

2021 年 7 月 14 日

業界初・当社 LED 照明の熱伝導技術を応用
～お米を“おどらせない”から、粒が立つ。～
「瞬熱真空釜炊飯器」発売



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、当社の LED 照明で使用している熱伝導技術「ヒートパイプ」を業界で初めて炊飯釜に応用した「瞬熱真空釜 IH ジャー炊飯器 5.5 合」（以下、瞬熱真空釜炊飯器）を 2021 年 8 月 6 日より、全国の家電量販店及びインターネットサイトを中心に販売します。

当社は宮城県に本社を置く企業として、東日本大震災で被害を受けた東北地方の農業復興や、震災を契機とした社会課題の解決に貢献する取り組みを続けています。震災と原発事故後の節電需要に対応するため、速やかに LED 照明の増産体制を確立し、2013 年には震災により甚大な被害を受けた東北地方の農業を支援するため精米事業に参入、2015 年にはそれまでの精米事業の知見を活かして炊飯器事業に参入するなど、「ジャパン・ソリューション」に取り組んでいます。

今回発売する「瞬熱真空釜炊飯器」が目指したのは、日本伝統のかまどで炊いた粒立ちのいいごはんです。かまど炊きの研究を重ねた結果、釜全体が炎で覆われて短時間で均一に加熱されることで水が対流しにくく、お米を“おどらせない”ためお米が傷つかず、粒立ちのいいツヤのあるごはんが炊けることが分かりました。

かまど炊きのような炊き上がりを実現するため、業界で初めて炊飯釜に熱伝導技術「ヒートパイプ」を採用しました。ヒートパイプは、電気機器の冷却や熱交換などに活用されている技術であり、高速な熱伝導でより均一な加熱が可能となります。ヒートパイプの導入により、釜の底面をヒーターで加熱すると、真空二重構造内部の作動液が瞬時に釜全体に移動、放熱することで、釜の上部と下部の温度を均一にすることができます。釜全体の温度差を最小限に抑えることで水の対流が抑えられ、お米を“おどらせない”ことでお米同士の摩擦を防ぐことができ、ふっくらと粒立ちのいいごはんに炊き上げることができます。

ヒートパイプは当社 LED 照明に採用しており、これまで培ってきた技術と知見を炊飯釜に応用することで、当社従来品と比較して釜の熱伝導速度を約 100 倍※に高めることができ、かまどで炊いたような炊き上がりを実現しました。

当社は今後もアイリスグループの技術を活用した商品開発を進め、快適な生活の実現に貢献します。

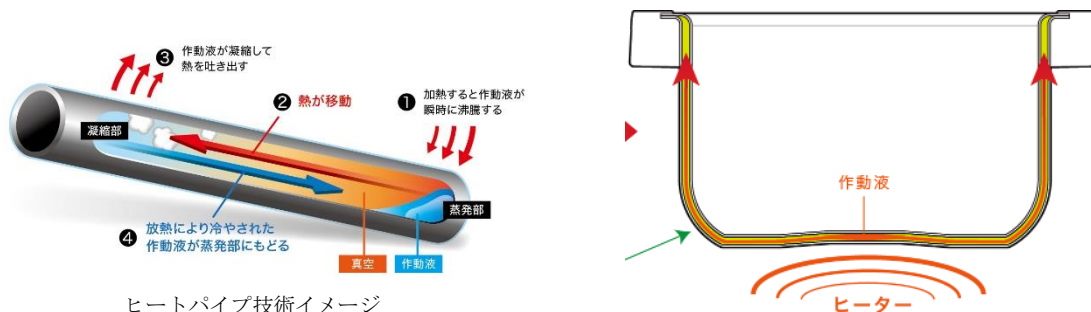
※ 当社従来品（RC-IC50）との比較

■「瞬熱真空釜炊飯器」特長

1. 熱伝導技術「ヒートパイプ」を使用し、熱伝導速度約 100 倍※を実現
2. 水の対流を抑えてお米を“おどらせない”から粒立ちのいいごはんに
3. 便利な人気機能を搭載
4. シンプル×マットでどの空間にもなじむ

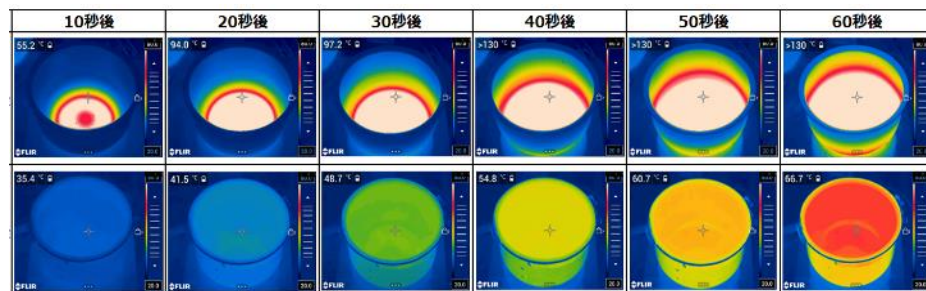
1. 熱伝導技術「ヒートパイプ」を使用し、熱伝導速度約 100 倍※を実現

当社 LED 照明で使用している熱伝導技術「ヒートパイプ」を炊飯器の釜に応用し、熱伝導速度約 100 倍※の釜を実現しました。この技術を活用するために釜の内側と外側の間に 4mm の真空空間を設けて作動液を封入した、業界初の釜設計です。ヒーターで加熱された作動液が蒸気となって瞬時に釜上部まで移動し放熱することで、釜上部と下部の温度差を最小限に抑えられます。



