

2020年9月10日

炊飯器ラインアップを一新
6種類のヘルシーメニューを新たに搭載
「銘柄炊き炊飯器」シリーズ6機種を全リニューアル



マイコン



IH



圧力IH



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 晃弘）は、銘柄に合わせて最適な炊飯工程で炊き上げる「銘柄炊き炊飯器」シリーズ6機種をリニューアルし、2020年9月30日より順次発売します。全国の家電量販店を中心に販売し、初年度30万台の出荷を目指します。

当社は2015年より炊飯器事業に参入し、研究過程で蓄積した米に関する知見をもとに開発した炊飯プログラムを搭載することで、銘柄の特長を最大限に活かして炊き上げる炊飯器を発売しています。

今回発売する「銘柄炊き炊飯器」シリーズは、人気の高い40銘柄に対応し、それぞれの粒の大きさや水分値に合わせて炊飯工程を調整する炊き分け機能を搭載し、銘柄の特長を最大限に引き出して炊き上げられます。また、今シリーズより新たに、通常炊飯のご飯と比較して糖質を約10%減らす^{※1}ことができる低糖質メニューのほかに、玄米や麦飯、雑穀など6つのヘルシーメニューを搭載しています。それぞれのメニューに合わせて専用の水目盛を採用し、最適な水分量とメニューに合わせた加熱工程で簡単に炊飯できます。

また、圧力IHジャー炊飯器には、料理や食べ方に合わせて圧力や加熱工程を調整するこだわり炊き分け機能を搭載しています。ルウとの相性を考えた「カレー」や解凍してもおいしく食べられる「冷凍」、レジスタントスターチ（難消化性でんぷん）^{※2}を増加させる「食物繊維米」など6つのメニューを搭載し、食べ方やライフスタイルに合わせて炊飯できます。

当社は今後も、生活者の暮らしに密着した商品開発を行い、快適な生活の実現に貢献していきます。

■共通の商品機能

1. 6種類のヘルシーメニュー

2. 40銘柄にあわせた最適な炊飯プログラムとおこのみ炊き分け機能

※1 「通常炊飯」と「低糖質メニュー」で炊いた同重量のご飯に含まれる糖質の量を比較した場合。当社調べ。

※2 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言われています。

NEWS RELEASE

1. 6種類のヘルシーメニュー

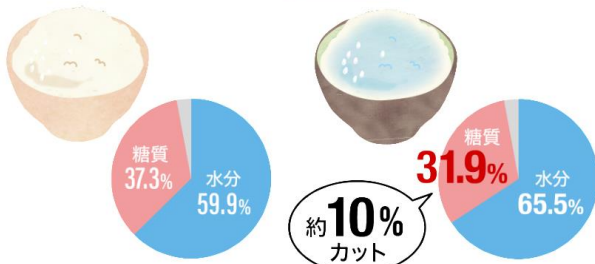
通常炊飯のご飯と比較して糖質を約 10%減らす*1 ことができる低糖質メニューのほかに、玄米や麦飯、雑穀など 6つのヘルシーメニューを搭載しています。低糖質メニューでは、通常の炊飯時より多くの水分を米に含ませる独自の炊飯方式により、米の粒感を残しつつ同重量当たりの糖質を減らします。それぞれのメニューに合わせて専用の水目盛を採用し、最適な水分量とメニューに合わせた加熱工程で簡単に炊飯できます。

低糖質メニュー

低糖質メニューで炊いたご飯を茶碗 1 杯 (150g) 1 日 3 食 365 日食べた場合、通常炊飯と同重量のご飯を食べた時と比較して、1 年間で茶碗約 159 杯分の糖質をカットできます*。

標準メニュー

低糖質メニュー



※KRC-IK50-T における
10%モードでの炊飯時

<その他>

・おかゆ・玄米・麦飯・雑穀米・おこわ



2. 40 銘柄にあわせた炊飯プログラムとおこのみ炊き分け機能

選択した米の銘柄に合わせて、最適な加熱調整を行う炊き分け機能を搭載しています。当社の精米事業で培った知見をもとに開発した炊飯プログラムにより、銘柄の特長を最大限に引き出して炊き上げます。また、「おこのみ炊き分け機能」を搭載し、かたさと食感をそれぞれ 3 段階*3 から選択できるため、好みに合わせて炊き分けが可能です。

<銘柄炊き圧力 IH ジャー炊飯器の特長>

こだわり炊き分け機能

共通の機能に加え、圧力 IH ジャー炊飯器には、料理や食べ方に合わせて圧力や加熱工程を調整するこだわり炊き分け機能を搭載しています。ルウとの相性を考えた「カレー」や解凍してもおいしく食べられる「冷凍」、レジスタントスターチ(難消化性でんぷん)*2を増加させる「食物繊維米」など、6つのメニューを搭載し、食べ方やライフスタイルに合わせて炊飯できます。



