

2021年4月7日

「おまかせ見極め炊き」で、新米も買い置きして乾燥したお米※1もさらにおいしく炊き分ける

## IoT対応スチーム&可変圧力IHジャー炊飯器

### 「おどり炊き」SR-VSX1シリーズを発売

「キッチンポケット※2」アプリで買った後もおいしさが進化する



-K (ブラック)



-W (ホワイト)



設置イメージ



「キッチンポケット」アプリ連携

#### スチーム&可変圧力IHジャー炊飯器 SR-VSX1シリーズ (2021年4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-VSX101	SR-VSX181
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	5,500台	

パナソニック株式会社は、新米も買い置きして乾燥したお米※1も従来※3よりさらにおいしく炊き分け、「キッチンポケット※2」アプリで買った後もおいしさが進化するスチーム&可変圧力IHジャー炊飯器 SR-VSX1シリーズを6月1日より発売します。

本製品は「おまかせ見極め炊き」で、お米の状態を見極めて大火力IH、可変圧力、高温スチームの3つの要素を自動でコントロールして炊き分けをしています。昨今お米の買い置きをする人が増加傾向になっており、約9割が購入後2週間以上かけてお米を消費しています※4。一般的に精米されたお米は、常温で保存しておく約2週間後には乾燥して鮮度が落ちますが、本製品では新米も買い置きして乾燥したお米※1も従来※3よりさらにおいしく炊き分けます。お米の状態に合わせて「追い炊き」工程時のスチーム温度を変えることで、新米は余分な水分を飛ばしてハリ感を出すことで※5さらにおいしく、乾燥したお米※1はバサつきと甘さの低下を抑え※6※7、みずみずしく※8炊き上げます。

また、炊飯後に保温したり、冷蔵/冷凍保存をするなど、「まとめ炊き」をする人も多くいます※4。このニーズにも対応し、好評の「スチーム保温」を進化させることで保温ごはんも従来※3より炊きたてのおいしさに近づけました。そして冷凍・再加熱するのに適した「冷凍用ごはん」コースを新たに搭載しました。

さらに、本製品はIoT対応し「キッチンポケット※2」アプリと連携することで、その年のお米の出来栄に応じて炊き方を更新したり、銘柄を追加するなど、購入後もおいしさを進化させることができます。

当社はおいしさの進化に加え、「キッチンポケット※2」アプリを介した食の「くらしアップデートサービス」でお客様に寄り添い、日々のおいしい食卓をサポートするとともに、ごはんの楽しみ方を提案していきます。

## <特長>

1. 新米も買い置きして乾燥したお米※1もさらにおいしく炊き分ける「おまかせ見極め炊き」  
(全てのコース、銘柄に対応しているわけではありません)
2. まとめ炊きニーズに対応し「スチーム保温」が進化・「冷凍用ごはん」コースを搭載
3. 「キッチンポケット※2」アプリで購入後もごはんのおいしさが進化する

※1: 腐敗したお米を除く。

※2: スマートフォンの対応機種について詳細はホームページをご覧ください。

※3: 当社従来品SR-VSX100(2020年発売)

※4: 当社インターネット調査、N=800、2021年2月実施。

※5: 従来品SR-VSX100と新製品SR-VSX101で比較。ごはんの表面の付着性測定。従来品: 20.78 N/m<sup>2</sup>、新製品: 18.73 N/m<sup>2</sup>、逆数で比較。

※6: 新米と乾燥米のセンシングありとなしで比較。ごはんの表面の付着性測定。新米: 17.77 N/m<sup>2</sup>、乾燥米(センシングなし): 15.13 N/m<sup>2</sup>、乾燥米(センシングあり): 17.57 N/m<sup>2</sup>、逆数で比較。パサつきを約16%改善。

※7: 新米と乾燥米のセンシングありとなしで比較。ごはんの還元糖量を測定。新米: 0.776 mg/g、乾燥米(センシングなし): 0.695 mg/g、乾燥米(センシングあり): 0.767 mg/g。甘さ低下を約9%改善。

※8: 新米と乾燥米のセンシングありとなしで比較。炊きあがりのごはんの含水率を測定。新米: 含水率64.84%、乾燥米(センシングなし): 含水率が62.79%、乾燥米(センシングあり): 含水率が64.31%。

## 【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. 新米も買い置きして乾燥したお米※1もさらにおいしく炊き分ける「おまかせ見極め炊き」  
(全てのコース、銘柄に対応しているわけではありません)

