

2016年03月17日

炊飯中の水分量に合わせた「圧力コントロール」を採用
ダブル
スチーム&可変圧力IHジャー炊飯器「Wおどり炊き」SR-SPX6シリーズを発売
 一粒一粒のハリ感と甘みが増した銀シャリを実現



－RK（ルージュブラック）



－W（スノークリスタルホワイト）

品名	スチーム&可変圧力IHジャー炊飯器	
品番	SR-SPX106	SR-SPX186
炊飯容量(白米)	0.09~1.0L	0.18~1.8L
希望小売価格	オープン価格	
発売日	6月1日	
月産台数	10,000台	

パナソニック株式会社は「Wおどり炊き」に「圧力コントロール」を採用し、一粒一粒のハリ感と甘みが増したごはんを炊き上げるスチーム&可変圧力IHジャー炊飯器「SR-SPX6シリーズ」を6月1日より発売します。

近年、国内の炊飯器市場は、よりおいしいごはんを求めるニーズの拡大に伴い、高級タイプのIHジャー炊飯器の販売構成が増加しています。その中でも当社が2013年より発売している「Wおどり炊きシリーズ」は、おいしさはもちろん、食感やお米の銘柄にあった炊き分け等の機能が好評です。

本製品は、炊飯中の水分量に合わせて加圧・減圧を調整する「圧力コントロール」を採用することで、水分量が少なくなる沸騰維持工程後半でゆっくりと減圧してお米をふんわりと立ち上げることを可能にしました。この時に出来た米粒の間の空気層に「焼き効果」のある高温スチームを行き渡らせることで、余分な水分を飛ばし、ごはん表面のベタ付きを約54%低減※1したハリのあるごはんを炊き上げます。また、従来よりも長くお米がおどることで、おどりの総パワーがアップ※2し、甘みが約10%向上※3しました。さらに「赤飯「おこわ」の専用コースを開発し、従来品から約40%の時間短縮※4と、蒸したようなもちもちした弾力のある食感を実現しました。

当社は本製品を通して、ごはんのおいしさにこだわるお客様のニーズに対応します。

<特長>

- 炊飯中の水分量に合わせた「圧力コントロール」を採用し、お米一粒一粒のハリ感アップ※1と甘みが約10% 向上※3
(当社独自基準評価。数値はお米の銘柄・水の量等の使用条件によって異なります)
- 新開発の「赤飯」おこわ専用コースで約40% の時間短縮※4と蒸したような食感を実現
- 内釜の耐摩耗性を向上させ、従来品※5より2年延長の5年保証※6を実現

※1:当社従来品SR-SPX105(2015年発売)と新製品SR-SPX106との比較、コシヒカリ使用、テクスチュロメーターにて圧縮率20%の1粒法による当社測定、従来品SR-SPX105:20.3J/m³、新製品SR-SPX106:9.4J/m³。

※2:減圧時の強力な泡の熱対流でお米をおどらせる力の総ワット数の当社従来品SR-SPX105(2015年発売)と新製品SR-SPX106との比較。内釜内の圧力が加圧状態(1.2気圧)から大気圧近傍まで減圧する時間を測定し、当社計算方式により算出、算出条件:おどりパワー=内釜内に蓄えられるエネルギー(圧力による沸点上昇分×水の比熱×水量)÷減圧時間、水量は3合炊飯相当で測定。従来品SR-SPX105:10570W、新製品SR-SPX106:13424W(当社調べ)

※3:当社従来品SR-SPX105(2015年発売)と新製品SR-SPX106との比較、コシヒカリ使用、ソモギネルソン法によるごはんの還元糖量測定(無水物換算mg/g)従来品SR-SPX105:0.57mg/g、新製品SR-SPX106:0.63mg/g(一般財団法人食品分析開発センターSUNATEC)抽出条件:ごはん10gを80%エタノール30mLに入れ15000rpmで3分間攪拌し、3000rpmで15分間遠心分離し、固形物を取り除いたもの、乾米1gあたりに換算

