

ZOJIRUSHIオーナーサービス

炎舞炊き[®]

メーカー2年保証サービス

のご案内

メーカー2年保証サービス対象製品をご購入され、オーナーサービス登録をされた方(既にご登録済みの方含む)を対象にメーカー保証(1年)を2年に延長するキャンペーンを実施しています。



詳しくはこちら▶<https://www.zojirushi-support.jp/presents/737/>

愛情点検	長年ご使用の電気製品の点検を!	
	こんな症状はありませんか	ご使用中止
	●電源コードやプラグが異常に熱くなる。 ●コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。 ●自動的に切れるはずなのに切れないときがある。 ●いつもと違って温度が異常に高くなったり、こげくさい臭いがする。 ●モーターの回転が止まったり遅かったり不規則なときがある。 ●容器から水漏れする。 ●その他の異常や故障がある。	こんな症状のときは、故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから差し込みプラグを抜いて、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

安全に関するご注意	ご使用の前に「取扱説明書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
	●火災の原因となりますので消費電力が1kW以上の機器は、定格15A以上の電源コンセントを単独で使ってください。 ●医療用ペースメーカーをお使いの方は、医師とよくご相談のうえ、お使いください。 ●IH炊飯ジャーは強い火力で炊飯するため、炊飯中にブーンという冷却ファンが回る音がします。故障ではありませんので、安心してお使いください。 ●圧力IH炊飯ジャーは内部が高圧になるため、取扱いを誤ると危険ですので、製品と同梱の取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。 ●圧力炊飯前に蓋のフックの周囲、本体と蓋の間、内蓋のバッキンや蒸気口の周囲に米粒や異物がないことを確認し、蓋はカチッと音がするまで確実に閉めてください。米粒や異物があると外蓋が完全に閉まらず、外蓋が開いたり、炊飯中に外蓋から蒸気が漏れ、やけどやけがをする恐れがあります。 ●やけどの恐れがありますので、蒸気口に顔を近づけたり、手を触れないようにしてください。 ●やけどの恐れがありますので、幼児の手の届くところで使用しないでください。

商品添付の「保証書」は、お買い求めのお店で所定事項を記入します。記載内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
●このカタログ記載の商品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年です。 ●商品写真は、印刷のために実際の色と多少異なる場合があります。 ●商品の外観・仕様は、改良などにともない、予告なく変更する場合があります。 ●このカタログの記載内容については、一部変更することがありますので、あらかじめご了承ください。 ●このカタログの内容についてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。もし販売店でおわかりにならない場合は、弊社にご連絡ください。 ●このカタログ記載の商品は、一般家庭用です。業務用および車両、船舶などでのご使用には適しませんので、ご注意ください。 ●このカタログ記載の商品はすべて1年間の保証つきです。なお、「ZOJIRUSHIオーナーサービス」にご登録のうえ、「メーカー2年保証サービス」にお申し込みされた場合は、2年間の保証つきとなります。 ●外形寸法は、幅×奥行×高さです。寸法は0.5cm単位で表示しています。 ●色柄略記号の後の数字はJANコードナンバーで、下6桁のみ表示しています。上7桁は「4974305」ですべて共通です。 ●色柄名のうしろの英文字は柄記号を表しています。 ●このカタログ記載の商品は、日本国内の交流100V専用です。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。 The electric products listed on this catalog are designed for use in Japan where the local voltage is AC 100V. It cannot be used in other countries where electrical voltage and frequency vary. After-market service is also not provided outside of Japan.



TOYO INK[®]

nonVOC[®]

リサイクル適性(A)

この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。



表示を正しく
家電公取協会員

当社は、適正な表示を
推進しています。

お客様ご相談センター

電話番号をよくお確かめのうえ、お掛け間違いのないようにお願いします。



0120-345135

携帯OK

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
お問い合わせはこちらへ TEL (06)6356-2451(有料)

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」の個人情報は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために、弊社グループ会社および協力会社との間で共同利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

象印マホービン株式会社 530-8511
大阪府北区天満1丁目20番5号

ホームページアドレス www.zojirushi.co.jp



きょうを、だいに。

圧力IH炊飯ジャー

炎舞炊き[®]

NW-FC10・18
NW-NA10・18
NW-UT07

この炊き方、
唯一無二^{*}。

舞え、炎。舞え、お米。

特許
※ 第6833440号

炎舞炊き[®]

NW-FC10 / NW-FC18

NW-NA10 / NW-NA18

NW-UT07

本カタログに掲載しております商品の価格には運送費・設置費・付帯工事費・使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。

