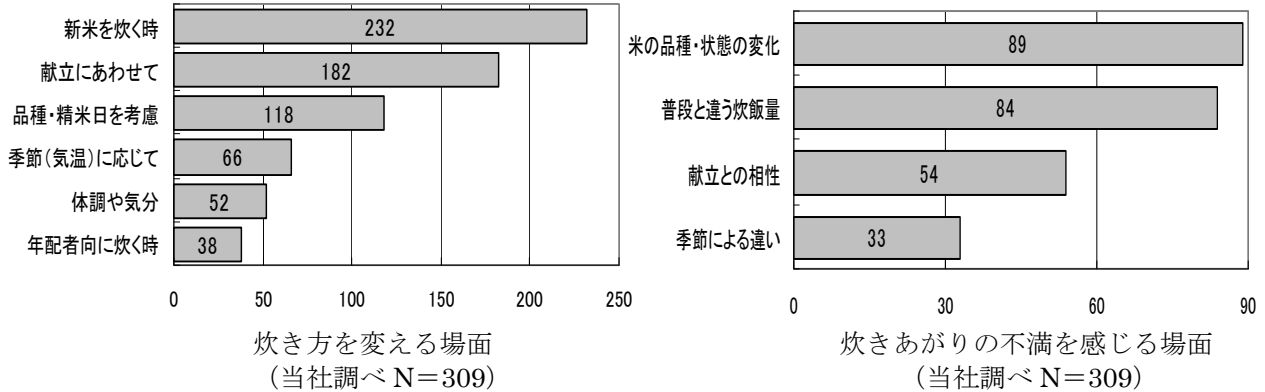


## 発売の狙い

2012年度のジャー炊飯器総需要は約600万台（2011年度並み）、高火力で炊くIHタイプ構成比は全体の約70%に達する見込みです（当社調べ）。

日本人の主食の米には、食感（硬さと粘り）の好みによって個人差があるだけでなく、お米の品種や状態（新米・古米、精米時期）、料理や献立に合った食感があります。当社は、「蒸気レスIH」ならではのおいしさに加え、好みの食感に炊き分ける「炊分け名人」機能を搭載した新商品を発売します。



## 特長の補足

### 1. 炊飯量を自動計測し、米の品種や炊飯量に合わせて好みの食感に炊き分け

従来の炊飯器の沸騰前の工程は、温度変化に応じて炊飯量を想定しながら火加減を調整してまいりました。従って炊飯開始時点から炊飯量に応じた火加減の適正な制御が困難で、炊飯量の少ない、多いで加熱の過不足が生じることがありました。

新商品は重量センサーを本体底部に搭載して、炊飯開始時点で炊飯量を自動計測できるようにしました。これにより好みの食感（硬さと粘り）に炊き分けます。

- ・「ピッタリ加熱」：炊き始めから炊飯量に合わせた火加減で安定した炊き上がりを実現
- ・「炊分け名人」：
  - (1) 炊飯全工程の火力と時間の調整により食感（硬さと粘り）の選択幅を15通りに拡大
  - (2) 吸水性が異なる「米の品種や状態（新米・古米、精米時期）」に関わらず、水を加減することなく好みの食感（硬さと粘り）に炊き上げ