※4:当社従来品SR-SPX105(2015年発売)の炊込みコース(もち米のざる上げを含む総炊飯時間)と新製品SR-SPX106の赤飯コース(もち米のざる上げ不要)で炊飯した場合の比較。従来品SR-SPX105:約80分、新製品SR-SPX106:46分

※5:当社従来品SR-SPX105(2015年発売)

※6:保証期間 本体お買い上げ日から本体1年間、内釜内面被膜5年間。

<お問い合わせ先>

お客様ご相談センター

フリーダイヤル 0120-878-365(受付9時から20時)

【特長】

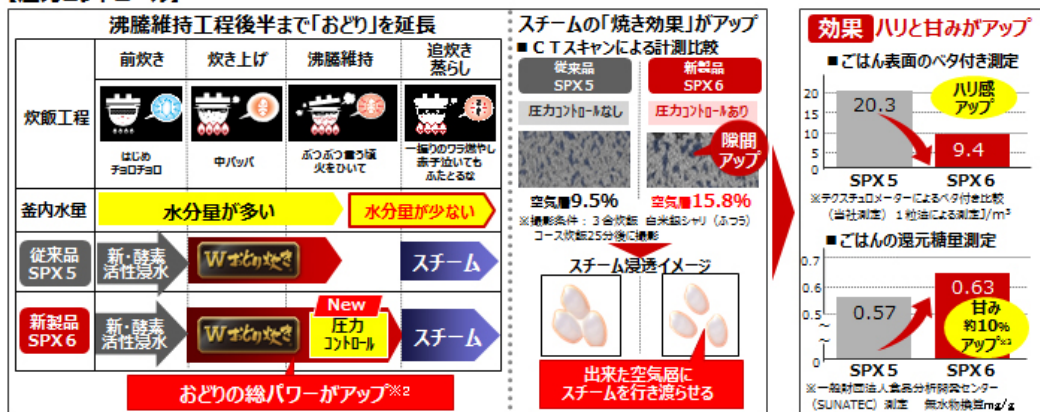
1. 炊飯中の水分量に合わせた「圧力コントロール」を採用し、お米一粒一粒のハリ感アップ※1と甘みが約10%向上※3

(当社独自基準評価。数値はお米の銘柄・水の量等の使用条件によって異なります)

当社は2013年発売モデルより、釜底と底側面のIHコイルの通電を高速で切り替えて熱対流を発生させる「大火力おどり炊き」と、加圧・減圧をくり返してお米を釜底から対流させる「可変圧力おどり炊き」で、お米一粒一粒に均一に熱を伝える「Wおどり炊き」を搭載してきました。本製品では「Wおどり炊き」をさらに進化させ、炊飯中の水分量に合わせた加圧・減圧を調整する「圧力コントロール」を採用しました。

従来品※5では、炊飯中の水分量が少なくなる沸騰維持工程後半に減圧すると、米どうしの摩擦が大きく、粒表面が崩れてしまうため、おどらせていませんでした。新開発の「圧力コントロール」は水分量が少なくなる沸騰維持工程後半で、ゆっくりと減圧することで粒表面を崩すことなくお米をおどらせることを可能にしました。これにより発生する濃い「おねば」の泡が米粒の間に空気層を作り出し「焼き効果」のある高温スチームをまんべんなく行き渡らせて余分な水分を飛ばし、ごはん表面のベタ付きを約54%低減※1したハリのあるごはんを炊き上げます。また、従来品※5よりもおどり工程を長くすることで、おどりの総パワーがアップ※2し、甘みが約10%向上※3しました。

【圧力コントロール】



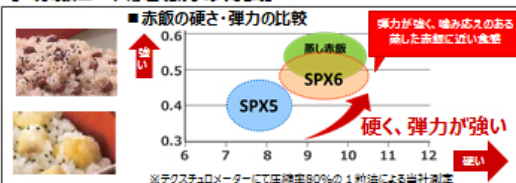
2. 新開発の「赤飯」「おこわ」専用コースで約40%の時間短縮※4と蒸したような食感を実現

