

NEWS RELEASE

「本炭釜」と大火力炊飯で、「かまどごはん」の再現をさらに追求
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 KAMADO」の新商品として、沸騰立ち上げ時の火力強化による大火力炊飯で、しっかりした粒感でありながら中はみずみずしい「かまどごはん」※1を再現する「本炭釜 KAMADO」NJ-AW107形を5月21日に発売します。

※1：かたさと含水率による（当社調べ）



「本炭釜 KAMADO」NJ-AW107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. 「本炭釜」と従来比約 112%の大火力炊飯で、「かまどごはん」を再現

- ・沸騰立ち上げ時の火力強化で、従来比約 112%※2の大火力炊飯を実現
- ・羽釜形状の「本炭釜」と新形状の二重内ぶたにより、大火力化で生じるふきこぼれを抑制
- ・純度 99.9%の炭を削り出した羽釜形状の「本炭釜」による釜厚全体の発熱で、炊きムラ少なく炊き上げ
- ・炊き上がりの粒感をしっかり保ちながら、みずみずしさを向上※3し、かまどで炊いたごはんと同様のかたさと高い含水率を両立

※2：当社従来品 NJ-AW106 形（2015 年度製）との比較。予熱終了～連続沸騰の火力（平均電力）は従来品 NJ-AW106 形 775W に対し、NJ-AW107 形は 871W

※3：当社従来品 NJ-AW106 形（2015 年度製）との比較。含水率は従来品 NJ-AW106 形を 100%とした場合、NJ-AW107 形は 101%

2. 正確な火力制御で、お茶碗一杯分 (0.5 合) から 5.5 合までむらなく炊きあげ

- ・予熱段階で正確に炊飯量を検知することで、炊飯量に合わせて正確に火力制御
- ・「新・計量カップ」で 0.5 合のお米を簡単かつ正確に計量 **らく楽アシスト**
- ・内釜の目盛が見やすい「Vピタ目盛」で、水量を 0.5 合単位で正確に計量 **らく楽アシスト**

3. 「銘柄芳潤炊き」の登録品種を 29 品種に拡大し、幅広い好みに対応

- ・お米の特性を引き出し最適なおいしさに炊き上げる「銘柄芳潤炊き」の登録品種に、2015 年産米の特 A ランクに選定された銘柄を含む 6 銘柄※4を追加し、品種登録数を従来の 23 種から 29 種に拡大

※4：青天の霹靂・ふっくりんこ・おいでまい・あきほなみ・くまさんの力・なすひかり
(青天の霹靂・ふっくりんこは、2015 年産米の特 A ランク)

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-AW107	5.5 合 (1.0L)	10mm [釜底中央部]	オープン価格	5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

2016年度のIHジャー炊飯器市場全体の出荷台数は、前年度比103%の約589万台の見込みです。なかでも、内食志向と食に対するこだわりが強くなっていることを背景に、高級クラスの機種構成比が30%を超えると予測されます（当社推定）。

また当社の調査では、1回の炊飯量が3合より少ないユーザーが全体の74%を占め、少量炊飯の需要が増加していることが分かりました。さらに、特Aランクと言われる最高級の品種が全国各地で開発されていることや全国の銘柄がインターネットで手軽に買えるようになったことなどが影響し、消費者の銘柄米への関心が高まっています。

当社は今回、沸騰立ち上げ時の火力強化による大火力炊飯で、「かまどごはん」※1の再現を追求するとともに、お茶碗一杯分（0.5合）からむらなく正確に炊ける少量炊きや、幅広い銘柄米に対応する「銘柄芳潤炊き」を搭載した「本炭釜 KAMADO」NJ-AW107形を発売します。

特長の詳細

1. 「本炭釜」と従来比112%の大火力炊飯で、「かまどごはん」を再現

(1) 新かまど構造について

「かまどごはん」をより忠実に再現するために、沸騰立ち上げ時に火力を強化し従来比約112%※2の大火力炊飯を実現しました。

大火力で炊飯すると、沸騰時に生じる気泡が炊飯器の蒸気口を超えふきこぼれてしまうおそれがあるため、ふきこぼれを抑制する役割をもたせた内釜の上部空間に加え、新しいふきこぼれ抑制構造を開発しました。内ぶたの傾斜部分に楕円形の穴をもうけ、炊飯中に生じる気泡を破裂させ、効率よく気体（蒸気）と液体（おねば）に分離させる新形状の二重内ぶたを搭載しました。羽釜形状の「本炭釜」と新形状の二重内ぶたで、ふきこぼれを抑制します。

