

おいしいごはんの原点は「かまどの炎」でした



激しく複雑な対流を起こす、新たな底IHヒーターの構造

ここ数年、炊飯ジャーは炊き方や内釜の素材、機能にこだわった高級化路線が注目を集めています。そんなプレミアムクラスにおいて、業界をリードしてきたのが象印マホービン。創業一〇〇年を迎えた今年、新たに「圧力IH炊飯ジャー炎舞炊き」を発売します。『よりおいしいごはん』を食卓に届けるため、どんなところに力を注いだのでしょうか。開発に携わった同社の商品企画担当、三嶋一徳さんのお話とともに紹介します。

炊飯ジャーメーカーとして業界をリードしてきた象印マホービン。7月21日(土)発売の「圧力IH炊飯ジャー炎舞炊き(以下炎舞炊き)」は、「もっとおいしい炊ける炊飯ジャー」という同社のチャレンジ精神から開発が始まりました。これまでのフラッグシップモデル使用のアンケイトで、約90%からおいしいとの回答を得ていましたが、それを100%にしたい。そのためには、新しい発想が必要と考えました。開発チームの一人、三嶋一徳さんは「おいしいごはんを食べたいという思いは、日本人のDNAのようなもの。だから、これまで検証してきた昔ながらのかまどのごはんを、徹底的に見直すことから始めました。温故知新ですね」と話します。

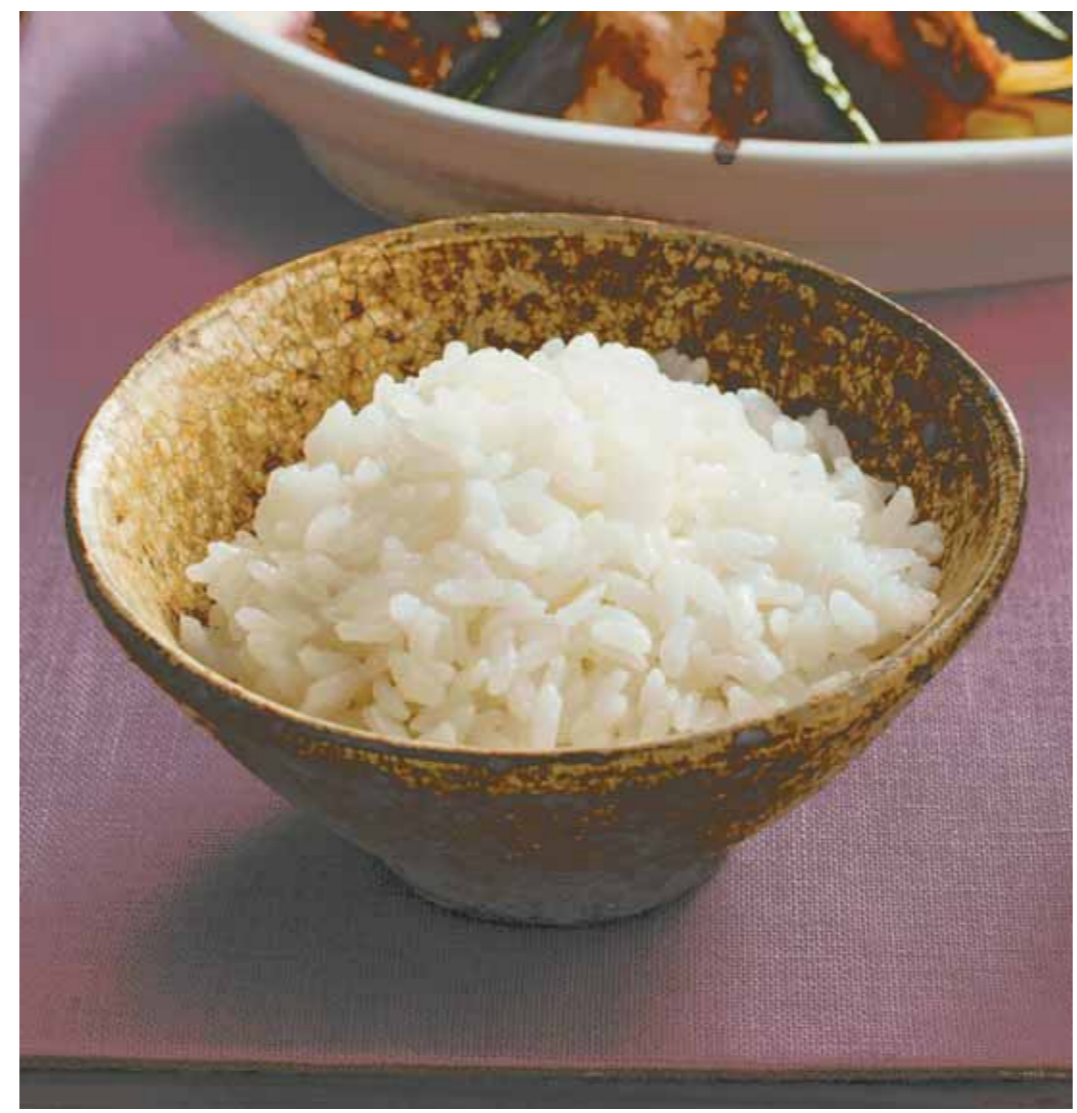
実際の古民家のかまどを使い、赤外線カメラなどを用いて研究した結果、かまど炊きのごはんのおいしさの秘けつは、「炎のゆらぎ」と「大火力」にあることがわかりました。「炎のゆらぎによって部分的な集中加熱が起こり、お米をゆきぶり、甘みを引き出していたのです。また、かまど炊きの大火力は単位面積当たりに換算した場合、当社のこれまで