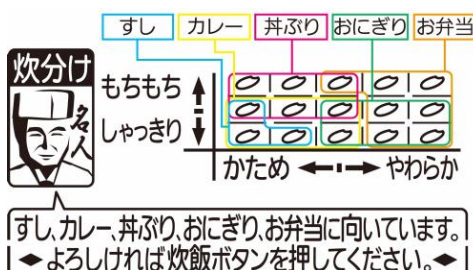
15通りの食感エリア表示

名人のナビゲーション表示



食感は十字ボタンで選択

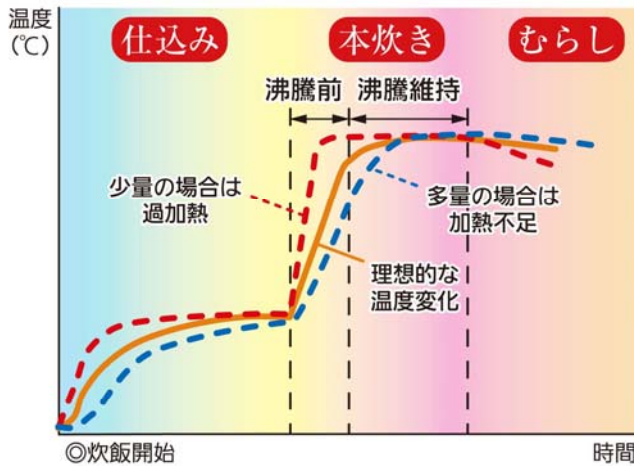
液晶表示例



各モードに合う料理表示

料理	性質と状態	炊飯モードのお勧めエリア	
		硬さ	粘り
カレー	硬めでパラパラした粒感	かため～ふつう	しゃっきり～ふつう
すし	やや硬めで粘りが少なめ	かため～ややかため	しゃっきり
丼ぶり	タレでふやけない程度の硬さ	かため～ふつう	ふつう～もちもち
おにぎり	粘りすぎず、パサつかない	ふつう～やわらか	しゃっきり
お弁当	冷めても硬くならないにくい	やややわらか～やわらか	しゃっきり～もちもち

料理に合うごはんの食感(当社調べ)



◎炊飯開始

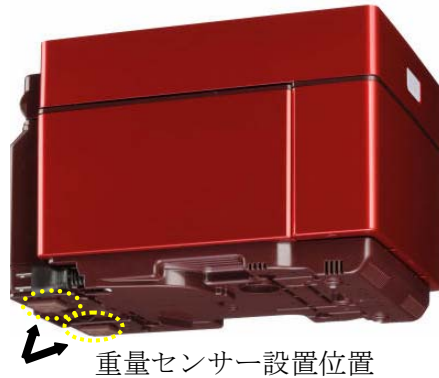
時間

理想的な炊飯温度特性  
 従来の少量(1合)炊飯時  
 従来の多量(5.5合)炊飯時

炊飯中の温度変化

	仕込み	本炊き		むらし
		沸騰前	沸騰維持	
甘み	火力と時間 ◎	火力と時間 ○	—	—
硬さ	火力と時間 ○	火力と時間 ◎	時間 ○	時間 ○
粘り	—	—	火力と時間 ◎	時間 ○

おいしさの要素と炊飯工程の影響(当社調べ)



2. 炊飯や保温のモード選択による節電レベルを液晶表示 **◎節電アシスト**

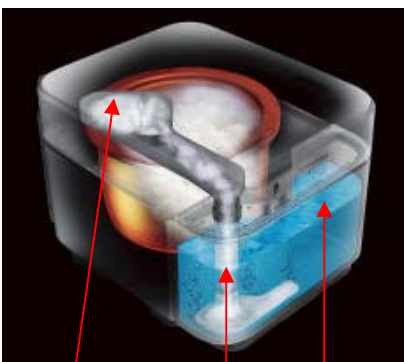
本体の周囲温度に応じて火力を調整する「エコ炊飯」モードと3段階の保温設定を下表の組合せで選択すると、大型液晶画面の左下に3段階の節電レベルを表示します。



