

見本刷
7月上旬 発売

めざしたのは、輪かくと甘み際立つ

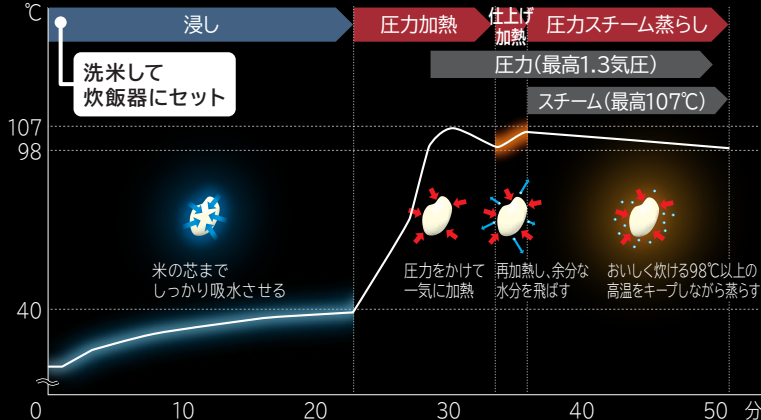
京の米老舗
◎八代目儀兵衛の「外硬内軟」。



決め手は圧力とスチーム。ひと粒を丁寧に炊き上げる。[極上ひと粒炊き]

じっくりと米に吸水させ、圧力をかけながら最高1.3気圧（最高107℃）まで上昇させて高温で加熱。余分な水分を飛ばした後、圧力をかけたまま、最高107℃のスチームを使い、高温を維持しながらじっくり蒸らす。八代目儀兵衛も認める「外硬内軟」の炊き上がりを炊飯器で実現しました。

■炊飯温度曲線イメージ図



※当社調べ。「白米・極上ふつう」コース0.54L(3合)炊飯時。
※消費電力量・炊飯時間は出荷時設定コース「エコ炊飯」より増加します。

大火力 沸騰鉄釜

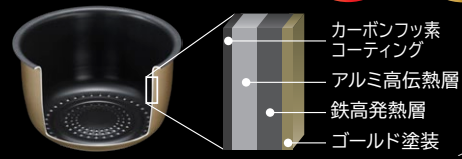
発熱性の高い鉄層を含む底面を「凸底形状」にし、発熱面積を広げました。また、伝熱性の高いアルミ層が大火力の熱をすばやく伝えます。

日立独自 凸底形状

底面全体のリング型の凸形状で発熱面積を広げ、周りの凸形状で泡の発生を促し沸騰させます。

【内釜】
軽量
約790g

【内釜】
カーボンフッ素
6年保証
*1



イメージ図

*1 取扱説明書の記載と異なる使い方をされた場合は保証対象外となります。

新米もいつもの水加減で「外硬内軟」に。

「極上新米」コース NEW



新米を炊くとき、いつもの水加減だとやわらかく炊けるなど、戸惑う声があります。「極上新米」コースは、八代目儀兵衛の職人の技を取り入れ、浸しや加熱のタイミングを工夫。いつもの水加減で、新米のもつハリやツヤを生かしながら、「外硬内軟」に炊き上げます。
※一般的にその年の12月末までに精米、袋詰めされたお米が、新米と呼ばれています。



NEW 日本製

1.0L(5.5合)炊き

RZ-W100FM

7月新発売

圧力&スチーム
ふっくら御膳

日立 [IH] ジャー炊飯器

この新商品ニュースの内容・仕様については予告なく変更する場合があります。

今日のごはんにもうひとこだわりを。 好みや用途にあわせて選べる。「極上」コース

「極上」ボタン
で設定

極上

極上しゃっきり

加熱せずに短時間浸してから「圧力加熱」。「圧力スチーム蒸らし」を短くすることで、しゃっきりと炊き上げ。

炊飯時消費電力量
153Wh/回

炊飯時間
約32分



カレー

極上ふつう

約40℃でじっくり浸し、「圧力加熱」。圧力をかけながら、スチームでしっかり蒸らして、「外硬内軟」に炊き上げ。

炊飯時消費電力量
180Wh/回

炊飯時間
約51分



ふだんの食卓のごはん

極上もちもち

加熱せずに長時間浸し、「圧力加熱」。しっかり蒸らして、もちもちに炊き上げ。冷めてもおいしいごはんが炊ける。

炊飯時消費電力量
186Wh/回

炊飯時間
約90分



お弁当

対応
できる米

白米・無洗米

雑穀米

玄米

発芽玄米

麦ごはん
(押し麦・もち麦)