かまどのごはんに再度学ぶ

のフラッグシップモデルでも、及ばないことが改めて分かり、実際のかまど炊きの火力の強さに驚きました。

3素材を組み合わせた内釜

あるふちが熱を閉じ込める構造は昔ながらの羽釜の良さを活かしました。従来品よりも軽くなり、使いやすくなりました。性・発熱効率・熱伝導性の観点から、鉄、ステンレス、アルミの組み合わせが最適と確信します(図3参照)。「厚みのある」という、当社が考



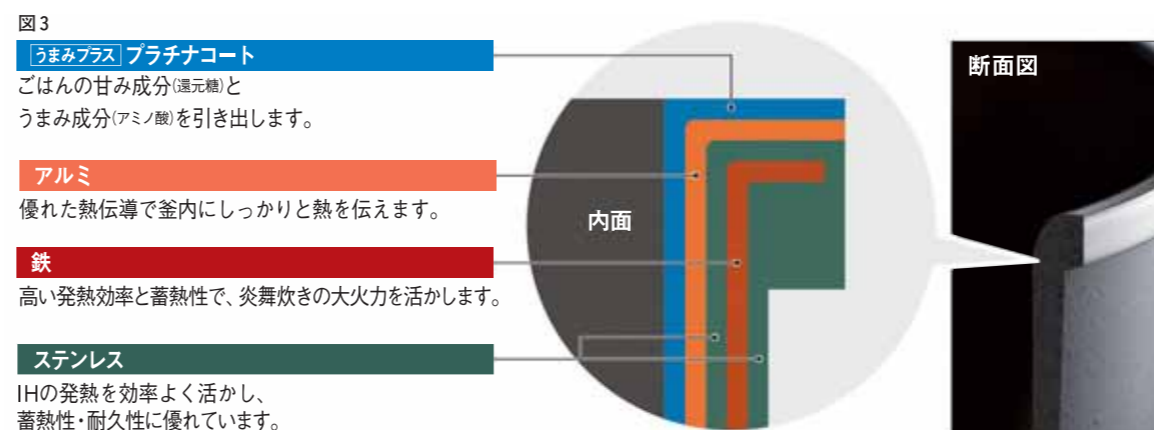
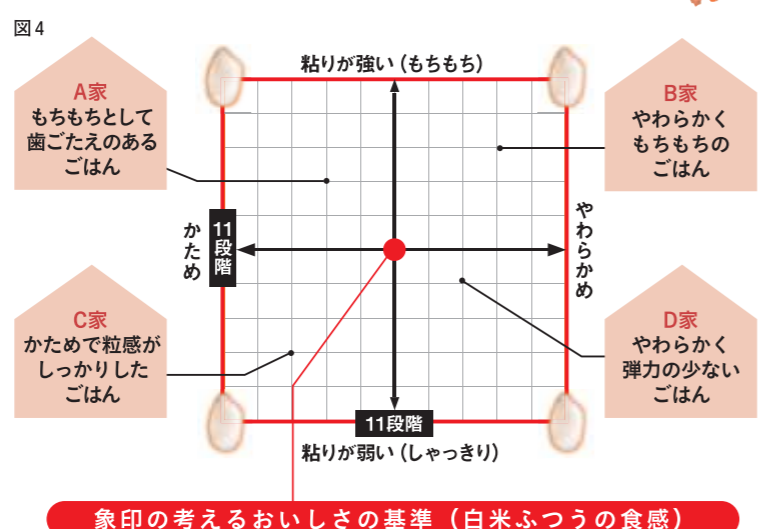
次の課題は、「炎舞炊き」にふさわしい内釜の素材です。さまざまな素材とその組み合わせを検証したところ、蓄熱性・発熱効率・熱伝導性の観点から、鉄、ステンレス、アルミの組み合わせが最適と確信します(図3参照)。「厚みのある」という、当社が考

