

2017年7月20日

「Wおどり炊き」(※1)と「加圧追い炊き」を新搭載の3合炊き誕生
可変圧力IHジャー炊飯器 SR-JW057/JX057を発売
 小容量でも甘みともちもち感のある銀シャリを実現



SR-JW057-KK (シャインブラック) SR-JW057-W (豊穡ホワイト) SR-JX057-K (豊穡ブラック)

品名	可変圧力IHジャー炊飯器	
品番	SR-JW057	SR-JX057
色	-KK(シャインブラック) / -W(豊穡ホワイト)	-K(豊穡ブラック)
炊飯容量(白米)	0.09~0.54L	
メーカー希望小売価格	オープン価格	
発売日	9月1日	
月産台数	2,500台	1,800台

パナソニック株式会社は、3合炊きで「Wおどり炊き」(※1)と「加圧追い炊き」機能を新たに搭載した可変圧力IHジャー炊飯器SR-JW057/JX057を9月1日より発売します。

50代、60代をメインターゲットとした「Jコンセプト」シリーズの当社従来品(SR-JX056)はこだわりのデザインで、少量でも、もちもちとした銀シャリを味わえると好評です。この度、この「Jコンセプト」シリーズのラインナップを2機種に拡充しました。

SR-JW057は、2013年より最上位機種に搭載の「Wおどり炊き」機能を3合炊きで初めて搭載しました。高速交互対流と可変圧力の「Wおどり炊き」により、お米一粒一粒に熱を伝えることでかまど炊きのおいしさを目指しました。炊飯工程後半の追い炊き時にも加圧し釜内を高温化(※2)する「加圧追い炊き」により、お米の芯までしっかり熱を加え、より甘みともちもち感を引き出しました。また、もち米の特性に合わせた「おこわ」コースを新搭載したほか、炊込みごはんは3合まで炊飯可能になりました。更に、炊飯後の気になるニオイを低減するお手入れ機能も進化。圧力の採用で約37%の時短(※3)を実現しました。

また「可変圧力おどり炊き」のSR-JX057には「加圧追い炊き」と「おこわ」コースを新たに搭載しました。

当社は本製品を通じ、ごはんのおいしさによる豊かな食生活をご提案いたします。

<特長>

1. 「Wおどり炊き」(※1)と「加圧追い炊き」を搭載した小容量3合炊き
2. 「おこわ」コース新搭載。炊込みごはんも3合まで炊飯可能(※1)
3. 時短で使いやすく進化(※1)した新「お手入れ機能」

※1:SR-JW057のみ。

※2:追い炊き時における加圧による効果。当社従来品SR-JX056(2016年発売):1.0気圧(沸点100℃)新製品SR-JW057、SR-JX057:1.10気圧(沸点101.5℃)

※3:当社従来品SR-JX056(2016年発売)と新製品SR-JW057のお手入れコース時間の比較。従来品SR-JX056:約45分、新製品SR-JW057:約28分。

【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. 「Wおどり炊き」(※1)と「加圧追い炊き」を搭載した小容量3合炊き

SR-JW057には、最上位機種に採用している「Wおどり炊き」を、新たに3合炊き用に開発し搭載しました。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ます。

また2機種ともに、炊飯工程後半の追い炊き時にも加圧して釜内を高温度化(※2)する「加圧追い炊き」を新搭載しました。追い炊き時にも高温状態を維持することで、お米の芯までしっかりと熱を伝えることが可能になりました。

これらによりお米のα化を促進し、SR-JW057は当社従来品(SR-JX056)よりも甘みが約10%(※4)、もちもち感(ねばり)が約6%(※5)向上したごはんを炊き上げます。

【新搭載「Wおどり炊き」加圧追い炊き」とその効果】



※4:当社従来品SR-JX056(2016年発売)と新製品SR-JW057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-JX056:0.58mg/g、新製品SR-JW057:0.64mg/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。

※5:当社従来品SR-JX056(2016年発売)と新製品SR-JW057で比較。株式会社サタケ製硬さ・粘り計による多粒法でのごはんの物性(ねばり)測定 SR-JX056:7.06N、SR-JW057:7.55N。

2. 「おこわ」コース新搭載。炊込みごはんが3合まで炊飯可能(※1)

吸水しやすいもち米にあわせて、ゆるやかに加熱して炊き上げる「おこわ」の専用コースを新たに搭載しました。当社従来品(SR-JX056)では下準備のざる上げを含めて約75分かかっていた赤飯も、ざる上げなしの約50分で炊き上げることができ、おいしく手軽に赤飯やおこわが楽しめます。更にSR-JW057は、炊込みごはんをたくさん炊きたいというご要望にお応えし、当社従来品(SR-JX056)では2合までだった炊込みごはんの容量を3合までにしました。

3. 時短で使いやすく進化(※1)した新「お手入れ機能」

炊飯後の気になるニオイを低減する「お手入れ機能」が進化しました。従来は煮沸のみだったお手入れ機能に圧力を採用し、短時間で多くの蒸気を発生させることにより、従来から約37%(※3)の時短を実現しました。

【その他の特長】

●上質で美しいデザイン

「アルミ深絞り工法」で上質な風合い、ツヤ感を実現し「豊穡柄」で揺れる稲穂を表現しました。SR-JW057には、つややかで深みのある黒色、アルミの質感を活かした「シャインブラック」色を採用し「豊穡ホワイト」との2色展開でキッチンに合わせてお選びいただけます。

●ご高齢の方のお好みに合わせた「よりやわらかごはん」コース

もっとやわらかいごはんを食べたいというニーズにお応えして、じっくりとやわらかく炊き上げる「よりやわらかごはん」コースを新搭載。

【炊飯器小容量需要動向】

(当社調べ)

	2013年度	2014年度	2015年度	2016年度	2017年度見通し
総需要	601万台	542万台	579万台	575万台	570万台
内、小容量タイプ	115万台	109万台	125万台	146万台	160万台
小容量前年比	103%	94%	115%	117%	110%

【仕様一覧】

品番		SR-JW057	SR-JX057
電源		交流100 V 50-60 Hz	
消費電力(炊飯時)		約700 W	
炊飯容量(L)	白米	0.09~0.54	
寸法 (約cm)	幅	24.3	24.3
	奥行	30.7	30.7
	高さ	20.8	19.1
質量(約kg)		5.1	4.7

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。