

2019年3月26日

追い炊き工程を進化させた「加圧追い炊きplus」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-VSX9シリーズを発売
 粒が大きく※1ハリのある銀シャリを実現



-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-VSX9シリーズ (2019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-VSX109	SR-VSX189
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」の追い炊き工程を進化させ、「加圧追い炊きplus」でさらに大粒に炊き上げるスチーム&可変圧力IHジャー炊飯器 SR-VSX9シリーズ を6月1日より発売します。

昨年より「鮮度センシング」機能を搭載し、鮮度が落ちた「乾燥米※2」でも新米のように甘みやハリのあるごはんを炊くことができるようになりました。

本製品ではさらに、ごはんのおいしさの構成要素の一つである「見た目」に着目し、本体内部に搭載された圧力センサーを使用し、追い炊き工程で微細な圧力制御を行う「加圧追い炊きplus」を新たに搭載しました。これにより、ごはんの表面を崩さずハリのある大きな粒※1に炊き上げることができます。

また、時間のないときに短時間で炊ける従来の高速コースの工程を見直し、「スチーム高速コース」を新たに搭載しました。220℃スチームを追加し、火通りを向上することで、短時間でもさらにおいしく炊くことができます。

当社は本製品を通して、ごはんの楽しみ方を提案するとともに、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. 「加圧追い炊きplus」で、約10 %粒が大きく※1ハリのある炊き上がり(当社独自基準評価)
2. 「スチーム高速コース」で時短はそのまま、さらにおいしく
3. 「銘柄炊き分けコンシェルジュ」に新銘柄「雪若丸」「富富富」を追加

※1: 当社独自基準評価。当社従来品SR-VSX108(2018年発売)と新製品SR-VSX109で比較。2018年度産コシヒカリ使用。電子顕微鏡(Hirox RH-2000)による粒の大きさの測定。従来品SR-VSX108:7.21 mmに対して、新製品SR-VSX109:7.99 mm。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: 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。

【お問い合わせ先】

調理商品ご相談窓口

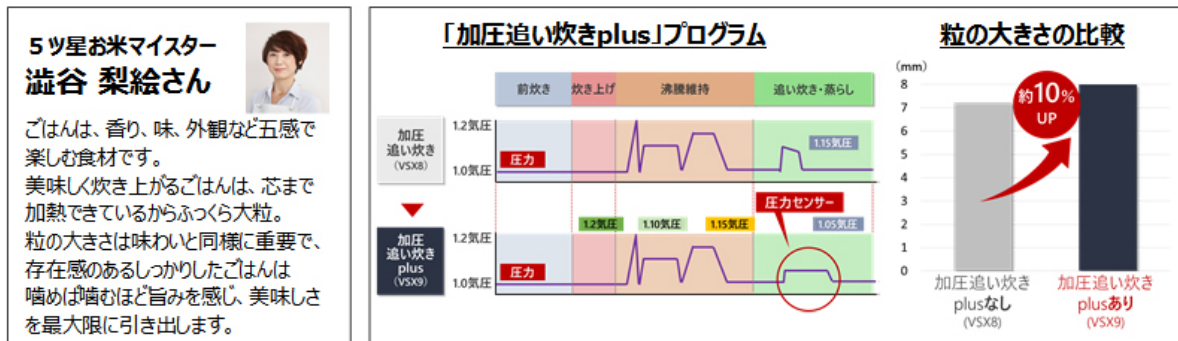
フリーダイヤル 0120-878-694(受付 9時から18時)