保温/炊飯	エコ炊飯	その他のモード
保温切	★★★	★★_
たべごろ保温(低め)	★★_	★__
一定保温(高め)	★__	___

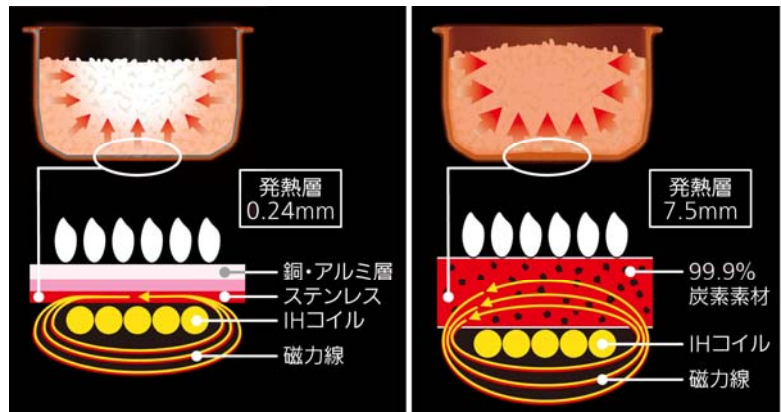
3. 蒸気口のない構造と「本炭釜」で連続激沸騰を実現

炊飯中に発生する蒸気とうまみ成分を内蔵カートリッジで分離します。蒸気はパイプを経由して本体前面の水タンクに回収して水に戻します。これにより蒸気を逃がさず、沸騰後もふきこぼれが無く大火力を持続します。さらに「本炭釜」NJ-XW103J 形は、発熱に優れた本炭釜との相乗効果で連続激沸騰を実現しました。



内蔵カートリッジ パイプ 水タンク

蒸気レス IH のしくみ



従来金属釜と本炭釜の発熱比較

## その他の特長

1. 内釜、放熱板、本体胴周りにも炭コート
2. 5つのヒーターで包み込んで加熱する五重全面加熱
3. 中華粥をおいしく炊く専用モード搭載
4. 炊飯中にボタンを押してもふたが開かないチャイルドロック（新機能）
5. らく楽アシスト機能を充実 **らく楽アシスト**
  - ・食感（硬さと粘り）を楽に選択できる「十字ボタン」（新機能）
  - ・操作が簡単、押し間違いも防止する「音声ナビ機能」（NJ-XW103J形）
  - ・蒸気口を無くして本体天面をフラット化し、お手入れ簡単
  - ・「水冷式蒸気回収システム」で蒸気口のない構造を実現。沸騰後も大火力を持続
  - ・結露の心配がなく、置き場所が自由
  - ・スムーズに開くふたダンパー（新機能）
  - ・水位をあわせやすいVピタ目盛
  - ・水タンクには触って確認できる段差付き目盛を採用（新機能）

## 主な仕様

	蒸気レス IH 本炭釜 NJ-XW103J 形	蒸気レス IH 炭炊釜 NJ-XS103J 形
炊飯容量(白米)	0.18L～1.0L(1～5.5 合)	0.18L～1.0L(1～5.5 合)
本体カラー	ピアノブラック(K) ルビーレッド(R)	ルビーレッド(R) クリスタルホワイト(W) ロイヤルネイビー(A)
外形寸法(mm)	幅 253×奥行 342×高さ 225	
質量	約 6.4kg	約 6.5kg
最大消費電力	1350W	1270W
炊飯方式	蒸気密封うまみ炊き(水冷式蒸気回収システム)	
	連続激沸騰	連続大沸騰
内釜	本炭釜(5.0mm) 〔釜底中央部 7.5mm〕	炭炊釜(3.5mm)
炊分け名人	○	
重量センサー(ピッタリ加熱)	○	
放熱板・胴周り炭コート	○	
ヒーター数	5(五重全面加熱)	
可変超音波吸水	—	○
液晶仕様	特大ホワイトバックライト 2重液晶	特大グレー 2重液晶
チャイルドロック・ダンパー	○	
音声ナビ	○	—
保温選択	一定保温・たべごろ保温・保温切	
炊飯メニュー	白米・無洗米・発芽米・胚芽米・おかゆ・すし・炊込み・おこわ・玄米・ エコ炊飯・分づき米・中華粥	

## 商標関連

「蒸気レス IH」「本炭釜」「炊分け名人」「ピッタリ加熱」は三菱電機の登録商標です。

## お客様からのお問い合わせ先

三菱電機お客さま相談センター  
フリーコール：0120-139-365