少量でも食感を炊き分け。
少量炊飯設定時にも、お好みの炊き上がりを選べます。

※炊飯時消費電力量・炊飯時間は、0.54L(3合)炊飯時です。炊飯量・室温・水温等によって異なります。※出荷時設定コース「エコ炊飯」0.54L(3合)炊飯時、消費電力量153Wh/回、炊飯時間約49分。

新米もいつもの水加減で「外硬内軟」の炊き上がり。「極上新米」コース **NEW**

新米を炊くとき、いつもの水加減だとやわらかく炊けるなど、戸惑う声があります。「極上新米」コースは、八代目儀兵衛の職人の技を取り入れ、浸しや加熱のタイミングを工夫。いつもの水加減で、新米のもつハリやツヤを生かしながら、「外硬内軟」に炊き上げます。

すしめしも八代目儀兵衛の技が楽しめる。「極上すしめし」コース

理想のすしめし用の炊き上がりを実現するため、八代目儀兵衛が開発協力したすしめし専用のコース。酢と合わせたときになじみが良くおいしく調和します。

※内釜のまま、合わせ酢と混ぜないでください。腐食の原因となります。

※「極上新米」コース、「極上すしめし」コースは白米・無洗米のみ対応。

■全周断熱構造

本体側に蓄熱性を持たせるため、ふたとボディに伝熱性の低い素材を採用し、空気断熱層などで熱を閉じ込めます。

■蒸気カット*1

炊飯時の外に出る蒸気をカット*1するから、置き場所に困らずキッチン快適。
※当社調べ。炊飯コースや周囲環境などによって排出蒸気量や見え方は異なります。

■スチーム保温

[給水レス オートスチーマー]にためた水分をスチームにして送り込み、ごはんをしっとり保ちます。 ※0.54L(3合)炊飯後、「保温低」設定時。

NEW ためる水分の量を増やし、スチームを送り込む時間を長くしました。

*1 RZ-W100FM:炊き方「白米・極上ふつう」コース0.54L(3合)炊飯時、標準水量0.58L(580mL)に対して排出蒸気量4.4mL(約0.8%)。排出蒸気量が多いコースで測定した場合:炊き方「白米・おかゆ」コース0.09L(0.5合)炊飯時、標準水量0.445L(445mL)に対して排出蒸気量5.1mL(約1.2%)。蒸気口のまわりが熱くなりますのでご注意ください。炊飯コースや周囲環境によって蒸気が出る場合がありますので、壁や家具の近く、キッチン収納棚を使う場合は蒸気が当たらないようご注意ください。

	RZ-W100FM	RZ-V100FM
予約炊飯	2メモリー	
蒸気カット	●	
保温時間(「保温低」設定時)	スチーム保温40時間	スチーム保温24時間
洗浄部品点数	3点	
凹凸が少ないフレイム	●	
汚れが落ちやすいコーティング	フレイム(抗菌*4)	—
抗菌*4	フタ操作部、フックボタン	フックボタン
操作部液晶	ホワイトLED/バックライト付き大型液晶	グレー液晶(バックライト無し)
付属品	コンパクトしゃもじ(自立式)、計量カップ	
定格消費電力	1,400W(炊飯時)	
外形寸法(幅×奥行×高さ)	248mm×302mm×234mm	
本体質量	約6.0kg	約6.0kg
炊飯容量	0.09~1.0L(0.5~5.5合)	
圧力	最高1.3気圧	
水温炊飯制御*2	●	—
スチーム	●	●
全周断熱構造	●	●
側面ヒーター	70W	35W
内釜	大火力 沸騰鉄釜(軽量、カーボンフッ素6年保証、お好み水位線、大きな合数字)	
重量	約790g	
炊飯できる米	白米/無洗米/雑穀米/玄米/発芽玄米/麦ごはん	
炊飯コース	極上コース(新米)	白米/無洗米
	極上コース(すしめし)	白米/無洗米
	少量炊飯*3	0.5~1合/1.5~2合
	快速	●
その他	炊込み/おこげ/おかゆ/おこわ	炊込み/おかゆ/おこわ

*2 白米・無洗米「極上ふつう」コース設定時のみ。*3 「快速」「炊込み」「おこげ」「おかゆ」「おこわ」コース、「麦ごはん(RZ-V100FMのみ)」では選択できません。*4 試験依頼先:一般財団法人ボーケン品質評価機構 ●試験成績書発行番号:20219064516-1、25020010971-1、25021002629-1、213223133-1 ●試験方法:JIS Z 2801(フィルム密着法) ●対象部分:フレイム、フタ操作部、フックボタン ●試験効果:抗菌活性値2.0以上(抗菌活性値2.0以上で抗菌効果があるとされています。)

○医療用ペースメーカーをお使いの方は、[IH]ジャー炊飯器をご使用の際には、専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。○付属品に海外生産品を使用している場合があります。

記載内容は2022年5月現在のものです。
YH-3117(H)