【特長】

1. 「加圧追い炊きplus」で、約10 %粒が大きく※1ハリのある炊き上がり

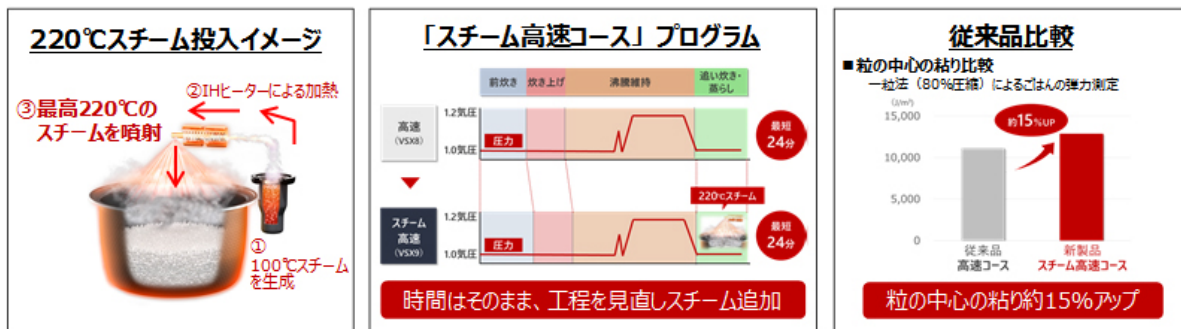
本製品を開発するにあたり、「ごはんのおいしさ」をさらに追究しました。当社が行った調査では、約90 %の方が「見た目」がごはんのおいしさに影響すると考えており、そのなかで約71 %の方が「粒が大きい」ことが重要な要素の一つだと感じていることがわかりました※3。

本製品では、追い炊き工程時に圧力センサーで微細な圧力制御をし、1.05気圧の圧力を従来より長時間かけることで、ごはんの表面を崩さずハリを残しながら大粒※1に炊き上げることができます。



2. 「スチーム高速コース」で時短はそのまま、さらにおいしく

従来より、短時間で炊くコースとして「高速コース」を搭載していましたが、当社の調査によると、急いでごはんが必要なときに高速（早炊き）コースを使用している方は約37%にとどまり、使用しない理由は「おいしくない」「おいしくなさそう」という、味への不満や不安が半数にのぼります※3。さらに、そのように感じる理由としては、「かたい」「芯が残る」といった食感に関するものが多くなっています※3。本製品では、従来の高速コースの前炊き・炊き上げ工程を見直し、追い炊き・蒸らし工程時に220℃スチームを追加した「スチーム高速コース」で火通りをさらによくすることで、粒の中心の粘りが約15%アップ※4しました。これにより、最速24分炊飯の時短はそのままに、もっちりおいしいごはんに炊き上がります。



3. 「銘柄炊き分けコンシェルジュ」に新銘柄「雪若丸」「富富富」を追加

お米の特性に合わせた専用プログラムで、銘柄ごとの特長を引き出す「銘柄炊き分けコンシェルジュ」に、2018年に本格デビューした山形県産「雪若丸」、富山県産「富富富」を新たに追加し、業界最多※5の50銘柄※6を炊き分けすることができます。Wおどり炊きは、米どころ8道県から「おいしく炊ける」と推奨されています。



【その他特長】

- 「玄米高速コース」で玄米の炊飯時間を従来比約23%短縮※7。

圧力センサーを使用し、加圧減圧により吸水を促進することで、通常の炊飯では時間のかかる玄米も最速約65分で炊飯が可能に。

- もち麦・押し麦が簡単に炊ける「麦ごはんコース」搭載。

【炊飯器 需要動向】

(当社調べ)

	2016年度	2017年度	2018年度見通し	2019年度予測
総需要	575万台	565万台	540万台	535万台
内、IHタイプ	424万台	415万台	394万台	395万台
IHタイプ構成比	74%	73%	73%	74%

【仕様一覧】

品番		SR-VSX109	SR-VSX189
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)		7.7	9.0
色		-K(ブラック)、-W(ホワイト)	

※3:2019年当社調べ。N=600。

※4:当社従来品SR-VSX108(2018年発売)と新製品SR-VSX109で比較。2018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中心の付着性を測定。従来品SR-VSX108:11130J/m³に対して、新製品SR-VSX109:12853J/m³。

※5:2019年3月26日時点。国内家庭用炊飯器において。

※6:対応銘柄は、あいちのかおり、あきさかり、あきたこまち、秋のきらめき、あきほなみ、あさひの夢、いちほまれ、いのちの香、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、ふっくりんこ、★富富富、まっしぐら、みずかがみ、ミルキークイーン、森のくまさん、★雪若丸、夢しずく、夢つくし、ゆめびりか(★は新製品で追加した2銘柄)

※7:当社従来品SR-VSX108(2018年発売)と新製品SR-VSX109で比較。従来品「玄米ごはん」コース(最短約85分)に対して、新製品「玄米高速」コース(最短約65分)。

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。