

【今回新しくなったポイント】

1. 伝統の炊き方がよみがえる「極め羽釜」



(左) NP-SA10 型の内釜「極め羽釜」 (右) 「極め羽釜」イメージ

- ・ 羽釜形状&羽釜ヒーターが実現した「象印史上最高峰のおいしさ」
釜の羽部分に密着して直接加熱する「羽釜ヒーター」。かまどが炎で釜を包み込むように、ヒーターがしっかりと内側に熱を伝え、側面からの理想的な加熱を実現しました。
- ・ 真空釜を進化させた高い蓄熱・断熱効果「空気断熱層」
釜の羽とヒーターが密着することで生まれる「空気断熱層」が、羽下から釜底まで熱が外に逃げるのを抑えます。真空層を進化させた高い蓄熱・断熱効果で、釜内の熱ムラを抑えます。
- ・ 側面・ふたヒーターのパワーアップにより生まれた「高火力」
羽釜ヒーターによる直接加熱で側面からの熱を強化。さらに上部から加熱するふたヒーターもパワーアップし、従来より約 2.4 倍^{※2}の強い火力を実現。強火で素早く釜を包み込み、かまどで炊くような高火力を維持して炊飯します。

※2 新製品 NP-SA10 型は、ふたヒーター+側面ヒーターで 170W。

H21 年型当社従来品 NP-LU10 型は 70W。

- ・ 熱対流を起こし、炊きムラを抑える「広く浅い内釜」
側面・釜底・上部の熱を対流させる、広く浅い内釜。従来よりも少し大きめのフォルムは、羽釜炊きの高火力を最大限引き出すために必要なカタチです。
- ・ プラチナ 1.5 倍^{※3}増量で、ごはんの甘み成分（還元糖量）が約 45%^{※4}アップ
内釜の内側にコーティングした“プラチナナノ粒子”の作用で、釜内の水質が弱アルカリ性に変化することで、お米の表面にあるタンパク質を分解し、中心まで水が浸透しやすくなります。このプラチナの量を当社従来品よりも増加させることで、さらにお米の芯まで水を浸透しやすく、熱がお米の中心まで伝わり、でんぷんのα化を促進して、ごはんの甘み（還元糖）が約 45%^{※4}アップします。

※3 H21 年型当社従来品 NP-LT10 型（プラチナコーティングなし）との比較。
プラチナナノセラミックスの量を 5%から 7.5%に増量。東京農業大学調べ

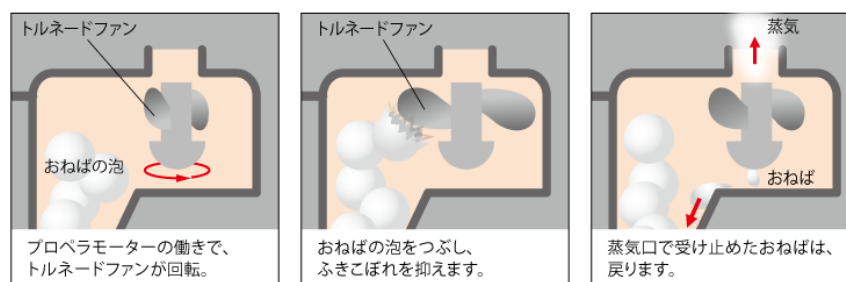
※4 H21 年型当社従来品 NP-LU10 型（プラチナコーティングなし）との比較。
甘み成分のひとつである還元糖量 0.066mg/g（NP-LU 型）と、0.095 mg/g（NP-SA 型）。東京農業大学調べ

- ・ 甘みたっぷりの大粒ごはんが炊きあがる
- ・ 一品ずつ鍛造削り出しの「極め羽釜」
溶湯鍛造した内釜を一品ずつ丁寧に削り、羽の部分等を整え、精巧に作りだします。(釜底の厚さ：3.1mm、釜厚（上部側面）：2.2mm)



2. ふきこぼれせず連続高火力「トルネード大型蒸気口」

トルネードファンがおねばの泡をつぶすので、蒸気口からのふきこぼれを抑えます。これにより火を引かずに、高火力での連続沸とうが可能になりました。



3. 7つのセンサーでおいしく炊飯、おいしく保温

炊飯時は主に「センターセンサー」、2つの「羽釜センサー」、「圧力センサー」、「ふたセンサー」により炊飯温度を細かく調整します。保温時は主に「ふた開閉センサー」、「室温センサー」が最適な保温をコントロールします。

新採用の2つの「羽釜センサー」が直接内釜の側面温度を検知し、羽釜ヒーターをオン・オフすることで、最適な温度コントロールを実現します。

4. 香ばしいおこげが炊ける「おこげ」メニュー

繊細な火加減コントロールで底はカリッと、中はふっくらと炊き、香ばしいおこげが楽しめます。

5. 蒸気を50%^{*5}抑える「蒸気セーブ」メニュー

1.2気圧以上になると圧力センサーが検知し、蒸気・電力量をセーブ。レンジ台などの天板に結露が発生しにくくなります。

※5 「白米ふつう」選択時と「蒸気セーブ」選択時の比較。室温 23℃で排気口から 26cm 離れた位置で測定。縦 490×横 830×奥行 450mm のアクリルボックスで測定（当社測定）。

6. 保温でもあったかごはん「再加熱キー」

保温中に再加熱キーを押せば、7～8分後にごはんの温度が約80℃まであがります（10サイズで2合保温し、「高め保温」を選択した場合。保温するごはんの量によって異なります）。

【従来からの商品特長】

・ 空気ので圧力をかける「パワー圧力」

お米の α 化が始まる沸とう前（70℃）から加圧し、でんぷんをきめ細かく分解し、ごはんの甘みを引き出します。さらに蒸らし時、圧力をかけて余分な水分を飛ばし、ふっくらと弾力に満ちたごはん仕上げます。

・ 好みの食感に炊き上げる「7段階圧力」

1 気圧 (100℃)	1.05 気圧 (101.5℃)	1.1 気圧 (103℃)	1.15 気圧 (104℃)	1.2 気圧 (105℃)	1.25 気圧 (106℃)	1.3 気圧 (107℃)
すしめし	しゃっきり	ふつう 白米(もちもち度を5段階選択)			もちもち	玄米

・ 保温ごはんもおいしい「保温見張り番」

「人工知能AI」と「ふた開閉センサー」が釜内のごはん量を推測し、最適な保温温度にコントロールするので、ニオイや黄ばみを抑えます。

【その他の商品特長】

- ・ いつでも理想のおいしさにコントロールする「AI炊飯」
- ・ 沸とう後も連続強火！ふきこぼれるほどのうまさ「豪熱沸とう」
- ・ うまみ圧力蒸らし
- ・ 大型バックライト液晶
- ・ 油圧ダンパー構造のふた
- ・ 少量炊飯
- ・ 保温温度選択（低め、高め）
- ・ 「洗える内ぶた」
- ・ お知らせメロディー
- ・ 時計式2メモリータイマー
- ・ 親切目盛と洗米できる内釜

商品仕様

商品名	圧力 IH 炊飯ジャー『極め炊き』
品番	NP-SA10
希望小売価格	115,500円
炊飯容量	0.09~1.0L
炊飯時消費電力	1330W
外形寸法(幅×奥行×高さ)	29×42×22.5cm
質量	7.0kg
色柄	プライムホワイト(-WP)、プライムブラウン(-TP)