

II. 特長

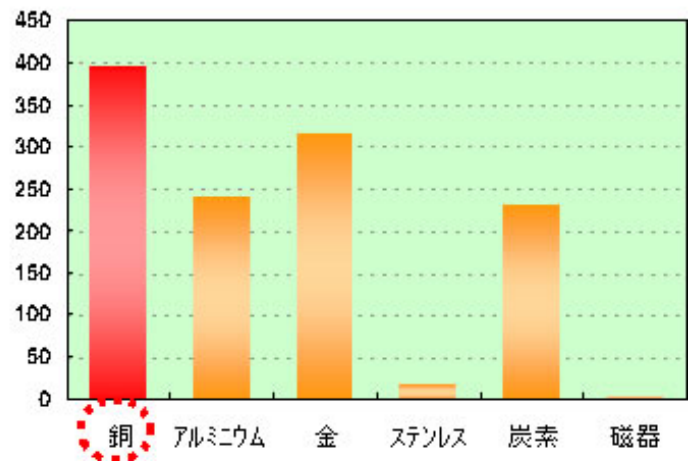
1. 内釜の速熱性・熱均一性を高め、お米の中心まで熱を伝える 「匠純銅」内釜採用

炊飯器の大きな課題として「炊きムラ」が挙げられます。炊飯とは内釜の熱を水とお米に伝え、お米をアルファ化することですが、釜の中央部にある熱源から遠いお米に対しては、火力を均一に伝えるのが難しく、炊きムラが起こることが多くあります。これを解消するため、弊社は2002年「可変圧力IH炊飯方式」を開発しました。炊飯中に、内釜内の圧力を1.2気圧から1気圧に減圧することで、内釜内に沸騰力を起こしてお米をかき混ぜ、従来に比べ炊きムラを大幅に解消しました。

そして2007年度は、この炊きムラをさらになくすため、熱伝導性の高い純銅（純度99.9%）を内釜に採用しました。「可変圧力IH炊飯方式」に加え、内釜自体の速熱性、熱均一性を高めることで相乗効果を発揮し、しっかりとお米一粒一粒の中心部まで熱を伝え、アルファ化を促進させます。