大火力炊飯を実現したことで、炊きあがりの粒感をしっかり保ちながら、みずみずしさを向上※3し、かまどで炊いたごはんと同様のかたさと高い含水率を両立しました。

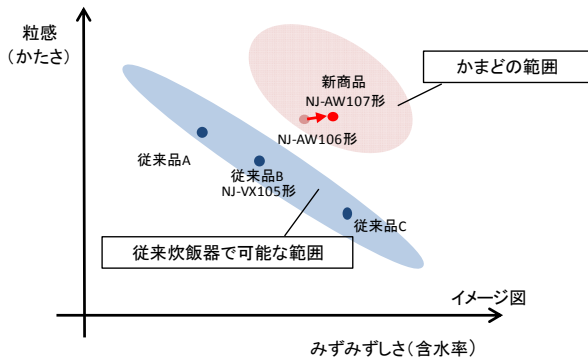


図1：「かまどごはん」食感の特長



図2：かまど炊きが美味しく炊ける理由

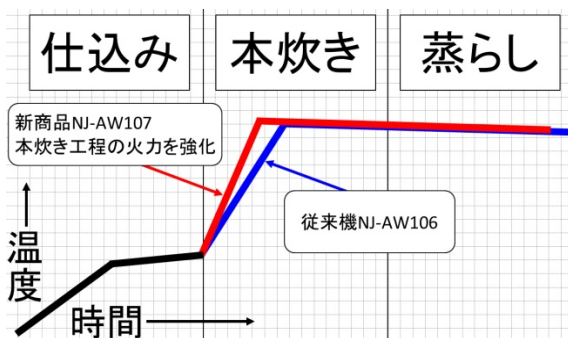


図3：NJ-AW107炊飯工程

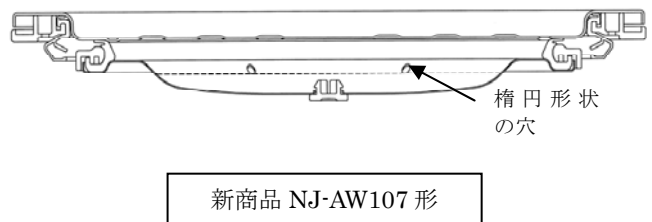
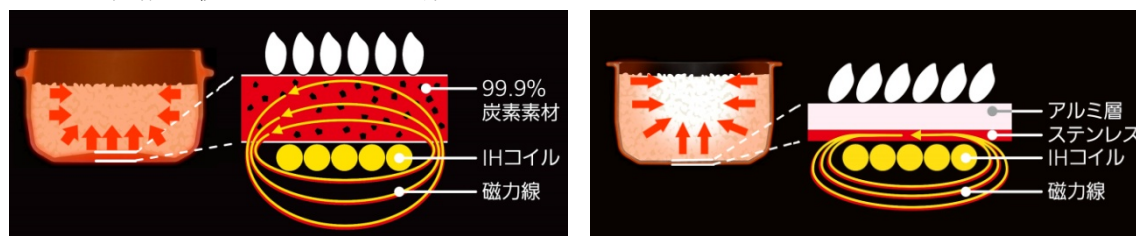


図4：新二重内ぶた

(2) 「本炭釜」について

金属は IH 加熱に不可欠な磁力線が浸透する深さが浅いという特性があり、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% の炭を削り出して作られた「本炭釜」の特長は、磁力線の浸透が深いことで、内釜の厚み全体が発熱します（釜厚全体発熱）。一気に内釜全体が発熱することでご飯をむらなく効率良く加熱します。

＜内釜の発熱比較＞ ※赤色が発熱部分



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）

図 5：内釜の発熱比較

2. 正確な火力制御でお茶碗一杯分（0.5 合）から 5.5 合までむらなく炊きあげ

予熱の早い段階で正確に炊飯量を検知することで、最適に火力を制御することが難しいお茶碗一杯分（0.5 合）もむらなく炊きあげます。

また、新形状の「新・計量カップ」は、内側に仕切りを付けることにより、0.5 合単位のお米も計りやすくなりました。すりきりの間口を狭くした新形状の採用により、従来の計量カップでは正確に計りにくかった 0.5 合や 1 合のお米も簡単、かつ正確に計れます。（図 6）さらに、内釜の見やすい「V ピタ目盛」で、0.5 合単位で正確に水加減ができます。（図 7）

