

**NEWS RELEASE**

業界最厚の「本炭釜」による大火力炊飯で、粒感の良い「かまどごはん」の味を追求  
**三菱 IH ジャー炊飯器「本炭釜」シリーズ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」シリーズの新商品として、大火力炊飯で、粒感が良く、ふっくらとした「かまどごはん」※1の味を追求した「本炭釜 KAMADO」NJ-AW108形を5月21日に発売します。同時に業界最厚※2 10mmの内釜を採用した小容量タイプの「本炭釜」NJ-SW068形を発売します。

※1：かたさと含水率（当社調べ）

※2：2017年3月現在。釜底中央部10mm。国内市場におけるIH ジャー炊飯器において（当社調べ）



しろわさんぼん  
白和三盆 (W)



くろぎんまき  
黒銀蒔 (B)



しろわさんぼん  
白和三盆 (W)



くろぎんまき  
黒銀蒔 (B)

「本炭釜 KAMADO」NJ-AW108形

「本炭釜」NJ-SW068形

**「本炭釜 KAMADO」新商品の特長**

**1. 沸騰力向上と高断熱構造による大火力炊飯で、かまどごはんの味を追求**

- ・沸騰工程での投入電力量増加により沸騰力を約7%※3向上
- ・断熱材を約8%※4増量した高断熱構造採用により、沸騰力で生じた熱を逃がさず炊き上げ
- ・新搭載の密封弁により、大火力化で損なわれるごはんの潤いを保持
- ・沸騰力向上と高断熱構造で大火力炊飯を実現し、粒感（かたさ）を向上させつつ、みずみずしさ（含水率）を保った「かまどごはん」※1の味を追求

※3：当社従来品 NJ-AW107形（2016年度製）との比較。沸騰維持工程は従来品 NJ-AW107形 32.6Wh に対し、NJ-AW108形は 35.0Wh（白米ふつう3合炊飯時）

※4：従来品 NJ-AW107形（2016年度製）との比較。胴体側面部は従来品 NJ-AW107形 713cm<sup>3</sup> 対し、NJ-AW108形は 770cm<sup>3</sup>

**2. 業界最厚の「本炭釜」で、「保水膜」に包まれたふっくらごはんに炊き上げ**

- ・純度99.9%の炭素材ならではの釜厚全体発熱を最大限活かすために、業界最厚※2 10mmの内釜を今回も継承し、炊きムラを抑えた高効率加熱を実現
- ・沸騰時もふきこぼれを起こさず大火力を持続させる当社特許技術の「連続沸騰」※5と、お米に負担をかけない1.0気圧炊飯で、おいしさの成分（甘み・弾力・ツヤ・香り）を含む「保水膜」に包まれた粒立ちの良いふっくらごはんを実現

※5：登録日 2010年10月22日。連続沸騰を実現する独自の制御において特許を取得

**3. 和をイメージした「白和三盆」「黒銀蒔」の2色をラインアップ**

- ・ごはんの甘味、温かみのある白をイメージした「白和三盆（しろわさんぼん）」と、蒔絵のような貝や箔のきらめき、深みのある黒をイメージした「黒銀蒔（くろぎんまき）」の2色をラインアップ

**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-AW108	5.5 合 (1.0L)	10mm [釜底中央部]	オープン	5月21日	5000 台
三菱 IH ジャー炊飯器「本炭釜」	NJ-SW068	3.5 合 (0.63L)				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 TEL 03-3218-2333 FAX 03-3218-2431  
三菱電機株式会社 広報部

## 発売の狙い

2017年度のIHジャー炊飯器市場全体の出荷台数は、前年度並の約425万台を見込んでおり、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は約30%に達すると予測されます。また、少人数世帯の増加により、小容量炊飯器におけるIHタイプは前年度比約103%の約55万台と年々拡大しております（当社推定）。

当社は今回、IHジャー炊飯器「本炭釜」シリーズの新商品として、大火力炊飯で、粒感が良く、ふっくらとした「かまどごはん」<sup>※1</sup>の味を追求した「本炭釜 KAMADO」NJ-AW108形を発売します。同時に業界最厚<sup>※2</sup>10mmの内釜を採用し、ごはんをふっくらと炊き上げる小容量タイプの「本炭釜」NJ-SW068形を発売します。

## 「本炭釜 KAMADO」新商品の特長の詳細

### 1. 沸騰力向上と高断熱構造による大火力炊飯で、かまどごはんの味を追求

#### (1) 沸騰力と断熱構造を強化し、大火力炊飯を実現

沸騰工程の投入電力量を増大させて沸騰力を約7%<sup>※3</sup>強化しました。さらに断熱材を約8%<sup>※4</sup>増量し、沸騰力で生じた熱を外に逃さない高断熱構造を実現しました。