おいしさへの挑戦の先には、 家族の笑顔がある。

どんなに時代が変わろうと、おいしいごはんには、人を幸せにする力がある。

そして、ごはんはいつも家族の暮らしのそばにあるものです。

だからこそ、誰もがおいしく炊き上げることのできる炊飯ジャーをお届けしたい。

その想いを実現するために、「炎舞炊き」は誕生しました。

すべては、食卓に笑顔を咲かせるために—。

今日も象印は、飽くなき探究心で、おいしいごはんを追求し続けます。



お米のポテンシャルを最大限引き出すために、
“どうすれば、もっと火力を高められるか？”
対流を強化できるのか？”
手作業で施策を重ねる日々…。



おいしさ満足度100%を目指して
終わりのない挑戦をこれからも——



おいしさの基準は人それぞれ。
だからこそ、一人ひとりにとっての
“おいしいごはん”を届けたい。



この炊き方、唯一無二。*

舞え、炎。舞え、お米。

炎舞炊き®

ごはんを、どこまでおいしく炊けるか。

その間に、炎舞炊きは部分的な集中加熱を繰り返す

独自の炊飯方法と、その大火力を活かす内釜で応えていく。

縦横無尽な激しい対流でお米は勢いよく舞い上がり、

一粒一粒までふっくら炊き上がり、甘みが際立つ。

おいしさを引き出す、炊き方がここにある。

※ 特許 第6833440号

炎舞炊き NW-FC



5.5合炊き NW-FC10 227089<-BZ> 227102<-WZ>

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 105% 年間消費電力量 81.2kWh/年	お買い上げ時はエコ炊飯に 設定されています。
----------------	------------------------------------	---------------------------

1升炊き NW-FC18 227096<-BZ> 227119<-WZ>

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 112% 年間消費電力量 119.5kWh/年	お買い上げ時はエコ炊飯に 設定されています。
----------------	-------------------------------------	---------------------------

炎舞炊き NW-NA

〈9月上旬発売〉



5.5合炊き NW-NA10 227126<-BZ> 227140<-WA>

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 110% 年間消費電力量 76.5kWh/年	お買い上げ時はエコ炊飯に 設定されています。
----------------	------------------------------------	---------------------------

1升炊き NW-NA18 227133<-BZ>

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 112% 年間消費電力量 118.9kWh/年	お買い上げ時はエコ炊飯に 設定されています。
----------------	-------------------------------------	---------------------------

炎舞炊き NW-UT



4合炊き NW-UT07
224842<-BZ> 224859<-WZ>

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 106% 年間消費電力量 46.9kWh/年
----------------	------------------------------------

お買い上げ時はエコ炊飯に設定されています。

NW-FC

5.5合 / 1升

品格のある佇まいを追求した
炎舞炊きの最高峰モデル。



炎舞炊き NW-FC



BZ 濃墨



WZ 絹白

5.5合炊き NW-FC10 227089<-BZ> 227102<-WZ>

省エネ基準達成率 105%	お買い上げ時はエコ炊飯に設定されています。
目標年度 2008年度	年間消費電力量 81.2kWh/年

1升炊き NW-FC18 227096<-BZ> 227119<-WZ>

省エネ基準達成率 112%	お買い上げ時はエコ炊飯に設定されています。
目標年度 2008年度	年間消費電力量 119.5kWh/年

NW-FC型

3DローテーションIH構造で、 縦横無尽にお米を舞い上げる。

舞え、炎。舞え、お米。

特許

第6833440号

炎舞炊き®



象印独自の技

6つの
底IHヒーター

イメージ



〈炎のゆらぎと激しい対流を〉をご覧ください！

2次元コードについて 動画を見るための通信費用は、お客様負担となります。

対面する2つの底IHヒーターが
縦横の対流を引き起こし
お米を激しく複雑にかき混ぜる

3DローテーションIH構造



横方向の
対流を生み出す

縦方向の
対流を生み出す

〈6つの底IHヒーターの動き〉

①～③を繰り返し加熱することで、
激しい対流を生み出す。

底IHヒーターの
加熱パターン 対流のイメージ



従来※1の底IHヒーター

従来の加熱方式は、1つの底IHヒーターで内釜全体を
加熱していたが、一粒一粒に伝わる熱が弱かった。

1つの底IHヒーター

〈※1 当社従来品2017年NW-AT型〉



6つの底IHヒーター〈NW-FC型〉

底IHヒーターは加熱範囲を6ブロックに分け、2つのヒーターを同時
加熱。部分的な集中加熱を繰り返すことで、縦だけでなく、横の激しい
対流を引き起こし、釜の中心部までかき混ぜます。