従来品※5で「赤飯」や「おこわ」を炊く場合には、もち米と白米(うるち米)は吸水特性が異なるにも関わらず同じ「炊込み」コースを使い、水位線を変更することでメニューの炊き分けに対応していました。また、もち米は、ざる上げ30分の下準備が必要で、これまでは総炊飯に約80分かかっていました。本製品では、もち米100%やもち米に白米を混ぜた場合、それぞれに適した火加減で炊き上げる「赤飯」「おこわ」の各専用コースを搭載することで炊飯時間を約40%短縮※4し「赤飯」なら白米並みの46分「おこわ」も48分～58分で炊き上げることを可能にしました。加えて、IHスチームの温度をそれぞれ220℃と150℃に高め、もちもちした弾力感がアップし、蒸したような食感を実現しました。

【専用コースとの時間比較】

	従来品SPX5	新製品SPX6	
メニュー	赤飯	赤飯	おこわ
コース	炊込みコース	赤飯コース	おこわコース
下準備(ざる上げ)	30分	ざる上げ不要	ざる上げ不要
時間	50～56分	46分	48～58分

【「赤飯コース」ごはんの特長】



3. 内釜の耐摩耗性を向上させ、従来品※5より2年延長の5年保証※6を実現

従来のダイヤモンドハードコート強化し、ダイヤモンド微粒子入り内釜内面トップコートの膜厚を2倍※7にした「ダイヤモンドプレミアムコート」を採用しました。硬度の高いダイヤモンド微粒子を増量することで耐摩耗性を向上し、従来品※5の3年保証から2年延長の5年保証※6を実現しました。

【その他特長】

- 銘柄炊き分けを従来品※5の36銘柄から41銘柄※8に拡大
- 「銀シャリ少量」コースを追加し、銀シャリ炊き分けが10種類になり、お好みに合わせた選択の幅がさらに広がりました。

【その他お知らせ】

2013年より全国各地で実施している「Wおどり炊き」で炊いたごはんの試食イベントは、2015年で累計30万人の方に実食していただきました。今年も、より多くの方に美味しさを実感いただけるプロモーションを実施していきますのでご期待ください。

【炊飯器 需要動向】

(当社調べ)

		2013年度	2014年度	2015年度見通し	2016年度予測
	総需要	600万台	542万台	585万台	594万台
	内、IHタイプ	424万台	386万台	427万台	437万台
	IHタイプ構成比	71%	71%	73%	74%

【仕様一覧】

品番		SR-SPX106	SR-SPX186
電源		交流100V 50-60Hz	
消費電力(炊飯時)		1210W	1400W
炊飯容量(L)	白米	0.09~1.0	0.18~1.8
寸法 (約cm)	幅	26.6	29.2
	奥行	33.8	36.5
	高さ	23.3	26.7
質量(約kg)		6.9	8.2
色		-RK(ルージュブラック)-W(スノークリスタルホワイト)	

※7: 内釜内面フッ素のトップコート of 厚みを当社従来品SR-SPX105(2015年発売)と新製品SR-SPX106で比較。従来品SR-SPX105:5μm、新製品SR-SPX106:10μm

※8: 対応銘柄は、あいちのかおり、あきたこまち、★秋の詩、秋のきらめき、あきほなみ、あさひの夢、おいでまい、キヌヒカリ、きぬむすめ、きらら397、くまさんの力、元気つくし、こしいぶき、コシヒカリ、コシヒカリ(魚沼産)★ゴロピカリ、さがびより、ササニシキ、青天の霹靂、つがるロマン、つぶぞろい、つや姫、天のつぶ、なすひかり、ななつぼし、にこまる、★仁多米、はえぬき、ハツシモ、ハナエチゼン、ひとめぼれ、ヒノヒカリ、★ふさこがね、ふっくりんこ、★まいひかり、まっしぐら、みずかがみ、ミルクQueen、森のくまさん、夢つくし、ゆめびりか(★は新製品で追加した5銘柄)

以上

プレスリリースの内容は発表時のものです。

商品の販売終了や、組織の変更等により、最新の情報と異なる場合がありますのでご了承ください。