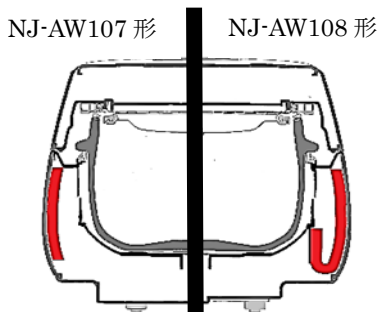


図1 断熱構造比較 (イメージ図)

(2) 大火力化によって損なわれるごはんの水分を新搭載の密封弁で抑制し、ごはんの潤いを保つ  
炊飯の大火力化で損なわれるごはんの潤いを保つために、蒸気口に密封弁を新たに搭載しました。沸騰時は、密封弁が開くことで蒸気を逃がして高火力を継続し、蒸らし時には、かまどの木蓋のごとく密封弁が閉じることで蒸気を閉じ込め、ごはんの潤いを保ちます。業界最厚<sup>※2</sup>10mmの「本炭釜」の釜厚全体発熱とかまど構造の強化により、粒感（かたさ）を向上させつつ、みずみずしさを保たせたかまどごはん<sup>※1</sup>を実現できます。

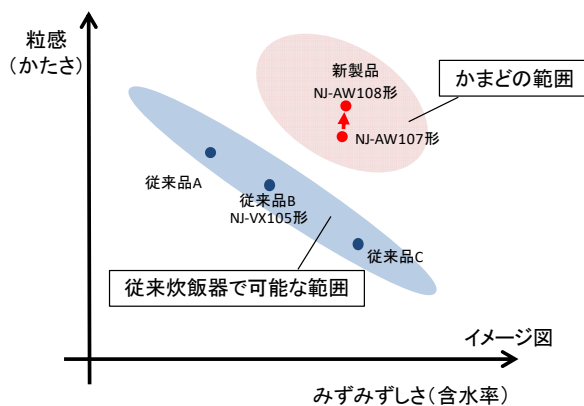


図2 「かまどごはん」食感の特長



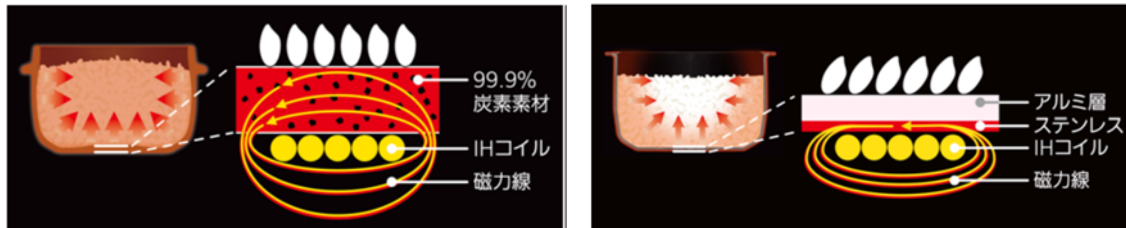
図3 密封弁の構造 (イメージ図)

当社従来品 NJ-AW107 形 (2016 年度製) との比較。  
含水率は従来品 NJ-AW107 形を 100%とした場合、  
NJ-AW108 形は 100%。かたさは従来品 NJ-AW107 形  
を 100%とした場合、NJ-AW108 形は 101%。(白米ふ  
つう 3 合炊飯時)

## 2. 業界最厚の「本炭釜」で、「保水膜」に包まれたふっくらごはんに炊き上げ

### (1) 業界最厚※2 10mm の「本炭釜」

IH 加熱に必要な内釜素材の中で、金属は磁力線の浸透が浅いという課題があり、ステンレスの場合、わずか 0.25mm 程度の薄い表層までしか発熱させることができません。一方、純度 99.9% の炭を削り出して作る「本炭釜」は、磁力線の浸透が深く、10mm の厚さまで加熱でき、内釜全体を発熱させます。内釜全体が一気に発熱することで、ごはんの炊きムラを抑え効率良く加熱します。



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4 内釜の発熱比較 (イメージ図) ※赤色が発熱部分

### (2) 大火力での連続沸騰とお米に負担をかけない 1.0 気圧炊飯

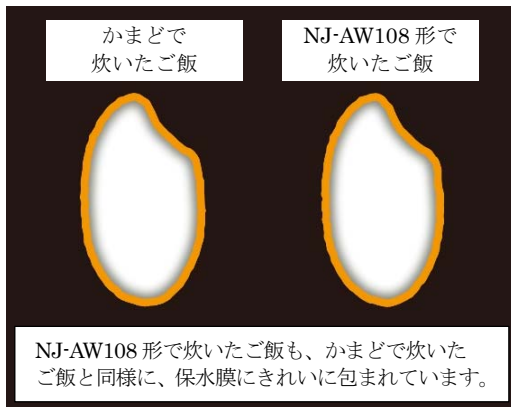


図5 お米断面の保水膜の比較 (イメージ図)

