

2017年3月13日

炊飯工程後半の追い炊き時にも加圧・高温化※1する「加圧追い炊き」を新搭載

スチーム&可変圧力IHジャー炊飯器
ダブル
「Wおどり炊き」SR-SPX7シリーズを発売
甘みともちもち感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-SPX107	SR-SPX187
炊飯容量(白米)	0.09～1.0L	0.18～1.8L
メーカー希望小売価格	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「加圧追い炊き」機能を追加し、甘みともちもち感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-SPX7シリーズ」を6月1日より発売します。

当社が2013年より発売している「Wおどり炊きシリーズ」は、2つのおどり炊きでお米一粒一粒に熱を伝えツヤと弾力があり、甘みのあるかまど炊きを目指したごはんをご提案してきました。

本製品は、炊飯工程後半の追い炊き時にも加圧して釜内を高温化※1する「加圧追い炊き」により、お米の芯まで熱を加え、より甘みともちもち感を引き出し、従来品より甘みが約10%アップ※2、もちもち感(ねばり)が約9%向上※3したごはんを炊き上げます。また釜内の熱を外に逃しにくくした新「ダイヤモンド竈釜」を採用し、従来品から約10%断熱性能がアップ※4しました。さらに、釜内を高温洗浄する新「お手入れ機能」を搭載し、炊飯後の気になるニオイの低減効果が約28%向上※5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>

- 炊飯工程後半の追い炊き時にも加圧・高温化※1する「加圧追い炊き」を新搭載し、甘みが約10%アップ※2、もちもち感(ねばり)約9%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)

- 断熱性能が約10%アップ※4し、デザインを一新した新「ダイヤモンド竈釜」採用
- 釜内を高温洗浄できる新「お手入れ機能」搭載で、炊飯後の気になるニオイの低減効果が約28%向上※5

※1: 追い炊き時における加圧による効果。当社従来品SR-SPX106 (2016年発売) : 1.0気圧 (沸点100℃)、新製品SR-SPX107: 1.15気圧 (沸点103℃)。

※2: 当社従来品SR-SPX106 (2016年発売) と新製品SR-SPX107で比較。2016年度産コシヒカリ使用、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-SPX106: 0.64mg/g、新製品SR-SPX107: 0.72mg/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1500rpm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。

※3: 当社従来品SR-SPX106 (2016年発売) と新製品SR-SPX107で比較。株式会社サタケ製硬さ・粘り計による多粒法によるごはんの物性 (ねばり) 測定、従来品SR-SPX106: 7.55N、新製品SR-SPX107: 8.24N。

※4: 当社従来品SR-SPX106 (2016年発売) と新製品SR-SPX107で比較。内釜の熱伝導率より熱抵抗値を算出。従来品SR-SPX106: 23mK/W、新製品SR-SPX107: 26mK/W。(日鉄住金テクノロジー株式会社調べ)

※5: 当社従来品SR-SPX106 (2016年発売) と新製品SR-SPX107で比較。炊飯後に保温を切って一定温度にて24時間放置したふた加熱板のお手入れコース実施後のにおい (ジアセチル量) 測定結果。従来品SR-SPX106: 0.29ppm (V/V)、新製品SR-SPX107: 0.21ppm (V/V) (株式会社島津テクノリサーチ調べ)

【お問い合わせ先】

調理商品ご相談窓口 フリーダイヤル
0120-878-694 (受付9時から20時)

【特長】

1. 炊飯工程後半の追い炊き時にも加圧・高温化※1する「加圧追い炊き」を新搭載し、甘みが約10%アップ※2、もちもち感(ねばり)約9%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・減圧を繰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。

本製品は、炊飯工程後半の追い炊き時にも加圧して釜内を高温化する「加圧追い炊き」を新搭載しました。従来品※6より耐圧性の高い素材を新たに採用することで、かまど炊きの「ひと握りのわら燃やし」にあたる工程の追い炊き時にも高温状態を維持してお米の芯まで熱を伝えることを可能にしました。これによりお米のα化を促進し、従来品※6よりも甘みが約10% ※2、もちもち感(ねばり)が約9%向上※3したごはんを炊き上げます。

【新搭載「加圧追い炊き」とその効果】



2. 断熱性能が約10%アップ※4し、デザインを一新した新「ダイヤモンド^{かまど}竈釜」採用

新「ダイヤモンド竈釜」は、内釜の高断熱中空セラミックスを約30%※7増量することで、断熱性能が約10%アップ※4しました。高い断熱性で釜内の熱を外に逃しにくくして閉じ込めるので、お米一粒一粒に熱が伝わり甘みを引き出します。また側面の打ち出し加工と、あめ色のグラデーション塗装により上質感のあるデザインに一新しました。



3. 釜内を高温洗浄できる新「お手入れ機能」搭載で、炊飯後の気になるニオイの低減効果が約28%向上^{※5}

従来は煮沸のみだったお手入れ機能に、加圧減圧を加えて洗浄力が向上した新「お手入れ機能」を搭載しました。加圧減圧により一気に蒸気を噴射することでパワフルな高温洗浄を可能にし、炊飯後の気になるニオイの低減効果が従来比約28%向上^{※5}しました。また、従来品より洗浄時間を約40%^{※9}短縮し、約28分で洗浄することを可能にしました。

【その他特長】

- 銘柄炊き分けを従来品^{※6}の46銘柄から50銘柄^{※10}に拡大

【炊飯器 需要動向】

(当社調べ)

	2014年度	2015年度	2016年度見通し	2017年度予測
総需要	542万台	579万台	563万台	570万台
内、IHタイプ	386万台	425万台	423万台	427万台
IHタイプ構成比	71%	73%	75%	75%

【仕様一覧】

品番		SR-SPX107	SR-SPX187
電源		交流100V 50-60 Hz	
消費電力(炊飯時)		1210 W	1400 W
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)		7.0	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)	

※6:当社従来品SR-SPX106(2016年発売)

※7:当社従来品SR-SPX106(2016年発売)と新製品SR-SPX107の内釜外面断熱層に含まれる中空セラミックス量の比較。

※8: 実験条件:水1Lを沸騰させた内釜側面にアルミ板を接し、2分後の外部への熱流出を測定。

※9:当社従来品SR-SPX106(2016年発売)と新製品SR-SPX107のお手入れコース時間の比較。従来品SR-SPX106:約48分、新製品SR-SPX107:約28分。

※10:対応銘柄は、あいちのかおり、あきさかり、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、★いのちの壺(龍の瞳)おいでまい、キヌヒカリ、きぬむすめ、きらら397、銀河のしずく、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、★金色の風、さがびより、ササニシキ、ささ結、新之助、青天の霹靂、つがるロマン、つぶぞろい、つや姫、★てんたかく、天のつぶ、とちぎの星、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、ミルキークイーン、森のくまさん、★夢しずく、夢つくし、ゆめぴりか(★は新製品で追加した4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。