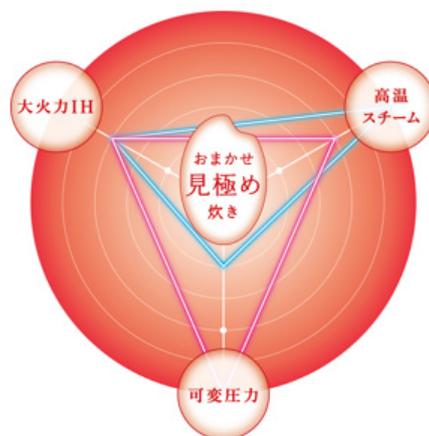
当社は2018年よりお米の鮮度を見極めておいしく炊き分ける機能を搭載してきましたが、本製品では新たに「追い炊き」工程でお米の状態にあわせてスチームの温度を変えることで、新米も買い置きして乾燥したお米※1も従来より※3さらにおいしく炊き分けることができます。水分量の多い新米の場合は250℃の高温スチームで余分な水分を飛ばすことでハリを約10%アップ※5し、乾燥したお米※1の場合はスチーム温度を180℃にすることで、パサつきや甘さの低減の抑制※6※7に加えて、みずみずしさも改善※8して炊き上げます。

### ■「おまかせ見極め炊き」とは

大火力IH、可変圧力、高温スチームの3つの要素を、お米の状態(鮮度、銘柄、出来栄え)\*に応じてコントロールして炊き分けることで、いつも食べているお米が新米のように美味しく\*\*炊けます。

\*全てのコース、銘柄に対応しているわけではありません。出来栄えは、「キッチンポケット」アプリの「今年流」によるプログラムの更新が必要です。

\*\*ハリ・甘み・みずみずしさのこと。



(イメージ図)

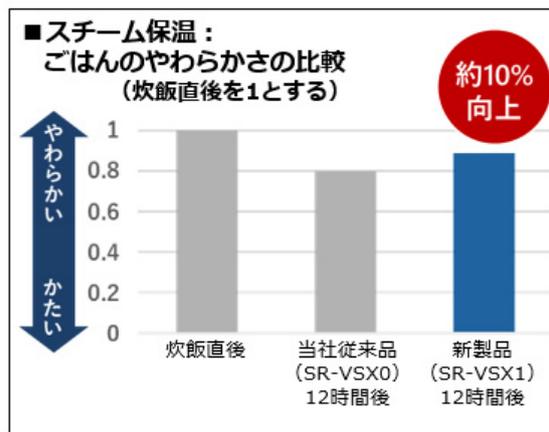
- 新米** 250℃スチームで水分を飛ばしてよりハリ感を出す
- 乾燥米** 高い圧力と180℃スチームでみずみずしく、ハリと甘みのあるごはんにする

## 2. まとめ炊きニーズに対応し「スチーム保温」が進化・「冷凍用ごはん」コースを搭載

当社調査※4では、炊飯した後にごはんをそのまま炊飯器で保温する人は約15%、冷凍保存する人は約44%となっており、炊飯の都度食べきらずに「まとめ炊き」をしている人が多いことがわかりました。

従来※3から好評の「スチーム保温」は、保温開始してから約6時間後と約12時間後の2回スチームを噴射していましたが、本製品では12時間後までに約10回噴射することで保温中の乾燥を抑えてやわらかさを維持※9し、またごはんの黄ばみも抑えます※10。

また、新たに搭載した「冷凍用ごはん」コースは冷凍・再加熱後もほぐれよく※11、粒の中までやわらかい※12ごはんになるように炊き上げます。



※9:従来品SR-VSX100と新製品SR-VSX101で比較。保温約12時間後の硬さを比較。従来品:4.31 N、新製品:3.87 N、逆数で比較。

※10:従来品SR-VSX100と新製品SR-VSX101で比較。炊き上がり直後と保温約12時間後の黄変上昇値を比較。従来品:2.04、新製品:1.63。

※11:白米銀シャリふつうコースと冷凍用ごはんコースで比較。ごはんの表面の付着性測定。白米銀シャリふつうコース:26.26 N/m<sup>2</sup>、冷凍用ごはんコース:22.58 N/m<sup>2</sup>、逆数で比較。

※12:白米銀シャリふつうコースと冷凍用ごはんコースで比較。ごはんの硬さ測定。白米銀シャリふつうコース:7.8 N、冷凍用ごはんコース:7.06 N、逆数で比較。