【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、炊飯時のムラを抑えます。
- ・底ヒーターに加え、フタヒーターが炊飯時に釜全体を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ます。
- ・蓋と底に搭載した 2 つの温度センサーにより、高い精度で庫内の温度を感知し最適な炊き加減でお米の美味しさを引き出します。(IH・圧力 IH の場合。マイコン式は底にセンサー搭載)

※1 「通常炊飯」と「低糖質メニュー」で炊いた同重量のご飯に含まれる糖質の量を比較した場合。当社調べ。

※2 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。

※3 かたさ：かため・ふつう・やわらか、食感：しゃっきり・ふつう・もっちり

NEWS RELEASE

■商品仕様

<銘柄炊きジャー炊飯器>

商品名	銘柄炊きジャー炊飯器 3合 / 5.5合	
規格	KRC-ME30-T	KRC-ME50-T
画像		
電源	AC100V (50 / 60Hz 共用)	
製品サイズ	W232×D274×H201mm	W260×D312×H225mm
製品重量	2.8kg	3.5kg
炊飯容量 (最大)	0.5～3合	0.5～5.5合
炊飯時消費電力	475W	645W
電源コード長さ	約 1.0m (マグネット式)	
炊飯メニュー	通常炊飯 (無洗米・白米(標準・新米・省エネ・早炊き)、炊込み) ヘルシーメニュー (おかゆ、玄米、麦飯、雑穀米、おこわ、低糖質) 銘柄炊き分け (40 銘柄)、おこのみ炊き分け	
付属品	計量カップ (白米 1合用・0.5合用、無洗米 1合用)、しゃもじ、洗米棒	
参考価格 (税抜)	9,980 円	11,800 円
発売日	2020 年 10 月 2 日	

<銘柄炊き IH ジャー炊飯器>

商品名	銘柄炊き IH ジャー炊飯器 3合 / 5.5合	
規格	KRC-IK30-T	KRC-IK50-T
画像		
電源	AC100V (50 / 60Hz 共用)	
製品サイズ	W235×D298.5×H206mm	W268×D332×H223mm
製品重量	3.7kg	4.5kg
炊飯容量	0.5～3合	0.5～5.5合
炊飯時消費電力	725W	1,130W
電源コード長さ	約 1.0m (収納式)	
炊飯メニュー	通常炊飯 (無洗米・白米(標準・新米・省エネ・早炊き)、炊込み) ヘルシーメニュー (おかゆ、玄米、麦飯、雑穀米、おこわ、低糖質) 銘柄炊き分け (40 銘柄)、おこのみ炊き分け	
付属品	計量カップ (白米 1合用・0.5合用、無洗米 1合用)、しゃもじ、洗米棒	
参考価格 (税抜)	12,800 円	14,800 円
発売日	2020 年 10 月 27 日	2020 年 9 月 30 日

NEWS RELEASE

< 銘柄炊き圧力 IH ジャー炊飯器 >

商品名	銘柄炊き圧力 IH ジャー炊飯器 3合 / 5.5合	
規格	KRC-PD30-T	KRC-PD50-T
画像		
電源	AC100V (50 / 60Hz 共用)	
製品サイズ	W236×D299×H217mm	W265×D349.5×H232mm
製品重量	5.3kg	6.7kg
炊飯容量	0.5～3合	0.5～5.5合
炊飯時消費電力	713W	1,230W
電源コード長さ	約 1.0m (収納式)	
炊飯メニュー	通常炊飯 (無洗米・白米(標準・新米・省エネ・早炊き)、炊込み) ヘルシーメニュー (おかゆ、玄米、麦飯、雑穀米、おこわ、低糖質) こだわり炊き分け (おむすび、冷凍、カレー、すし飯、食物繊維米) 銘柄炊き分け (40 銘柄)、おこのみ炊き分け	
付属品	計量カップ (白米 1合用・0.5合用、無洗米 1合用)、しゃもじ、洗米棒	
参考価格 (税抜)	16,800 円	19,800 円
発売日	2020 年 10 月 27 日	2020 年 9 月 30 日

■ 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 あきさかり きらら397 こしひかり 彩のかがやき さがびより 新之助	つや姫	ササニシキ つや姫 はえぬき ふさこがね まっしぐら	ひとめぼれ	きぬむすめ 元気つくし こしいぶき 天のつぶ ハツシモ ひとめぼれ
あきたこまち	あきたこまち あさほなみ とちぎの星 なすひかり にこまる 森のくまさん 雪若丸	ゆめぴりか	銀河のしずく 青天の霹靂 だて正夢 つがるロマン ななつぼし ふっくりんこ ゆめぴりか	ヒノヒカリ	あさひの夢 おいでまい キヌヒカリ くまさんのカ ヒノヒカリ みずかがみ ミルキーQueen 夢つくし

※KRC-IK50-Tの場合。
商品によって選択表は異なります。