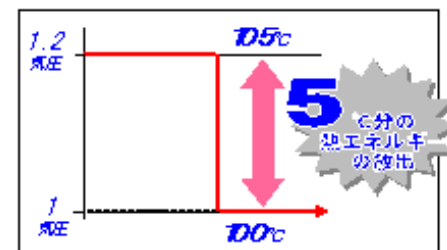
<熱伝導率比較(k/w・m⁻¹・K⁻¹)>



(参考) 特許 1 可変圧力炊飯方式



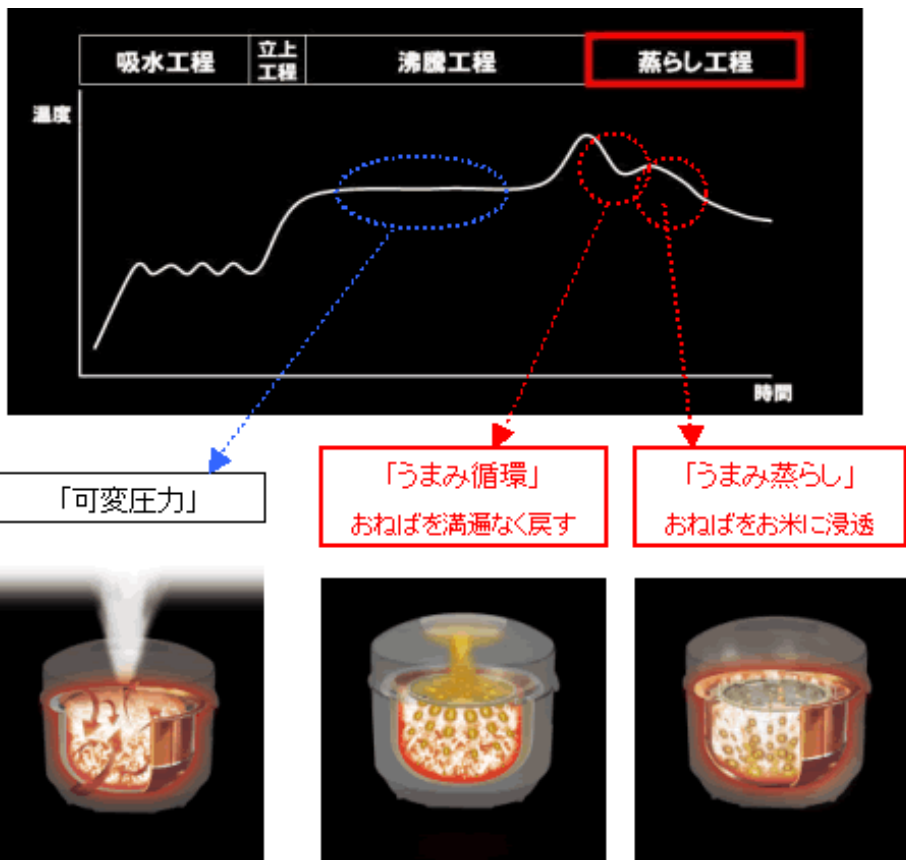
沸点の差を利用して
爆発的な沸騰力を実現



2. うまみ成分を内釜全体に均一分散 「うまみ循環・うまみ蒸らし」

一般的にかまど炊きが美味しいと言われるのは、吹きこぼれを気にせず、強火で炊き続け、お米のうまみ成分（おねば）をたっぷり引き出すからです。それを再現するため、弊社「圧力IHおどり炊き」は、可変圧力で、おねばをしっかりと引き出し、大型蒸気口でそのおねばを受け止め、蒸らし工程で内釜内に戻してあります。今回は、さらに一粒一粒にこの旨み成分をしっかりと浸透させるために、「うまみ循環・うまみ蒸らし」を採用しております。

まず、沸騰工程における可変圧力（おどり炊き）効果でおねばをしっかりと作り、大型蒸気口でキープし、蒸らし工程に入ったところで、「うまみ循環ユニット」によって内釜内に均一におねばを戻します。その後、さらに釜内を減圧し、おねばを一粒一粒にしっかりと浸透させ、ツヤ・甘みのあるふっくらとしたご飯に仕上げることが可能になりました。



業界初³ 「アルミダイキャストフレーム」と、
「天面操作・バックライト付ホワイトW液晶」⁴採用で"使いやすい"

本体フレーム部に、アルミダイキャストを業界で初めて採用しました。従来の樹脂フレームに比べ堅牢性があり、形状をフラット構造にしたため凹凸がなく、お手入れが簡単になりました。ご飯を落としたりしやすいフレーム部だけにその効果も大きくなります。

また、操作性も進化しました。立って操作をすることの多い炊飯器なので、見やすいよう操作部を天面に施し、シンプルで使いやすいボタンにしました。文字を表示する液晶部は、バックライト付きのW液晶を採用しています。また、音声ガイドも搭載し、幅広い年齢層の方により使いやすい炊飯器創りを目指しました。



アルミダイキャストフレーム



バックライト付ホワイトW液晶

4. その他の特長

- 蓄熱性をさらに高める 「真空断熱パネル」⁵
- 四季の変化に対応した炊飯制御 「四季炊き」⁶
- 料理人（匠）の理論を炊飯器で実現した 「匠炊きコース」⁷
- 熱伝導性をさらに引き上げる 「銅トリプルフッ素コート（内釜）」
- お米の種類やメニューに応じてきめ細かく炊き分けが出来る「圧力多彩炊き分け」
- 容量により最適な保温制御を行う 「量ピタ保温」
- 温泉たまごやヨーグルトなど炊飯以外の調理も出来る 「マルチ調理コース」

- 1 特許第3851293号（登録日2006年9月8日）
- 2 銅、アルミ、ステンレスを使用した多層の内釜
- 3 2007年7月13日現在 国内家庭用ジャー炊飯器において
- 4、 5、 6、 7 ECJ-XPタイプのみ