

## I. 概要

ジャー炊飯器の2008年度国内出荷台数は、約630万台（前年比：100%）と堅調な需要が見込まれていますが、ご飯のおいしさにこだわる方からの支持により、マイコンタイプからIHタイプ、IHタイプから圧力IHタイプへの買い替えと、IHタイプの構成（2007年度は64%）は着実に伸長（約66%）するものと予測されます（当社推定）。更に近年では、よりこだわった商品求めたいという生活者意識の変化もあり、従来の炊飯器よりも高価格帯の高級炊飯器が伸長しております。その様な背景の中、当社は1992年に業界初の「圧力IH炊飯方式」を開発、また2002年より炊飯中に圧力を変化させる「特許1可変圧力IH炊飯方式」を業界に先駆けて採用してまいりました。嗜好性の高い商品でありながら、ご購入をいただいたお客様の満足度調査では、ご飯のおいしさに対し非常に高い評価をいただいております。

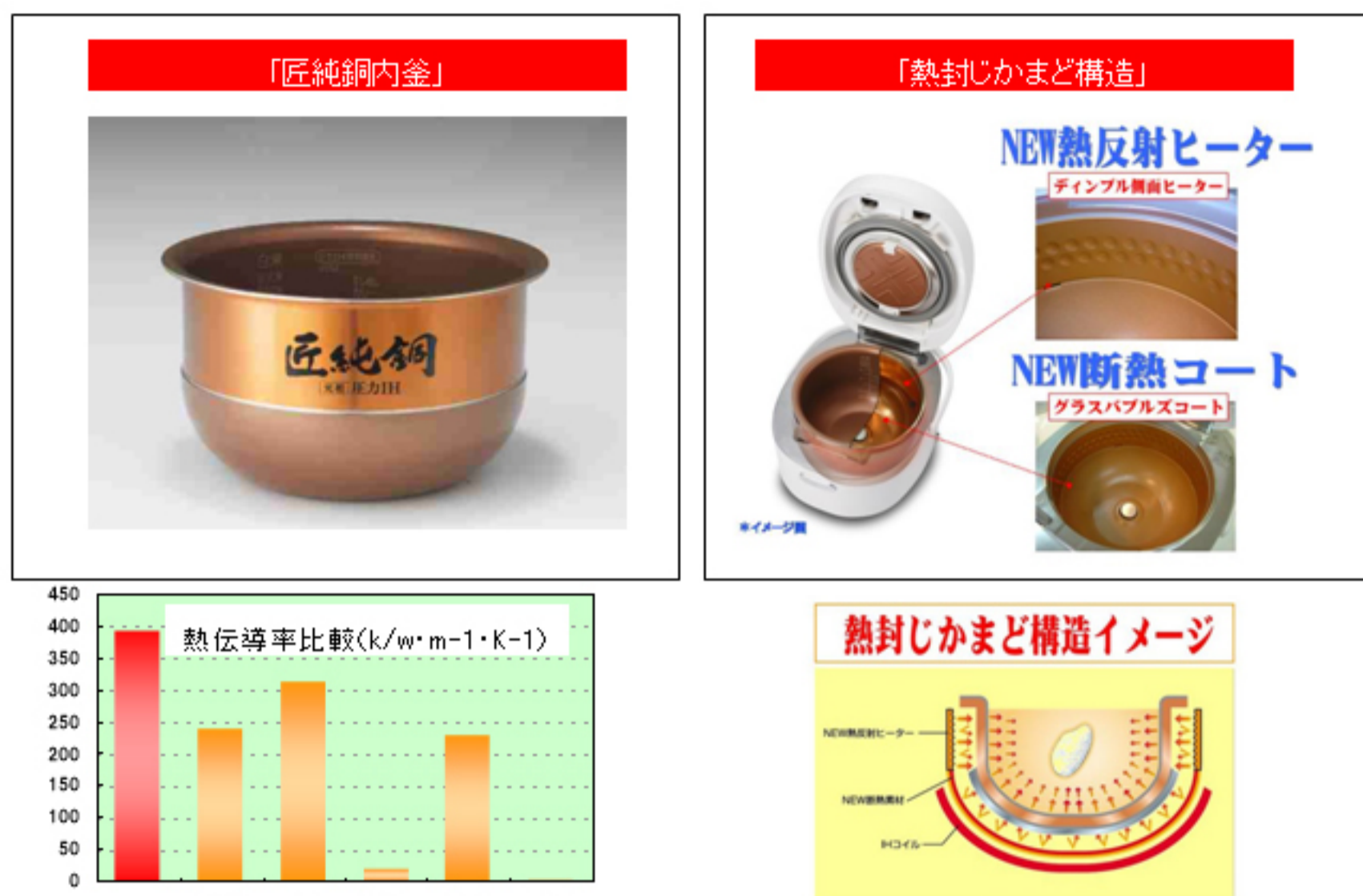
