

**業界初！新しいご飯の炊き方
IH 調理器と極厚鍋で 手軽に本格ご飯が炊ける
「旨み炊飯鍋」を発売**



生活用品製造卸のアイリスオーヤマ株式会社（本社：仙台市、代表取締役社長：大山 健太郎）は、IH 調理器と無加水鍋をセットにした“旨み炊飯鍋”を2014年6月10日（火）に発売します。全国のスーパーやホームセンター、GMSで販売し、初年度約10万台の出荷を目指します。

昨年末に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことにより、日本の主食である「ご飯」に対する意識に変化がみられます。当社が実施したお米に関するアンケート結果によると、70%以上の方がご飯の味にこだわりがあるという結果が出ており※1、お米に対するこだわりを持っている生活者が増えていることが分かりました。国内の炊飯器の平均単価も上昇しており※2、火力や火加減の調整ができるタイプや内釜の素材にこだわった高付加価値のアイテムが人気で、毎日おいしいご飯が食べたいという生活者のニーズが多い傾向にあります。

こうした中、当社は新しいご飯の炊き方でおいしさを実現した「旨み炊飯鍋」を発売いたします。「旨み炊飯鍋」の最大の特長は、「IH 調理器」と炊飯用の無加水鍋「極厚鍋」をセットにし、それぞれの特長を組み合わせることで、美味しい鍋炊きご飯が手軽に炊けることです。炊飯モードを搭載したIH調理器を使うことでご飯がおいしくなる最適な火加減を自動で調節し、「極厚鍋」の遠赤外線効果でお米をふっくらと仕上げます。

当社は、国内外の米や米食を取り巻く環境変化に対応するため、2013年4月に農商工連携による復興支援を目的として精米事業に参入しました。国内の一人あたりの米の消費量が減少し続けている昨今、新しいご飯の炊き方を提案することにより、日本人の主食であるご飯のおいしさを追求し、国内の米の消費量の増加に貢献してまいります。

※1 無料会員向け情報サイト「アイリス暮らし便利ナビ」調べ

お米と炊飯器についてのアンケート(n=1, 013) 期間：2014/3/27～2014/4/8 (末尾資料)

※2 炊飯器の国内平均単価（出荷ベース）日本電気工業会「家庭用電気機器 出荷・在庫」より(末尾資料)

新商品のお知らせ

■ 商品特長

1. お米をふっくら仕上げる「極厚鍋」
2. 炊飯モード搭載の IH 調理器で、火加減調整の手間いらず
3. 便利な 1 台 3 役で、ご飯以外の調理にも活用可能

1. お米をふっくら仕上げる「極厚鍋」

1-1. 遠赤外線効果で芯まで加熱

土鍋で炊いたような美味しいご飯を炊くために重要なのは、お米の芯までムラなくしっかりと加熱することです。

「旨み炊飯鍋」の「極厚鍋」は、内側のセラミックコーティングから放出される遠赤外線効果により IH の熱をお米一粒一粒にムラなく届け、ふっくらとした食感に仕上げます。



※イメージ

1-2. 「極厚鍋」で、旨みを逃がさない

炊飯用の無加水鍋「極厚鍋」は、お米の風味や旨みが含まれた蒸気が外に出るのを防ぎます。

無加水鍋の原理とは？

鍋本体とふたがピッタリと合う構造にすることで、調理中に栄養素やうまみを含んだ蒸気が逃げることを防ぎます。さらにその蒸気を循環させることで、食材をよりおいしく仕上げます。



※イメージ

2. 炊飯モード搭載の IH 調理器で、火加減調整の手間が不要

お米の甘み・旨みを引き出すためには、「吸水」「高温加熱」「十分な蒸らし」等の細やかな火加減の調節が欠かせません。「旨み炊飯鍋」の IH 調理器は「炊飯モード」を搭載しており、炊飯ボタンを押すだけで最適な火力を自動的に調節します。手作業だと難しい細やかな火加減も、炊き始めから仕上げまでの工程を全て自動で行います。