かまど炊きに関する当社の研究から、かまどで炊いたごはんは、直火ならではの大火力で沸騰を継続しながら、お米に無理な負担をかけない 1.0 気圧で炊くことで、お米一粒一粒がおいしさの成分 (甘み・弾力・ツヤ・香り) を含む「保水膜」にきれいに包まれていることがわかりました。そこで当社は、かまどと同じように内釜全体を一気に発熱させる 10mm 厚の「本炭釜」によって火力を向上させ、さらに当社の特許技術である「連続沸騰」※5 でふきこぼれを起こさず継続的にお米に熱を伝えながら、お米に負担をかけない 1.0 気圧で炊くことで、保水膜にきれいに包まれたふっくらごはんを実現します。

## 「本炭釜 KAMADO」新商品のその他の特長

### 1. 七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

### 2. 35 銘柄の全国のお米の個性を引き出す銘柄芳潤炊きモード搭載

- 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 29 品種から 6 品種増やし (表 1)、全国 35 銘柄に対応します。

対応銘柄一覧			
1	あいちのかおり	19	ふさおとめ
2	あきたこまち	20	ミルクQueen
3	あきろまん	21	森のくまさん
4	キヌヒカリ	22	夢しずく
5	きぬむすめ	23	ゆめびりか
6	元気つくし	24	おいでまい
7	こしいぶき	25	くまさんの力
8	コシヒカリ	26	あきほなみ
9	ササニシキ	27	なすひかり
10	さがびより	28	青天の霹靂
11	つがるロマン	29	ふっくりんこ
12	つや姫	30	あきさかり ★
13	東北194号	31	秋の詩 ★
14	ななつぼし	32	銀河のしずく ★
15	にこまる	33	たかたのゆめ ★
16	はえぬき	34	とちぎの星 ★
17	ひとめぼれ	35	みずかがみ ★
18	ヒノヒカリ		

表 1 35 銘柄一覧 (★が追加銘柄)

### 3. 食物繊維を豊富に含む麦をふっくら炊き上げる「麦飯モード」新搭載

### 4. お米と水の計量精度を高くする「合ピタカップ」とVピタ目盛 [らく楽アシスト](#)

### 5. 部品点数も少なくお手入れ簡単 [らく楽アシスト](#)

**「本炭釜」小容量タイプ 新商品の特長**

**1. 業界最厚 10mm の「本炭釜」で、小容量でも粒立ち良く炊き上げ**

- 炭素材ならではの釜厚全体発熱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※6 の 10mm に厚肉化し、お茶碗一杯分 (0.5 合) から炊きムラを抑えて粒立ちの良いごはんに炊き上げる

※6: 当社従来品 NJ-SW067 形 (2016 年度製) との比較。釜底中央部の厚さは、従来品 NJ-SW067 形 7.5mm に対し、NJ-SW068 形は 10mm

**2. 「保水膜」に包まれたふっくらごはんに炊き上げ**

- 「本炭釜 KAMADO」同様、沸騰時もふきこぼれを起こさず大火力を持続させる当社特許技術の「連続沸騰」※5 と、お米に負担をかけない 1.0 気圧炊飯で、おいしさの成分 (甘み・弾力・ツヤ・香り) を含む「保水膜」に包まれたふっくらごはんを実現

**3. 和をイメージした「白和三盆」「黒銀蒔」の 2 色をラインアップ**

- 「本炭釜 KAMADO」同様、「白和三盆 (しろわさんぼん)」と「黒銀蒔 (くろぎんまき)」の 2 色をラインアップ

**主な仕様**

商品名	本炭釜 KAMADO	本炭釜
形名	NJ-AW108	NJ-SW068
炊飯容量(白米)	0.5~5.5 合(0.09~1.0L)	0.5~3.5 合(0.09~0.63L)
本体カラー	W: 白和三盆 B: 黒銀蒔	W: 白和三盆 B: 黒銀蒔
外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	285×320×249	231×289×204
質量	約 5.7kg	約 4.3kg
最大消費電力	1380W	800W
内釜厚さ	10mm[釜底中央部]	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	○	○
全面加熱	七重	五重
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)	×
美容玄米	○	×
エコ炊飯	○(白米、無洗米)	○(白米、無洗米)
芳潤炊き	白米・無洗米	○(銘柄 おまかせ)
	玄米	○
	発芽米	○
麦飯	○	×
麦飯芳潤	○	×
うま早	○	×
お急ぎ	○	○
保温(高め・低め)	高め: 一定保温 低め: たべごろ保温	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	バックライト
デカ文字表示	○	○
音声ナビ	○	×
合ピタカップ	○	○
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・麦飯・分づき米・雑穀米・ おかゆ・すし・炊込み・ おこわ・中華粥・おこげ	白米・無洗米・発芽米・ 胚芽米・玄米・雑穀米・ おかゆ・すし・炊込み・おこわ

#### 商標関連

「本炭釜」「本炭釜 KAMADO」「らく楽アシスト」「銘柄芳潤炊き」「合ピタカップ」「炊分け名人」「美容玄米」「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  
TEL 048-584-7059

#### 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  
フリーダイヤル 0120-139-365