## II. 特長

### 1. 熱伝導効率の高い純度99.9%「匠純銅内釜」+高火力を実現する「熱封じかまど構造」

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。

そして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ることが可能になりました。

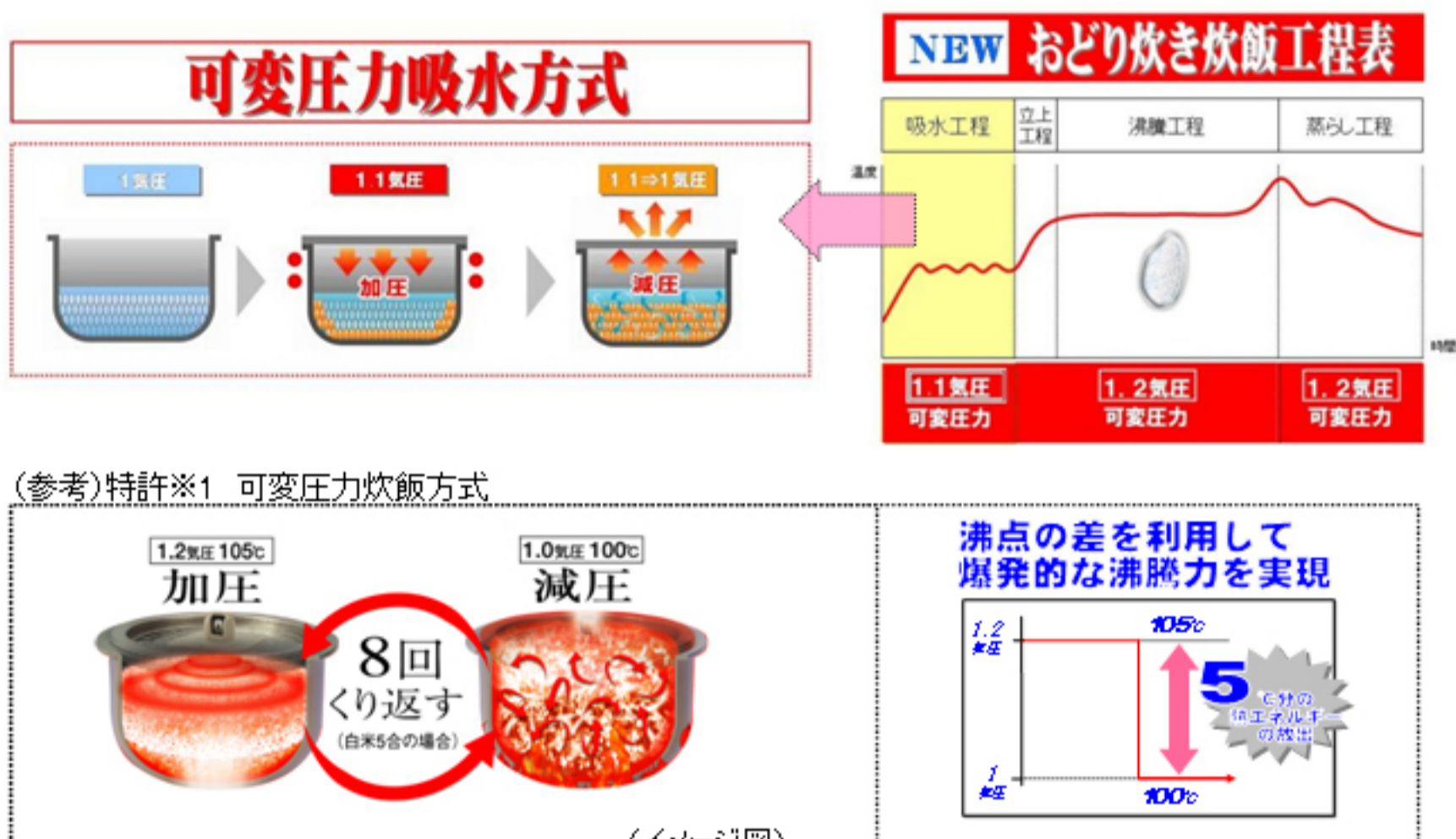
さらに本年度は、この純銅の熱伝導のメリットをさらに引き出す為に、本体庫内（外釜）において、純銅内釜を包み込む断熱構造を採用いたしました。（上部：NEW熱反射ヒーター&下部：NEW断熱コート）IHにより一気に内釜全体に伝導した純銅内釜の熱量を、外側に逃がすことなく、炊飯（内側）の火力として有効に活かすことが出来ます。高火力が必要な、炊飯工程中の「立上げ工程」においてメリットを發揮し、かまどで炊いたごはんのようにハリ、ツヤがあり、ふっくらしたご飯に仕上げることが可能になりました。