6つの底IHヒーター



炎舞炊きのおいしさを実現する複数のセンサー

複数のセンサーが、炊き上げから
保温までおいしさを支えています。

炎舞炊きNW-FCはふた・底・蒸気の3つのセンサーで釜内の温度を正確
に検知。ふきこぼれるギリギリまで大火力で炊き続け、ふっくらおいしく仕上げ
ます。また圧力センサーは釜内部にかかる圧力をきめ細かく調整し、食感を引
き出します。そして、保温時にはうろおいセンサーでふたの開閉回数を見張
り、室温センサーで保温温度を補正することで、保温に最適な温度にコント
ロールします。

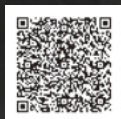


「鉄」を仕込んだ内釜が、
炎舞炊きの集中加熱を活かす。

鉄 一くろがね仕込み
豪炎かまど釜®



内釜
5年
保証※1



〈豪炎かまど釜の熱伝導の良さ〉を実感！

2次元コードについて 動画を見るための通信費用は、お客様負担となります。

※1 内釜のフッ素加工は5年間無償交換します。
取扱説明書の記載事項にそわない使い方をされた場合は対象外です。

発熱効率と蓄熱性が高い
「鉄」を仕込んだ内釜

豪炎かまど釜 構造

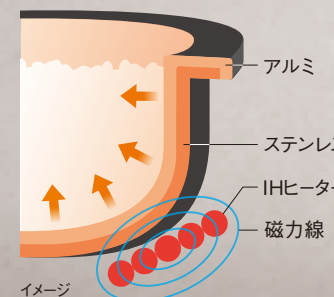


IHと相性が良く発熱効率と蓄熱性が高い「鉄」素材を、熱伝導率の高い「アルミ」と耐久性に優れた「ステンレス」に組み込んだ構造です。「鉄」は、不純物の少ない素材に見直すことで、発熱効率をさらに高めました。※2内釜内面のうまみプラス プラチナコート(遠赤外線+プラチナナノ粒子)でごはんの甘み成分のひとつである還元糖とうまみ成分のひとつであるアミノ酸を引き出します。

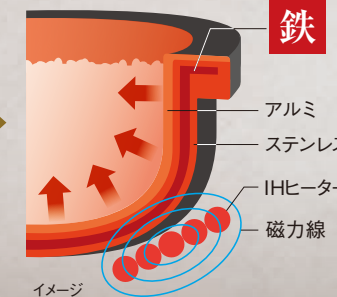
※2 NW-FC型と2023年当社従来品NW-FB型の内釜の比較。(当社調べ)

豪炎かまど釜のすごさのヒミツ

〔ステンレス+アルミ〕の内釜



〔鉄+ステンレス+アルミ〕豪炎かまど釜



IHと相性の良い**鉄**を仕込むことで、大火力を活かし、お米に熱が伝わるように工夫を凝らした内釜。

**大火力を活かし、
ふっくらおいしく
炊き上げる。**



素材の違いによる
発熱効率の差は
こちらから！

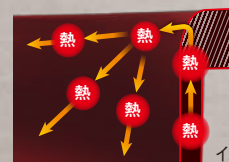
2次元コード
について

動画を見るための
通信費用は、お客
様負担となります。

熱を逃がしにくい厚みのある釜のふち



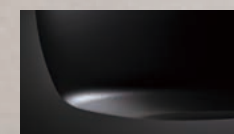
釜のふち部分を特に厚く設計し、炎舞炊きの熱が外に逃げるのを抑え、大火力の熱を効率よくお米に伝えていきます。