旨み浸水…40℃～50℃の温水で約 20 分間

浸水させ、お米の甘みを引き出します。

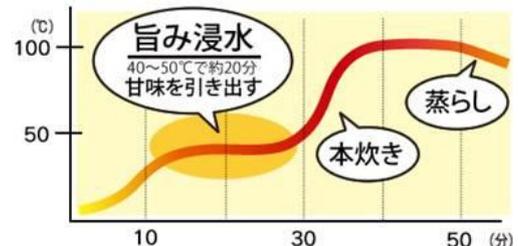


※イメージ

本炊き…一気に高温まで加熱し、お米を炊き上げます。

蒸らし…十分に蒸らし、

お米の中心部までふっくらと仕上げます。



操作パネル



ボタン操作で簡単にご飯が炊けます。

また、お好みの食感に合わせて
3つのコースが選択できます。

新商品のお知らせ

3. 便利な1台3役で、ご飯以外の調理にも活用可能

それぞれ単品でも使用可能ですので、炊飯以外にも様々な料理に活用できます。

《炊飯用として》



IH 調理器と極厚無加水鍋で
美味しいご飯が炊けます。

《無加水鍋として》



食材の旨みを閉じ込めるので
煮込みや蒸し料理にも
お使いいただけます。

《IH 調理器として》



カセットコンロよりも経済的
で、炒め物や卓上での鍋料理
にもお勧めです。

商品仕様

品名	旨み炊飯鍋	
規格	H-DRC-18	
セット内容	極厚鍋	IH調理器
画像		
最大炊飯容量	3合	-
製品重量	1.5kg	1.8kg
満水容量	1.8L	-
消費電力	-	1000W
対応鍋の直径	-	12~20cm
炊飯モード	-	3コース (標準・やわらか・かため)
加熱モード	-	5段階
付属品	シリコン取っ手、しゃもじ、計量カップ	
参考価格(税抜き)	16,000円	
発売日	6月10日	

新商品のお知らせ

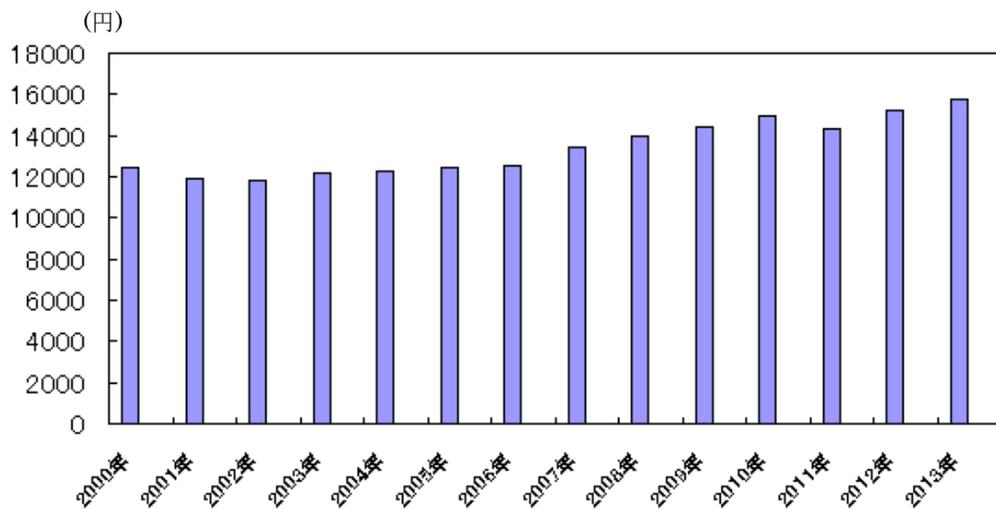
■ 参考資料

お米と炊飯器についてのアンケート(n=1,013) 期間：2014/3/27～2014/4/8

◇ ご飯の味にこだわりはありますか？(1つ選択)

	回答数	構成比
こだわっている	522	52%
少しこだわっている	228	23%
あまりこだわらない	227	23%
全くこだわらない	26	3%
その他	5	0%
	1008	

炊飯器の国内平均単価（出荷ベース）



日本電気工業会「家庭用電気機器 出荷・在庫」より