### 2. 特許の可変圧力技術を吸水工程にも応用した「NEWおどり炊き炊飯方式」採用

炊飯工程とは大きく分けて4つの工程（「吸水工程」「立上げ工程」「沸騰工程」「蒸らし工程」）に分けられますが、当社はこれまで、独自の特許「可変圧力」技術を使って、「沸騰工程」、「蒸らし工程」において、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、従来に比べて炊きムラを大幅に解消しておりました。さらに本年度は「吸水工程」においてもこの「可変圧力」技術を採用した「可変圧力吸水」方式を採用して、吸水工程における吸水ムラを抑えてお米への吸水効果を上げることが可能になりました。

炊飯の仕込み段階である「吸水工程」から「沸騰工程」そして仕上げ工程である「蒸らし工程」に至るまで、当社の「可変圧力」技術を採用することで、ご飯一粒一粒のムラを抑えて、ふっくら甘みのあるご飯に仕上げます。



### 3. 使いやすさを考えた「アルミダイキャストフレーム」、「バックライトホワイト液晶」

本体フレーム部に、アルミダイキャストを採用しました。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。



### 4. その他の特長

- ・料理人（匠）の理論を炊飯器で実現した「匠炊きコース」<sup>2</sup>
- ・四季の変化に対応した炊飯制御「四季炊き」<sup>3</sup>
- ・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）」<sup>4</sup>
- ・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」<sup>5</sup>
- ・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」<sup>6</sup>

## III. 仕様

品番	ECJ-XP1000	ECJ-XW10	ECJ-XW18	ECJ-JK10	ECJ-JK18	ECJ-JG10	ECJ-JG18
外形寸法	幅266mm 奥行335mm 高さ226mm	幅264mm 奥行377mm 高さ223mm	幅292mm 奥行404mm 高さ253mm	幅264mm 奥行377mm 高さ220mm	幅292mm 奥行404mm 高さ250mm	幅264mm 奥行377mm 高さ220mm	幅292mm 奥行404mm 高さ250mm
質量	約7.1kg	約6.0kg	約7.2kg	約5.5kg	約6.8kg	約5.3kg	約6.5kg
消費電力	1300W	1200W	1350W	1200W	1350W	1200W	1350W
圧力	1.0～1.2気圧（可変）						
炊飯容量	0.09～1.0L (0.5～5.5合)	0.09～1.0L (0.5～5.5合)	0.18～1.8L (1合～1升)	0.09～1.0L (0.5～5.5合)	0.18～1.8L (1合～1升)	0.09～1.0L (0.5～5.5合)	0.18～1.8L (1合～1升)
内釜	匠純銅内釜	純銅仕込み5層厚釜	銅コート5層厚釜	銅コート5層厚釜	銅コート5層厚釜	銅コート厚釜	銅コート厚釜
可変圧力吸水				-	-	-	-
アルミダイキャストフレーム		-	-	-	-	-	-
大型ホワイト液晶				-	-	-	-
液晶バックライト		-	-	-	-	-	-
音声ガイド		-	-	-	-	-	-
マルチ調理コース						-	-
色	プレミアムホワイト(W) プレミアムブラック(K) プレミアムブラウン(T)	プレミアムホワイト(W)		ステンレスロゼ(P)		シャンパンゴールド(N)	