

**米と水の重量を計測  
銘柄ごとに炊き方と水量を微調整  
「銘柄量り炊き IH ジャー炊飯器 3合」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 ジャー炊飯器の製品分野に初めて参入し、米の量と銘柄に合わせて水の量を微調整できる炊飯器「銘柄量り炊き IH ジャー炊飯器 3合」を本年9月30日に発売します。全国の家電量販店、ホームセンターなどを中心に販売し、初年度3万台の出荷を目指します。

当社は2009年に家電事業に本格参入し、熟練技術者を中途採用することで開発体制を強化してきました。その後、被災地の農業復興を目的として2013年精米事業に参入しました。これら二つの新規事業で蓄積してきたノウハウを基に、昨年11月には炊飯器を第一弾として「米家電事業」に参入しました。

当社が行ったごはんの食味に関する調査<sup>※1</sup>では、炊飯の際に基準となる水の量に約4.5%を超える<sup>※2</sup>過不足がある場合、おいしさが損なわれることが判明しています。さらに、水位線を目安とした目視による水の計量の場合、常に約4.5%以内の範囲内に納められる人は3合、1合でそれぞれ約55%、約20%に留まります<sup>※3</sup>。

今回発売する銘柄量り炊き IH ジャー炊飯器（以下、銘柄量り炊きジャー）は米と水の重量を計測する「量り炊き」モードにより常に最適な水の量で炊飯できる炊飯器です。釜に入れた米の量に対して必要な水量を自動で計算するため、米の計量が正確でない場合や、合数単位以外の場合でも最適な水量で炊飯することができます。また、銘柄ごとの粒の大きさや味の違いに応じて水量と加熱方法を調整する炊き分け機能を搭載しており、銘柄ごとの味の個性をより引き出す炊飯ができます。本体は分離式になっており、上部は「おひつ」として、下部はIH調理器として使用できます。さらに、厚さ3.1mmの釜を銅でコーティングした「極厚銅釜」を採用することで高い熱伝導率と蓄熱性を実現し、釜全体に均等に熱を伝えることで、ふっくらとごはんを炊き上げることができます。

当社は今後も幅広い事業の組み合わせとユーザーイン発想の商品開発により、これまでになく製品を開発し、豊かな食文化の創出に貢献していきます。

※1:官能食味評価。当社調べ。水量の過不足と食味の関係は銘柄によって多少ずれがあります。

※2:1合の場合は5cc、3合の場合は約20cc以上のずれ

※3:水位線での水の計量を3回ずつ行い、3回とも許容範囲内に納められた割合。モニター20名で実施。当社調べ。

## NEWS RELEASE

### ■商品特長

1. 重量センサーで米と水を計測、最適な水の量を知らせる「量り炊き」
2. 銘柄に合わせた水量と火力の調整で銘柄の個性を引き出す
3. 上下分離して、上部はおひつ、下部は IH 調理器として使える
4. 厚さ 3.1mm の「極厚銅釜」でふっくらと炊き上げる

### 1. 重量センサーで米と水を計測、最適な水の量を知らせる「量り炊き」

米と水の重量を計測する「量り炊き」モードにより、釜に入れた米の量に対して必要な水の量が自動計算されるため、米の計量が正確でない場合や、米の量が合数単位でない場合でも常に最適な水の量で炊飯することが可能です。水を入れる際、最適な水量の基準値との差異が 5cc 以下になるよう液晶と音でガイドするため、「かたすぎる」「やわらかすぎる」などの日々の炊きあがりのムラを抑えることができます。

#### ■量り炊きの手順



ふたを開け、空の内釜をセットして計量ボタンを押す。

洗米する前の米を炊飯器に入れる。

もう一度計量ボタンを押す。計量ボタンのランプが点滅し、必要な水量が表示されます。

水を入れると徐々に必要な水の量の数値が減少し、最適な水量の場合のみ「OK」と表示されます。

### 2. 銘柄に合わせた水量と火力の調整で銘柄の個性を引き出す

31 銘柄のお米に合わせて最適な水量と火力でお米を炊き分けることができます。銘柄ごとの味わいや食感などの個性を引き出すため、計量時に表示する必要な水の量を銘柄に合わせて計算し、水位線では難しいわずかな水量の調整を行うことが可能です。さらに、水分含有量が多い新米や、「かため」「やわらかめ」などの好みなどに合わせても水分量を調整することができます。

※炊き分けできる銘柄は末尾に記載

### 3. 上下分離して、上部はおひつ、下部は IH 調理器として使える

本体は分離式になっており、上部はおひつとして、下部は IH 調理器として使用することができます。上部と下部は非接触給電と赤外線によって連動するため、分離時に端子の抜き差しなどの必要がありません。



## NEWS RELEASE

### 4. 厚さ 3.1mm の「極厚銅釜」でふっくらと炊き上げる

厚さ 3.1mm の釜に銅によるコーティングを施した「極厚銅釜」の高い熱伝導率と蓄熱性により、釜全体に均等に熱を伝えることで、ふっくらとごはんを炊き上げることができます。



#### ■商品仕様

商品名	銘柄量り炊き IH ジャー炊飯器
規格	RC-IA30-B
商品画像	
製品サイズ(mm)	W225×D280×H212
製品重量	4.2kg
炊飯容量	0.5～3 合
炊飯時消費電力	800W
IH 調理器 ヒーター消費電力	1,000W
IH 調理器 火力調節	5 段階: 約 80W 相当～約 1,000W (加熱調理) 5 段階: 約 160～200℃ (揚げ物調理)
電源コード	長さ約 1.5m
参考価格(税抜)	29,800 円
発売日	2016 年 9 月 30 日

【銘柄選択表】特徴の似た 6 通りに分類されます。

- こしひかり：あいちのかおり、きらら 397、こしいぶき、こしひかり、魚沼産こしひかり、彩のかがやき、さがびより、ササニシキ
- あきたこまち：あきたこまち、キヌヒカリ、つがるロマン、夢つくし
- つや姫：つや姫、はえぬき、ハツシモ
- ゆめぴりか：あさひの夢、ななつぼし、ふっくりんこ、まっしぐら、ゆめぴりか
- ひとめぼれ：きぬむすめ、元気つくし、天のつぶ、にこまる、ひとめぼれ、みずかがみ、森のくまさん、
- ヒノヒカリ：あきほなみ、くまさんの力、ヒノヒカリ、ふさこがね、ミルクークイーン