炊飯量に適した火力制御に加え、正確なお米の量と水加減により、お茶碗一杯分（0.5 合）から 5.5 合までむらなく炊きあげることができます。

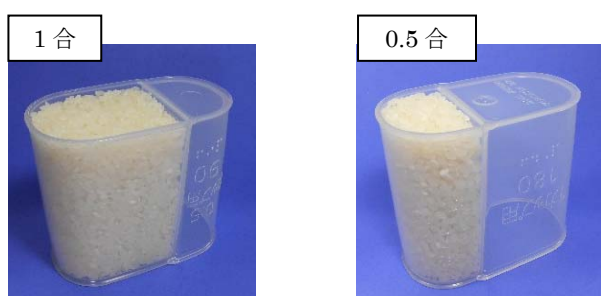


図 6：新・計量カップ らく楽アシスト



図 7：V ピタ目盛 らく楽アシスト

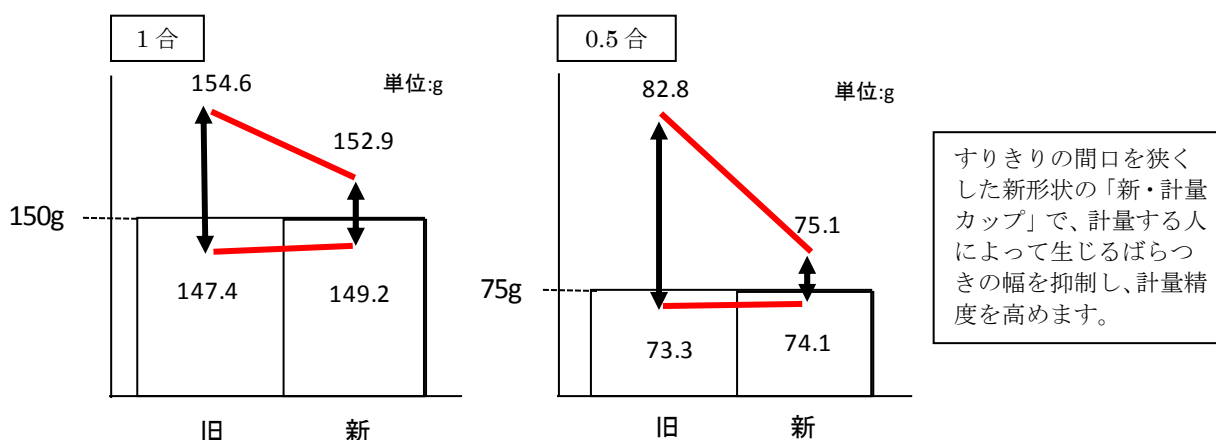


表 1：「新・計量カップ」の精度比較

3. 「銘柄芳潤炊き」の登録品種を 29 品種に拡大し、幅広い好みに対応

銘柄に合わせた火力制御でお米の特性を引き出して最適なおいしさに炊き上げる「銘柄芳潤炊き」機能の対応品種を、従来の 23 品種から 6 品種増やし（表 2）、2015 年産米の特 A ランクに選定された銘柄を含む全国 29 銘柄に対応します。

あいちのかおり	コシヒカリ	はえぬき
あきたこまち	さがびより	ひとめぼれ
★あきほなみ	ササニシキ	ヒノヒカリ
あきろまん	★青天の霹靂	ふさおとめ
★おいでまい	つがるロマン	★ふっくりんこ
キヌヒカリ	つや姫	ミルキークイーン
きぬむすめ	東北 194 号	森のくまさん
★くまさんの力	★なすひかり	夢しずく
元気つくし	ななつぼし	ゆめびりか
こしいぶき	にこまる	

表 2：29 品種一覧（★が追加銘柄）

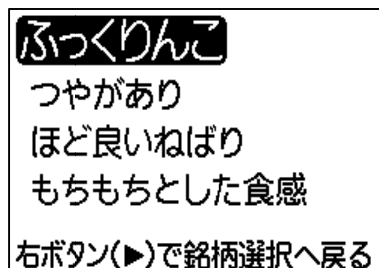


図 8：銘柄選択時（一例）

その他の特長

1. 放熱板、本体胴回りにも炭コートを採用し、効率よく加熱
2. 7重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. 部品点数も少なく洗しやすい形状の部品のため、後片付けに手間がかからない



お手入れ部品は、二重内ぶたと内釜のみ

主な仕様

商品名	本炭釜 KAMADO
形名	NJ-AW107
炊飯容量(白米)	0.5~5.5 合(0.09~1.0L)
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	1370W
内釜(本炭釜)厚さ	10mm〔釜底中央部〕
本・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」「らく楽アシスト」「銘柄芳潤炊き」「V ピタ目盛」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