厚く設計した
釜のふち

釜側面の熱を蓄え、内釜の外への放熱を抑えることで効率よく加熱。

3DローテーションIHを活かす底形状



斜めの面はなべ肌から中心に向かって泡が上がり、平らな面はまっすぐ泡が上がるため、より激しい対流を促します。



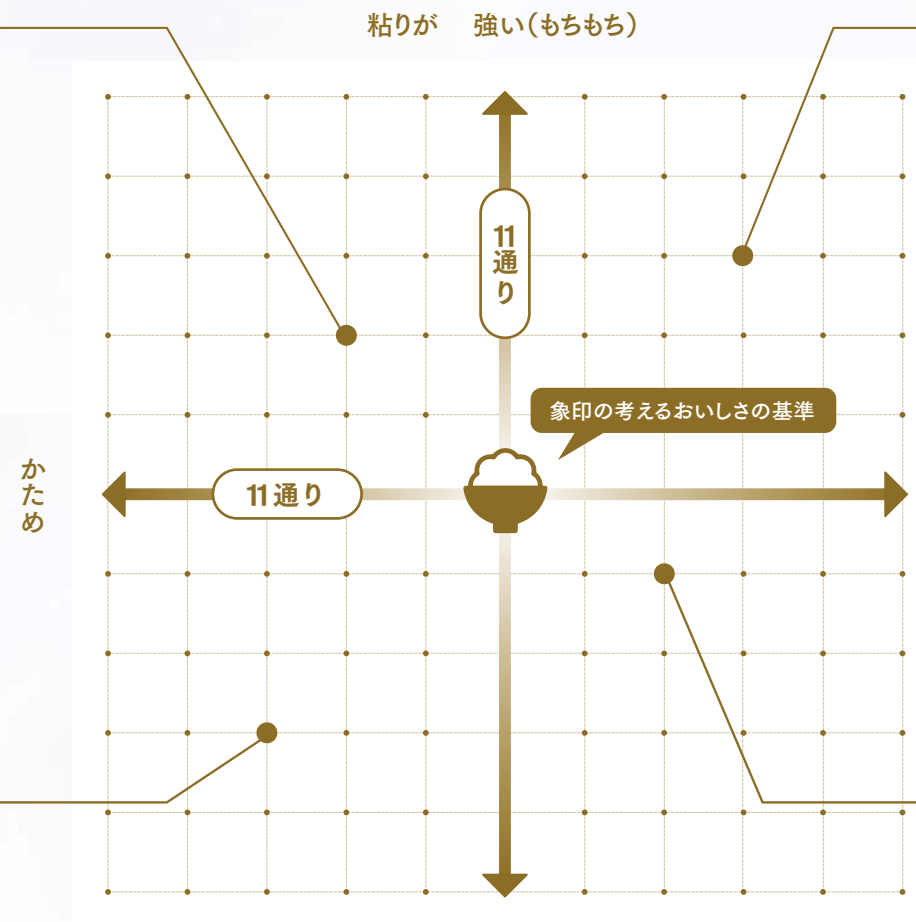
炊くたびに、ごはんが わが家好みになっていく。

121通りの炊き方からご家庭ごとの好みの食感に應える「わが家炊き」。
 前回食べたごはんのかたさや粘りの感想を回答するだけで、炊き方を微調整し、好みの食感に進化させます。

"わが家の好み" が 121通りから見つかる

もちもちとして
歯ごたえのある
ごはんをしたい

やわらかく
もちもちの
ごはんが好き



「わが家炊き」が頭よくて好みを理解してくれているパートナーみたいなのです。
 (40代 男性)

調整に何日かかりましたが、硬めが好きな夫とモチモチが好きな私のちょうど間に設定できました!
 (30代 女性)

硬さや粘りを好みに合うようにできるので、家族全員で毎日、炊けたお米の感想を話して翌日の設定をしています。
 (40代 女性)

お米の種類を変えた時も感想を入れてわが家の好みにして食べるなど、使い勝手良く使わせてもらっています。
 (30代 男性)

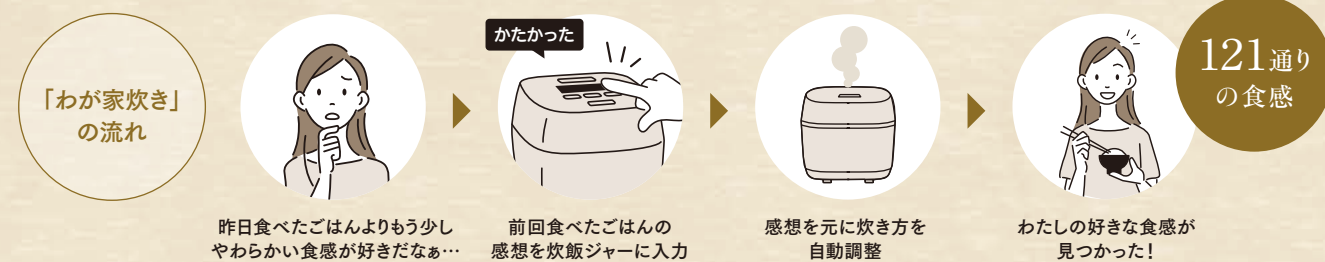
買ってから知った「わが家炊き」機能も面白く、現在食事の都度家族に意見を聞きごはんの状態をカスタマイズ中です。
 (40代 女性)

一度好みの炊き方になるとあとはお任せなので毎日むらなくおいしいごはん食べてます。
 (40代 女性)

今ではめちゃくちゃ好みのご飯に炊きあがって大満足です。
 (50代 男性)

色々試した結果、わが家炊きがぴったり好みに炊きあがり、毎日夕食が楽しみです。
 (50代 女性)

※ 個人の感想です。 ※ ZOJIRUSHI オーナーサービス アンケート調査より抜粋



象印は銘柄ではなく、
家庭の好みに合わせて炊く。

同じ銘柄米で炊いたのに、いつもと違うと感じたことはありませんか。実は同じ銘柄でも産地や気候によって、食感は微妙に変わります。そのため、象印は「このお米にはこの炊き方」と決めず、「いまのあなたにはこの炊き方が合いそう」と一緒に好みを探っていきます。

操作手順



前回のごはんの感想を、「かたさ」「粘り」の項目から選びます。

入力した情報をもとに、食感を調整して炊き上げます。(NW-FC型画像)

〈操作方法〉をご覧ください!