## 3. 「キッチンポケット※2」アプリで購入後もごはんのおいしさが進化

本製品はIoT対応し、「キッチンポケット※2」アプリと連携することで、お米の出来栄えに応じて炊飯プログラムが更新されたり、新しい銘柄の炊飯プログラムが配信されるなど、購入後もごはんのおいしさが進化します。



「キッチンポケット」アプリ

### ■お米の出来栄えに応じて炊飯プログラムを更新する「出来栄え炊き分け\*」

お米は毎年の気象状況等によって大きく出来栄えが変動します。当社は産地と共同で研究を重ねて炊飯プログラムを開発していますが、以前より出来栄えに応じて炊飯プログラムを変えたいと考えていました。本製品では、その年のお米の出来栄えに合わせて炊飯プログラムを補正して配信することで、毎年おいしいごはんを炊き上げます。

\*全てのコース、銘柄に対応しているわけではありません。

「キッチンポケット」アプリの「今年流」によるプログラムの更新が必要です。



アプリ操作イメージ

### ■お米を楽しむコンテンツ

#### (1) 銘柄コンシェルジュ

当社の炊飯器の炊飯プログラムは、全て「ライスレディ」という炊飯科学のプロによって開発されています。お客様にいくつかの問診に回答してもらったと、ライスレディがお客様に合う銘柄米をいくつか提案する「銘柄コンシェルジュ」は、新しい銘柄米に出会えるなどお米の楽しみが広がります。

#### (2) 銘柄マップ

炊飯した銘柄が日本地図に記されます。

■外出先からも予約中の炊き上がり時刻が変更できる

■新しい銘柄の炊飯プログラム配信

**【キッチンポケット画面イメージ】** (画面はイメージです)

■ **TOP画面**



■ **出来栄え炊き分け**



■ **予約中の炊き上がり時刻の変更**



■ **銘柄コンシェルジュ**



■ **銘柄マップ**



## 【その他特長】

●銘柄炊き分けは、業界最多※1363銘柄※14に対応。

さらに、24道県28銘柄において「銘柄米が美味しく炊ける」と推奨されています。

## 【推奨道県・銘柄】

北海道(ゆめぴりか)、青森県(青天の霹靂)、岩手県(金色の風)、宮城県(だて正夢)、秋田県(あきたこまち)、山形県(つや姫/雪若丸)、福島県(福、笑い)、栃木県(とちぎの星)、埼玉県(彩のそらよ)、新潟県(新之助)、富山県(富富富)、石川県(ひやくまん穀)、福井県(いちほまれ)、長野県(風さやか)、岐阜県(ハツシモ)、愛知県(あいちのかおり/愛ひとつづ)、滋賀県(みずかがみ)、鳥取県(星空舞)、岡山県(きぬむすめ)、広島県(あきろまん/あきさかり)、愛媛県(ひめの凜)、福岡県(元気つくし/夢つくし)、佐賀県(さがびより)、熊本県(くまさんの輝き)

※13: 2021年4月7日時点。国内家庭用炊飯器において。

※14: 対応銘柄は、ホームページをご覧ください。



※推奨団体:

北海道米販売拡大委員会/あおもり米「青天の霹靂」ブランド化推進協議会  
 いわて純情米需要拡大推進協議会/宮城県米づくり推進本部  
 JAグループ秋田 JA全農あきた/山形「つや姫」「雪若丸」ブランド化戦略推進本部  
 福島県オリジナル米生産販売推進本部/JA全農とちぎ/JAグループさいたま  
 新之助を育てる会/「富富富」戦略推進会議  
 米新品種「ひやくまん穀」普及推進委員会/ふくいブランド米推進協議会  
 「風さやか」推進協議会/岐阜県ハツシモ・コンヒカリブランド確立対策本部  
 JAあいち経済連/愛ひとつづブランド化推進協議会/近江米振興協会  
 星空舞ブランド化推進協議会/岡山県地域稲作戦略推進会議/JA全農ひろしま  
 えひめ愛フード推進機構/JA全農ふくれん/佐賀米マーケティング協議会  
 JAグループ熊本 JA熊本経済連

※対象機種: VSXシリーズ、2021年に推奨を受けました。

## 【仕様一覧】

品番	SR-VSX101	SR-VSX181
消費電力(炊飯時)	1210 W	1400 W
炊飯容量	白米 0.09~1.0 L	0.18~1.8 L
寸法(幅×奥行×高さ)	約27.5×36.1×23.4 cm	約29.8×39.1×27.0 cm
質量	約7.7 kg	約9.0 kg
色	-K(ブラック)、-W(ホワイト)	

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。