106
炊飯容量(白米)	5.5合(1.0L)
本体カラー	W:プレミアムホワイト T:プレミアムブラウン
外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	285×320×249
質量	約5.7kg
最大消費電力	1350W
内釜(本炭釜)厚さ	10mm〔釜底中央部〕
熱密封かまど構造	○
特許 連続沸騰	○
炭コート遠赤放熱板	○
七重全面加熱	○
ダイレクトセンサー	○
おこげモード	○(白米、無洗米)
銘柄芳潤炊き	○(白米、無洗米)
炊分け名人	○(白米、無洗米)
芳潤炊き	○(発芽米、玄米)
美容玄米	○
エコ炊飯	○(白米、無洗米)
保温(高め・低め)	高め:一定保温 低め:たべごろ保温
保温切	○
大型液晶	フルドットバックライト
デカ文字表示	○
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

「本炭釜」「本炭釜 KAMADO」は三菱電機株式会社の登録商標です。

#### 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