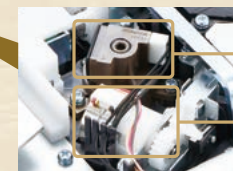
2次元コードについて

動画を見るための通信費用は、お客様負担となります。

細かな炊き分けを実現する象印の炊飯技術

ふた内部のセンサーとチューナーで、きめ細やかな圧力がかけられます。

圧力を検知する「圧力センサー」と0.05気圧ごとに制御を行う「圧力チューナー」で、釜内にかかる圧力を自動で調整します。お米の銘柄や保存状態に応じた炊き方で、家庭ごとの好みの食感に合ったごはんを炊き上げます。(NW-FC型のみ)



圧力を検知する「圧力センサー」
 圧力の制御を行う「圧力チューナー」

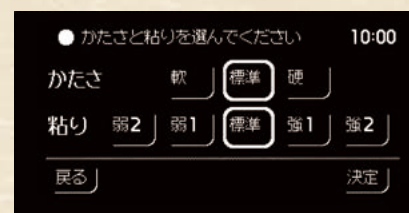
(ふたの内部構造です)

毎日をおいしくする多彩なメニュー。

炊き分けセレクトメニュー

料理やその日の気分に合わせて
選べる15通りの食感。

ごはんの食感を炊き分ける「炊き分けセレクト」。圧力をかける時間などを調整し、しゃっきりからもちもちまで、その日の献立や家族の好みに合わせてごはんを炊き上げます。



お好みの食感を選んでこだわりの一杯に。
「かたさ」3段階・「粘り」5段階から選択できます。

〈操作方法〉をご覧ください！
2次元コードについて



動画を見るための
通信費用は
お客様負担となります。

カレーライスなら



しゃっきり粒感

かたさ
粘り

ハリと弾力が強くカレーのルーがからみやすい

焼きおにぎりなら

やや強めの粘り感

かたさ
粘り

程よいもちもち感で冷めてもおいしく



濃いおかずなら

もちりり&粘り感

かたさ
粘り

ロコモコのような味の濃いおかずにも◎



お茶漬けなら

しゃっきりやわらか

かたさ
粘り

しゃっきり少しやわらかめでさらっと食べたい時に



栄養価の高い玄米や雑穀米もおいしく。

NW-FC型



麦ごはんメニュー (ふつう・もちもち)

もち麦や押し麦を、麦の風味を活かして、ふっくら炊き上げます。麦の食感を活かした「ふつう」と麦がやわらかく食べやすい「もちもち」の2通りから選べます。



もち麦／押し麦

雑穀米メニュー (しゃっきり・ふつう・もちもち)

ミネラルや食物繊維がたっぷり入った雑穀米を、3通りの食感に炊き分けます。「しゃっきり」「ふつう」「もちもち」から選べるので、食感が苦手な方でも楽しめます。



雑穀米

玄米メニュー

皮のかたい玄米も、もっちりした食感に。1.3気圧の高圧力をかけ、高温で炊き上げます。やわらかく食べやすい食感に1合を約62分※4で炊き上げます。



玄米

金芽米メニュー

専用メニューで味わい深く。高い栄養価とおいしさを実現した金芽米。
(金芽米は東洋ライス株式会社の登録商標です。)



金芽米

白米特急メニュー



時間が無い日も15分※1ですぐにごはんが炊ける。

「白米特急」は圧力センサーがきめ細かく圧力を調整し1合を約15分※2で、「白米急速」は1合を約30分※3で炊き上げます。

冷凍ごはんメニュー



たくさん炊いて、おいしく冷凍保存でとっても便利。

1.3気圧の高圧力でお米の中に水分を閉じ込めることで、レンジで温めてもべたつきにくく、ふっくらおいしいごはんが楽しめます。

NEW 粒立ちがゆメニュー



毎日食べたくなる
おかゆメニューをご提案！

通常の「おかゆ」メニューと、粒感が楽しめる「粒立ちがゆ」メニューから選べます。

おかゆメニュー
とろっとやわらか

粒立ちがゆメニュー
さらっと粒感しっかり

※1 白米1合を炊いた場合。

※2 NW-FC10の場合 白米を0.5合～4合まで炊けます。約13分～21分かかります。NW-FC18の場合 白米を1合～6合まで炊けます。約14分～24分かかります。

※3 NW-FC10の場合 白米を0.5合～5.5合まで炊けます。約26分～32分かかります。NW-FC18の場合 白米を1合～1升まで炊けます。約30分～44分かかります。

