

2018年3月23日

業界初※1、お米の鮮度に合わせて炊き方を自動調整する「鮮度センシング」機能を新搭載

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-VSX8シリーズを発売  
一年中、新米のようなおいしさ※2を実現



-K (ブラック)



-W (ホワイト)

スチーム&可変圧力IHジャー炊飯器 SR-VSX8シリーズ (2018年3月 パナソニック)

品名	スチーム&可変圧力IHジャー炊飯器	
品番	SR-VSX108	SR-VSX188
炊飯容量(白米)	0.09~1.0 L	0.18~1.8 L
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」に業界初※1の「鮮度センシング」機能を追加し、鮮度の落ちた「乾燥米※3」でも、新米のようにおいしく※2炊き上げるスチーム&可変圧力IHジャー炊飯器 SR-VSX8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、異なる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のごはんを目指し、提案をしてきました。

一般的に精米されたお米は、ご家庭で常温保存するうちに次第に乾燥して鮮度が落ちます。

本製品は、本体内部に新搭載された圧力センサーで釜内の圧力をリアルタイムに検知する「鮮度センシング」により、お米の鮮度に合わせて自動で炊き方を調整し、精米後一定期間が経過して乾燥したお米のバサつきを抑え※4、甘さ低下を改善※5して炊き上げることで、「一年中、新米のようなおいしさ※2」を実現します。

また、圧力センサー搭載により食感炊き分け機能も進化し、中でも「銀シャリふつつ」コースでは、昨今お客様の支持が強い※6「甘みがあり、一粒一粒がしっかりした食感」に炊き上げることができます。

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>

1. 業界初※1、圧力センサーでお米の鮮度に合わせて炊き方を自動調整する「鮮度センシング」機能を新搭載。  
乾燥米※3でも新米のようなおいしさ※2を実現  
(当社独自基準評価。お米の量・銘柄・保存状態、水の量等の使用条件によって異なります。一部コースを除きます。)
2. 好みに合わせて食感を13通りに微調整できる、新「食感自在炊き分け」機能搭載
3. 使いやすさとデザイン性を備えたシンプルデザイン

※1:2018年3月23日時点。国内家庭用炊飯器において。

※2:ハリ、甘み。

※3:精米後に常温で2週間経過し、含水率が12%以下に落ちたお米。

※4:当社従来品SR-SPX107(2017年発売)と新製品SR-VSX108で比較。パサつきを約16%抑える。2017年度産コシヒカリ使用。株式会社山電製クリープメータによる一粒法によるごはんの物性(硬さ)測定。従来品SR-SPX107:0.466 N(乾燥米) / 0.396 N(新米)約17%パサつきに対して、新製品SR-VSX108:0.442 N(乾燥米) / 0.437 N(新米)約1%のパサつきに抑制。

※5:当社従来品SR-SPX107(2017年発売)と新製品SR-VSX108で比較。甘さ低下を約15%改善。2017年度産コシヒカリ使用。ソモゲ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-SPX107:0.638 mg/g(乾燥米) / 0.766 mg/g(新米)甘さ低下約17%に対して、新製品SR-VSX108:0.766 mg/g(乾燥米) / 0.777 mg/g(新米)甘さ低下約2%に改善。(一般財団法人食品分析開発センター-SUNATEC調べ)抽出条件:ごはん10gを80%エタノール30 mLに入れ15000 rpmで3分間攪拌し、3000 rpm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。

※6:当社調べ。2013年調査:N=660。2018年調査:N=500

## 【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)

※4月1日以降は受付時間が9時から18時に変更になります。

## 【特長】

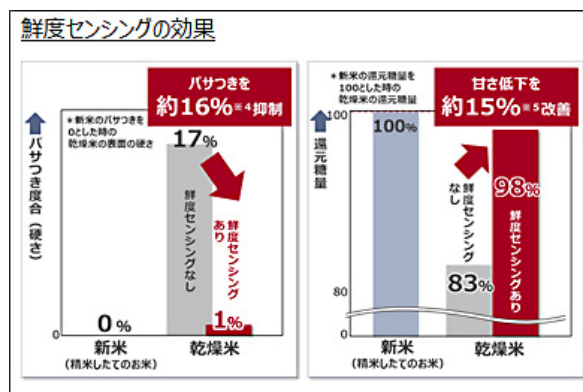
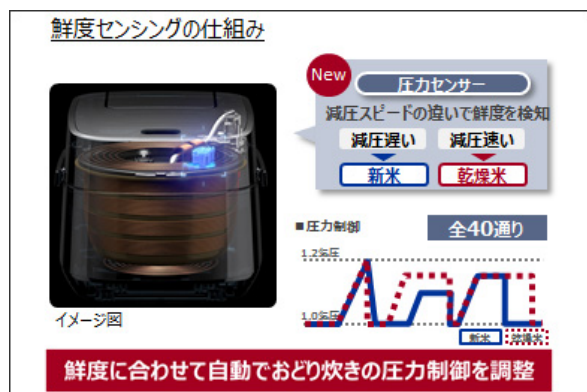
### 1. 業界初※1、圧力センサーでお米の鮮度に合わせて炊き方を自動調整する「鮮度センシング」機能を新搭載。乾燥米※3でも新米のようなおいしさ※2を実現

(当社独自基準評価。お米の量・銘柄・保存状態、水の量等の使用条件によって異なります。一部コースを除きます。)