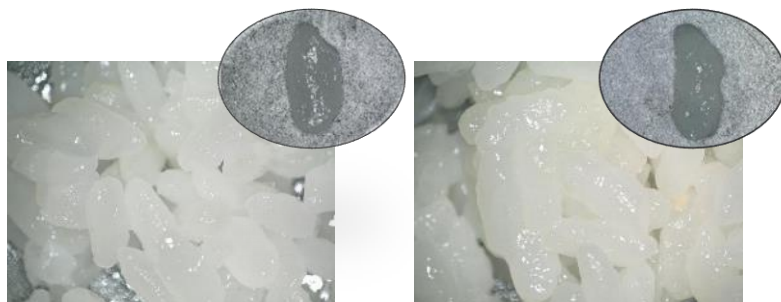
▶当社従来品の釜

▶瞬熱真空釜



2. 水の対流を抑えてお米を“おどらせない”から粒立ちのいいごはんに

ヒートパイプ技術により、釜の上部と下部の温度差を最小限に抑えることができるため、温度差で生じる水の対流を抑えられ、お米をおどらせずに炊き上げます。お米がおどらないことで、米同士の摩擦で傷がつきにくく、粒立ちのいいツヤのあるごはんを楽しむことができます。さらに釜の上部と下部で温度差が少ないことで、ごはんの炊きムラがなくどこをとっても米粒が崩れずふつくと炊き上げます。



瞬熱真空釜炊飯器

他社大火力炊飯器



瞬熱真空釜炊飯器で炊いたごはん

(イメージ)

※ 当社従来品 (RC-IC50) との比較

3. 便利な人気機能を搭載

当社の炊飯器は“米屋がつくる炊飯器”をコンセプトに、お米の分量に合わせて必要な水量を計測する「量り炊き」やお米の特長を活かして炊き上げる「銘柄炊き」、ごはんのカロリーを知らせる「カロリー計量」、低糖質ごはんや雑穀類を炊き分けられる「ヘルシーメニュー」など、ユーザーイン発想で多彩な機能を搭載しラインアップを拡充してきました。瞬熱真空釜炊飯器は、こうした人気機能を搭載することで、お好みやライフスタイルに合わせた食生活を楽しむことができます。

量り炊き

お米の分量に合わせて
最適な水量を計測



銘柄炊き

銘柄に適した炊飯制御。
50 銘柄に対応



カロリー計量

よそったごはんの量から
カロリー目安を算出



ヘルシーメニュー

低糖質、おこわ、
玄米、麦飯



4. シンプル×マットでどの空間にもなじむ

瞬熱真空釜炊飯器は、「シンプル×マット」というデザインコンセプトをもとに、どの空間にもなじむ設計に仕上げました。おいしさを連想させる和の要素として重箱の形状をモチーフに、品のあまるマットな質感と無駄のない柔らかなデザインが台所の中で主張せずなじみます。蓋の操作板は凹凸のない液晶で美しく光り、スムーズに操作できます。またお手入れがしやすいので清潔に保つことができます。



どの空間にもなじむデザイン



操作時は液晶が光って操作がスムーズ



不使用時は液晶が消えてシンプルデザインに

■商品仕様

商品名		瞬熱真空釜 IHジャー炊飯器5.5合	
写真			
規格		RC-IF50-B	
搭載機能		量り炊き/銘柄炊き/カロリー計量/ヘルシーメニュー /こだわり炊き分け（おむすび、冷凍、丼、カレー、すし飯）	
銘柄炊き可能銘柄		別表	
メニュー		無洗米/白米（新米、省エネ、早炊き）/炊込み/おかゆ	
ヘルシーメニュー		玄米/麦飯/おこわ/低糖質	
炊飯 容量 (最大)	無洗米/白米/新米 省エネ/早炊き	1.0L(5.5合)	
	炊込み/玄米 麦飯/おこわ	0.54L(3合)	
	おかゆ	全がゆ 0.27L(1.5合) 5ぶがゆ 0.09L(0.5合)	
	低糖質	0.54L(3合)	
定格消費電力(50Hz/60Hz)		1,240W	
製品寸法(mm)		W249×D353×H239	
商品質量		6.1kg	
電源コード長さ		約0.9m（収納式）	
付属品		蒸しプレート/しゃもじ/計量カップ(白米/無洗米)	
参考価格（税込）		60,980円	

〈銘柄炊き選択表〉

銘柄ボタン 選択	銘柄		銘柄ボタン 選択	銘柄		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 こしいぶき こしひかり	彩のかがやき さがびより 新之助 仁多米 ハナエチゼン	つや姫	いのちの吉 銀河のしずく ささ結 だて正夢	つや姫 はえぬき ハツシモ 雪若丸	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
あきたこまち	あきたこまち 秋の詩 キヌヒカリ つがるロマン 夢つくし		ゆめぴりか	あさひの夢 おぼろづき 金色の風 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	あきほなみ いちほまれ おいでまい くまさんの力 青天の霹靂 とちぎの星	なすひかり ヒノヒカリ ふさこがね 富富富 ミルクークイーン 夢しずく