理想的なごはんのおいしさを、炎舞炊きで最大限に引き出せました」と断言。

東京と大阪で行われた先行試食体験会も大好評でした。「どちらの会場も一般のお客様約20名が参加されたのですが、数台の「炎舞炊き」で炊いた3升のごはんがきれいになくなりました。参加者のうち98%の方においしかった」と満足いただけました。

好みに応える「わが家炊き」

おいしいごはんを追求して生まれた「炎舞炊き」ですが、それぞれの家庭の好みに応える機能もあります。その代表が「わが家炊き」(図4参照)。前回は「わが家炊き」の「かたさや粘り」の感想を入力すると、圧力や火加減を調節し、最大12段階の炊き方から食感を調整するので、「わが家の食感」を見つめることができます。また、デザインにもこだわったという三嶋さん。「毎日目にするものですし、デザインも機能のひとつと捉えました。



商品仕様



NW-KA10 10サイズ/黒漆(BZ) 雪白(WZ)
NW-KA18 18サイズ/黒漆(BZ) 雪白(WZ)

かまど炊きの激しい炎の「ゆらぎ」を再現した圧力IH炊飯ジャー「炎舞炊き」。業界で初めて(※1)本体底のIHヒーターを3つに増強させ、それぞれのヒーターを独立制御する「ローテーションIH構造」を搭載。これにより、かまどのごはんの「ゆらぎ」を再現するとともに、従来品と比べて単位面積当たり4倍以上(※2)の大火力での炊飯を実現しました。10サイズ(〜5.5合)・18サイズ(〜1升)の2サイズで展開です。

●NW-KA10(5.5合炊き 0.09〜1.0L)
オープン価格、消費電力(炊飯時)/1240w、年間消費電力量(年)/80.9kWh、外形寸法/幅27.5cm×奥行34.5cm×高さ23.5cm(ふた開き時高さ46cm)、本体質量/約8.5kg

●NW-KA18(1升炊き 0.18〜1.8L)
オープン価格、消費電力(炊飯時)/1370w、年間消費電力量(年)/120.4kWh、外形寸法/幅31cm×奥行37.5cm×高さ26.5cm(ふた開き時高さ51.5cm)、本体質量/約10kg

※1 2018年5月31日現在 家庭用炊飯ジャーにおいて象印調べ ※2 中ハッパ〜沸とう維持工程の単位面積当たりの火力比較。2017年当社従来品NW-AT10型3.0W/cm²とNW-KA10型12.5W/cm²との比較(象印調べ)。単位面積当たりの火力算出方法=中ハッパ〜沸とう維持工程の平均電力(W)÷底IHヒーター加熱面積(cm²)×発熱効率(電波法に定める電磁調理器の高周波出力測定方法にて測定)

[問い合わせ] ☎0120-345135
(受付時間9:00〜17:00 月曜日〜金曜日/祝日、弊社休業日を除く)
一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけない電話での問い合わせは☎06-6356-2451(有料)