※4 NW-FC10の場合 1合～4合まで炊けます。約62分～72分かかります。NW-FC18の場合 2合～8合まで炊けます。約76分～83分かかります。

毎日のことから、使いやすさにもこだわりを。

内釜で洗米できて便利。

内釜で直接洗米が可能です。
洗米用のボウルがないので、
後片づけの手間が軽減できます。

お茶わん1杯(0.5カップ) でも炊きやすい

0.5カップごと(白米)の水位線があるので、
お茶碗約1杯分の0.5合からでも炊
けます。(18サイズは1合からしか炊けま
せん。)

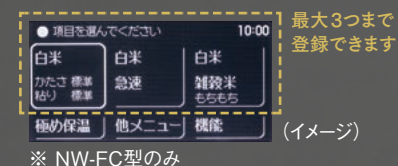


文字が見やすく、 使いやすい。

大きな画面で操作しやすい
タッチパネルを採用。

お気に入り登録

よく使う炊飯メニューを最大3つまで
登録できるので、普段使いに便利です。



2次元コード表示

スマートフォンなどで読み取ると、操作方法
の動画や取扱説明書の確認もできます。



汚れがサッと 拭き取れる。

トップパネルは凹凸が少なく、
お手入れ簡単。
フレームと庫内は汚れが
拭きやすいように
フラットにしています。



フラットトップパネル

毎回洗うのは たったの2点だけ。

蒸気口セットがないので、
はずせる内ぶたと内釜を洗うだけ。
(その他のお手入れに関しては、
取扱説明書をご確認ください。)



内ぶた裏側は圧力ボールがないので
凹凸が少なく、お手入れ簡単。

NW-NA

5.5合 / 1升

空間に調和する
美しいデザイン。



炎舞炊き NW-NA
〈9月上旬発売〉



BZ スレートブラック



WA ホワイト

5.5合炊き NW-NA10 227126(-BZ) 227140(-WA)

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 110% 年間消費電力量 76.5kWh/年	お買い上げ時はエコ炊飯に 設定されています。
----------------	------------------------------------	---------------------------

1升炊き NW-NA18 227133(-BZ)

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 112% 年間消費電力量 118.9kWh/年	お買い上げ時はエコ炊飯に 設定されています。
----------------	-------------------------------------	---------------------------

NW-NA型

一段と激しくゆらぐ^{※1}炎が、
お米をより激しく舞い上げる。

※1 炎のゆらぎ…部分的加熱の火力切り替えを行うことを表現しています。



イメージ

舞え、炎。舞え、お米。
炎舞炊き[®]

4つの
底IHヒーター

〈炎のゆらぎと激しい対流〉をご覧ください！

2次元コード
について

動画を見るための通信費用は、
お客様負担となります。



高い発熱効率と蓄熱性で、
炎舞炊きの集中加熱を活かす。

鉄 一くろがね仕込み
豪炎かまど釜[®]

鉄を
仕込んだ内釜

内釜 3年保証^{※3}



〈炎舞炊き〉ローテーションIH構造

従来^{※2}の底 IHヒーター

従来の加熱方式は、1つの底IHヒーターで内釜全体を加熱していたが、一粒一粒に伝わる熱が弱かった。

1つの底IHヒーター

〈※2 当社従来品2017年NW-AT型〉



イメージ

4つの底 IHヒーター〈NW-NA型〉

底IHヒーターを4ブロックに分け、対角線上にある2つのヒーターを同時加熱していきます。同時に2カ所加熱するので、より激しい対流でかき混ぜ、高温の熱をお米一粒一粒に伝えます。



4つの底IHヒーター



イメージ



イメージ

〈豪炎かまど釜〉集中加熱を活かす内釜

IHと相性が良く発熱効率と蓄熱性が高い「鉄」素材を、熱伝導率の高い「アルミ」と耐久性に優れた「ステンレス」に組み込んだ構造です。「鉄」は、不純物の少ない素材に見直すことで、発熱効率をさらに高めました。^{※4}内釜内面の「うまみプラス」プラチナコート(遠赤外線+プラチナナノ粒子)でごはんの甘み成分のひとつである還元糖とうまみ成分のひとつであるアミノ酸を引き出します。



イメージ

「うまみプラス」プラチナコート

ごはんの甘み成分(還元糖)とうまみ成分(アミノ酸)を引き出します。

アルミ

優れた熱伝導で釜内にしっかりと熱を伝えます。

ステンレス

蓄熱性・耐久性に優れています。

鉄

高い発熱効率と蓄熱性で、炎舞炊きの大火力を活かします。

※3 内釜のフッ素加工は3年間無償交換します。取扱説明書の記載事項にそわない使い方をされた場合は対象外です。

※4 NW-NA型と2023年当社従来品NW-PV型の内釜の比較。(当社調べ)

