

NEWS RELEASE

2017年9月21日

業界初 食物繊維成分^{※1}を2倍にする炊飯モードを搭載
料理や食べ方に合わせた「こだわり炊き分け」
当社初の「圧力IHジャー炊飯器」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、当社初となる圧力IH炊飯器「銘柄炊き圧力IHジャー炊飯器 5.5合」を本年10月14日に発売します。全国の家電量販店などを中心に販売し、初年度10万台の出荷を目指します。

■商品特長

1. 米の銘柄に合わせて最適な圧力と火力を調整する「銘柄炊き」
2. 料理や食べ方に合わせて炊き分ける「こだわり炊き分け」
3. 業界初 食物繊維成分を通常炊飯時の約2倍に増加する「食物繊維米」モード

1. 米の銘柄に合わせて最適な圧力と火力を調整する「銘柄炊き」

選択した銘柄に合わせて、加熱工程と加圧時間を調整する炊き分け機能を搭載しています。精米事業で蓄積した米の知見を活かして開発した炊飯プログラミングにより、銘柄ごとの特長を最大限に引き出し炊き上げます。

2. 料理や食べ方に合わせて炊き分ける「こだわり炊き分け」

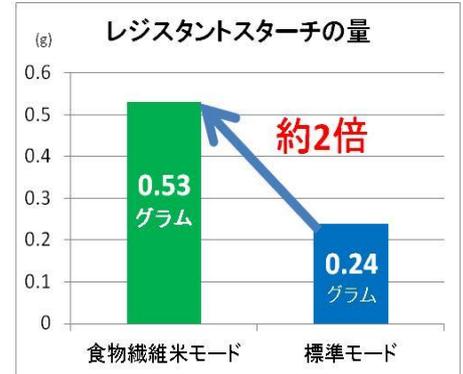
料理や食べ方に合わせて、加熱工程と加圧時間を調整する「こだわり炊き分け」モードを搭載しています。ルウとの相性を考えた「カレーモード」や冷凍してもおいしく食べられる「冷凍ご飯モード」など食べ方にあわせた炊飯が可能です^{※2}。



NEWS RELEASE

3. 業界初 食物繊維成分を通常炊飯時の約2倍に増加する「食物繊維米」モード

「こだわり炊き分け」には圧力と加熱工程の調整により、炊きあがったごはんに含まれるレジスタントスターチ（難消化性でんぷん）を通常炊飯時と比較して約2倍にする「食物繊維米モード」が搭載されています。レジスタントスターチは食物繊維の一種で、不溶性食物繊維と水溶性食物繊維の効果を併せ持ち、腸内環境を整え、便秘を解消する効果があるとされています。



■その他の特長

- ・厚さ 3.0mm の極厚銅釜により米に熱を均等に伝え、ムラ無く炊き上げます。
- ・フタヒーターが炊飯時に均等に加熱すると同時に、保温時の庫内温度を均等に保ち、結露を防ぎます。
- ・1合を19分で炊き上げる「高速炊きモード」を搭載しています。

■商品仕様

商品名	銘柄炊き 圧力 IH ジャー炊飯器 5.5 合
規格	KRC-PA50-B
電源	AC100V(50/60Hz 共通)
製品サイズ(mm)	W265×D349.5×H232
製品重量	6.7kg
炊飯容量	0.5～5.5 合
炊飯時消費電力	1230W
電源コードの長さ	約 1.0m(収納式)
参考価格(税抜)	29,800 円
発売日	2017 年 10 月 14 日

KRC-PA50 銘柄選択表

米銘柄ボタン選択	銘柄	米銘柄ボタン選択	銘柄	米銘柄ボタン選択	銘柄
こしひかり	あいちのかおり 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	あきたこまち	あきたこまち キヌヒカリ きらら397 つがるロマン	ひとめぼれ	きぬむすめ 元気つくし ササニシキ 天のつぶ にこまる ひとめぼれ みずかがみ 森のくまさん
		つや姫	つや姫 はえぬき ハツシモ ミルクークイーン 夢つくし		
		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	ヒノヒカリ	あさひなみ くまさんの力 ヒノヒカリ ふさこがね