本製品の開発にあたり、精米されたお米の保存状況が、炊き上がりのおいしさに影響を与えることに着目しました。精米直後のお米の含水率は約14%ありますが、常温保存をした場合2週間後には約2%減少し※7乾燥が進みます。当社の調査によると、9割以上の方がお米を常温で保存していることがわかりました※8

当社は、含水率が減少したお米を「乾燥米※3」と定義し、業界初※1の「鮮度センシング」機能を新搭載することで、乾燥米でも新米(精米したてのお米)のようにおいしく炊き上げることを目指しました。

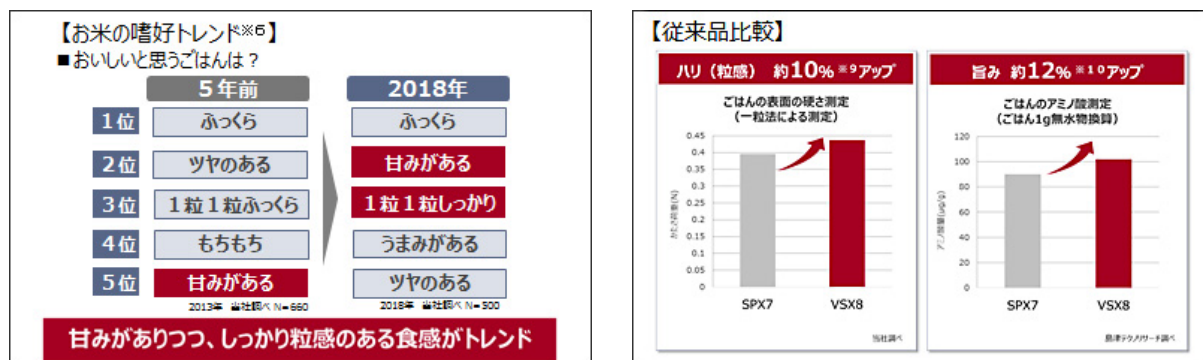
本体内部に圧力センサーを搭載することで釜内の圧力をリアルタイムに検知し、減圧スピードの違いによりお米の鮮度を見極め、鮮度に合わせて自動でおどり炊きの圧力制御を調整します。これにより、精米後2週間が経過し、乾燥したお米のパサつきを約16%抑え※4、甘さ低下を約15%改善※5して炊き上げることで、新米のようなおいしさ※2を実現します。



## 2. 好みに合わせて食感を13通りに微調整できる、新「食感自在炊き分け」機能搭載

本製品では、圧力センサーの搭載により、従来より炊き分けに使用していた「火力制御」「加圧時間」「スチーム温度」の要素に「圧力の強さ」を加え、全13通りの食感炊き分けを実現しました。

中でも「銀シャリふつう」コースでは、昨今のお客様の嗜好トレンド※6に合わせ、「甘みがあり、一粒一粒がしっかりした食感」に炊き上がるようになりました。また、前炊き工程において旨みと甘みの両方を生成する温度帯内で長い時間浸水させる「旨み熟成浸水」を採用し、ごはんの旨みも増加しました。



## 3. 使いやすさとデザイン性を備えたシンプルデザイン

本製品は、タッチキーを採用することで、使い勝手が良くお手入れしやすいシンプルデザインを実現しました。また、キッチンツールをイメージした鋳物調マット仕上げを採用。カラーはシンプルなブラック・ホワイトの2色展開で、キッチン空間に調和するデザインを目指しました。

### 【その他特長】

- 内釜の底面ディンプル数増加により沸騰泡の対流効果が向上。
- 銘柄炊き分けに新たに2銘柄を採用。合計50銘柄※11に対応。

### 【炊飯器 需要動向】

(当社調べ)

	2015年度	2016年度	2017年度見通し	2018年度予測
総需要	579万台	575万台	565万台	570万台
内、IHタイプ	425万台	424万台	415万台	420万台
IHタイプ構成比	73%	74%	74%	74%

## 【仕様一覧】

品番		SR-VSX108	SR-VSX188
電源		交流100 V 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	27.5	29.8
	奥行	36.1	39.1
	高さ	23.4	27.0
質量(約kg)		7.8	9.1
色		-K(ブラック)、-W(ホワイト)	

※7:当社調べ。2017年度産コシヒカリ使用。室温約20~25℃、湿度55%~60%環境下において2週間、開封状態にて保管した場合の含水率。

※8:2018年当社調べ。N=309。

※9:当社従来品SR-SPX107(2017年発売)と新製品SR-VSX108で比較。2017年度産コシヒカリ使用。株式会社山電製クリープメータによる一粒法によるごはんの表面の硬さ測定。従来品SR-SPX107:0.396 Nに対して、新製品SR-VSX108:0.437 N。

※10:当社従来品SR-SPX107(2017年発売)と新製品SR-VSX108で比較。2017年度産コシヒカリ使用。ごはん1 g無水物換算によるアミノ酸総量の測定。従来品SR-SPX107:90 µg/gに対して、新製品SR-VSX108:102 µg/g(島津テクニサーチ調べ)

※11: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、★いちほまれ、いのちの舌(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、こしいぶぎ、コシヒカリ、コシヒカリ(魚沼産)、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、★だて正夢、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、はえぬぎ、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、ふっくらりんこ、まっしぐら、みずかがみ、ミルクークイーン、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2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。