NW-UT

4合

コンパクトなのに4合も炊けるから、
2人暮らしにもちょうどいい。



なぜこの
サイズ？

4合炊きのイイところ

3合炊きと同等サイズ※。しかも4合炊ける。

「3合炊きだと物足りず、5.5合炊きだと大きすぎる。」

そんなニーズにお応えするのが4合炊き。

3合炊きと変わらないコンパクトサイズでキッチンにすっきり収まります。

※ 当社3合炊きNP-RT05 (幅23cm×奥行32cm×高さ19.5cm) との比較。

＼ 4合炊きでわが家は解決！ /

3合炊きだと少ない、
5.5合サイズは大きすぎる…

5.5合炊きだと大きすぎて
スペースがない…

毎回2合しか炊かないけれど、
炊きこみごはんは3合炊きたい
わが家にピッタリ！

夫婦2人暮らし



キッチンに置いても場所を取らず、
スタイリッシュでおしゃれな
デザインもGOOD！

40代女性



※ ZOJIRUSHI オーナーサービス アンケート調査より抜粋

炎舞炊き® NW-UT



BZ 濃墨



WZ 絹白

4合炊き NW-UT07

224842<-BZ> 224859<-WZ>

省エネ基準達成率 106%
年間消費電力量 46.9kWh/年

お買い上げ時はエコ炊飯に設定されています。

一段と激しくゆらぐ^{※1}炎が、
お米をより激しく舞い上げる。

※1 炎のゆらぎ…部分的加熱の火力切り替えを行うことを表現しています。



舞え、炎。舞え、お米。
炎舞炊き[®]

4つの
底IHヒーター

〈炎のゆらぎと激しい対流〉をご覧ください！

2次元コード
について

動画を見るための通信費用は、
お客様負担となります。



イメージ

高い発熱効率と蓄熱性で、
炎舞炊きの集中加熱を活かす。

鉄 一くろがね仕込み
豪炎かまど釜[®]

鉄を
仕込んだ内釜

内釜 **3年保証^{※3}**



〈炎舞炊き〉ローテーションIH構造

従来^{※2}の底 IHヒーター

従来の加熱方式は、1つの底IHヒーターで内釜全体を加熱していたが、一粒一粒に伝わる熱が弱かった。

1つの底IHヒーター

〈※2 当社従来品2018年NP-QT型〉



イメージ

4つの底 IHヒーター〈NW-UT型〉

底IHヒーターを4ブロックに分け、対角線上にある2つのヒーターを同時加熱していきます。同時に2カ所加熱するので、より激しい対流でかき混ぜ、高温の熱をお米一粒一粒に伝えます。



イメージ

イメージ

〈豪炎かまど釜〉集中加熱を活かす内釜

IHと相性が良く発熱効率と蓄熱性が高い「鉄」素材を、熱伝導率の高い「アルミ」と耐久性に優れた「ステンレス」に組み込んだ構造です。内釜内面の「うまみプラス」プラチナコート（遠赤外線+プラチナナノ粒子）でごはんの甘み成分のひとつである還元糖とうまみ成分のひとつであるアミノ酸を引き出します。

熱を逃がしにくい厚みのある釜のふち。

釜のふち部分を特に厚く設計し、炎舞炊きの熱が外に逃げるのを抑え、大火力の熱を効率よくお米に伝えていきます。

厚く設計した釜のふち

イメージ

ローテーションIHを活かす底形状。

斜めの面はなべ肌から中心に向かって泡が上がり、平らな面はまっすぐ泡が上がるため、より激しい対流を促します。

斜めの面 平らな面 斜めの面

イメージ



「うまみプラス」プラチナコート

ごはんの甘み成分（還元糖）とうまみ成分（アミノ酸）を引き出します。

アルミ

優れた熱伝導で釜内にしっかりと熱を伝えます。

ステンレス

蓄熱性・耐久性に優れています。

鉄 高い発熱効率と蓄熱性で、炎舞炊きの大火力を活かします。

※3 内釜のフッ素加工は3年間無償交換します。取扱説明書の記載事項にそわない使い方をされた場合は対象外です。

人工知能AI炊飯

炊飯する環境に応じて、 状態を補正する「人工知能AI炊飯」

炊飯時や保温時の状態を診断し、
おいしさが長持ちするように調整しています。

だから

- 水温や室温が違う**夏と冬でも**、
同じ炊き上がり。
- 時間が経っても、**黄ばみを抑えて**
おいしく保温。



■ごはんメニュー一覧（炊き方の詳細は取扱説明書をご覧ください）

ごはんメニュー	NW-FC10/18	NW-NA10/18	NW-UT07
白米	炊き分けセレクト15通り	炊き分け5通り	炊き分け5通り
無洗米	●	●	●
エコ炊飯※2	●	●	●
白米特急	●	●	—
白米急速	●	●	●
わが家炊き	121通り	81通り	81通り
やわらかごはん	● (やわらか／よりやわらか)	—	—
冷凍ごはん	●	●	●
お弁当	●	—	—
熟成炊き	● (白米、玄米)	● (白米、玄米)	● (白米、玄米)
蒸気セーブ※1	●	●	●
炊きこみ	●	●	●
おこわ	取扱説明書をご覧ください		
おかゆ	●	●	●
粒立ちがゆ	●	●	—
すしめし	●	●	●
鉄器おこげ※3	●	●	●
玄米	●	●	●
玄米がゆ	●	●	●
発芽玄米	取扱説明書をご覧ください		
雑穀米	● (しゃっきり／ふつ／もちもち)	● (しゃっきり／ふつ／もちもち)	● (しゃっきり／ふつ／もちもち)
雑穀米がゆ	●	—	●
麦ごはん	● (ふつ／もちもち)	● (ふつ／もちもち)	● (ふつ／もちもち)
金芽米※4	●	—	—

ご購入の際は「エコ炊飯」に設定されています。
お好みに合わせて炊飯コースをお選びください。

※1（条件） 07サイズ2カップ 10サイズ3カップ 18サイズ4カップ 室温:23℃±2℃ 白米ふつう(NW-FC型は白米炊き分けセレクト(標準))選択時と蒸気セーブ選択時。当社自社基準による当社測定値。周囲の環境などによって蒸気量は異なります。尚、蒸気量は抑えられますが、結露ややけどにご注意ください。※2（条件） 07サイズ2カップ 10サイズ3カップ 18サイズ4カップ 室温:23℃±2℃ 省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による。※3 おこげの濃さは、季節、炊飯量、水加減、お米の種類、浸水時間などの条件によって変わります。※4 金芽米は東洋ライス株式会社の登録商標です。※5 試験機関:一般財団法人ボーケン品質評価機構 試験方法:JIS Z 2801に基づく 抗菌の方法:Ag+ 抗菌の対象部分:プッシュボタン・しゃもじ 99%の抗菌効果(試験番号 20220018093-1)

蒸気セーブメニュー※1

蒸気の発生を約80%カット。

蒸気量をセーブ。レンジ台などの結露を抑えます。

対象品番	水分蒸発量 (g)				
	NW-FC10	NW-FC18	NW-NA10	NW-NA18	NW-UT07
蒸気セーブ	18.1	19.5	14.8	17.7	15.9
白米ふつう※	97.2	105.7	83.6	98.7	85.5

※NW-FC型は白米炊き分けセレクト(標準)選択時。

エコ炊飯メニュー※2

消費電力を抑えて炊く。

対象品番	Wh/回				
	NW-FC10	NW-FC18	NW-NA10	NW-NA18	NW-UT07
エコ炊飯	151	181	139	180	108
白米ふつう※	268	333	266	324	218

※NW-FC型は白米炊き分けセレクト(標準)選択時。

■その他機能

炊き上げ圧力	蒸らす前に1.3気圧の高い圧力をかけることで、水中に溶け出した甘み成分をお米に染み込ませます。 ※NW-FC型は白米炊き分けセレクト(標準)選択時のみ、NW-NA型・NW-UT型は白米ふつう選択時のみ。
大火力ユニット	ふきこぼれを抑制する独自のふた構造で大火力炊飯を実現し、芯までふっくら炊き上げます。
うまみ圧力蒸らし	余分な水分を飛ばし、しゃっきり&ふっくらしたごはんに仕上げます。
保温見張り番	人工知能AIとうるおいセンサーが釜内のごはん量を推測し、季節に関係なく適切な保温温度にコントロール。 (保温時間は取扱説明書をご覧ください)
あったか再加熱	保温中に再加熱キーを押すと食べごろ温度にあためます。
時計式メモリータイマー	NW-FC型は4種類、NW-NA型・NW-UT型は2種類のタイマーをセットできます。
お知らせブザー※9	炊飯後ブザーでお知らせ。 炊飯後に、ふたを開けてごはんをほぐさないで、センサーが感知してブザーでお知らせします。
Ag+抗菌加工※5 立っしゃもじ・ プッシュボタン	抗菌効果のある銀イオン(Ag+)を配合した置き場所に困らない立っしゃもじ。また、よく触れるプッシュボタンも抗菌加工をしています。

	このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にしてください。「省エネ基準達成率」及び「達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性能が優れています。
	製品安全協会が定めたSG基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。
	経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべ及び圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

■炎舞炊きラインアップ

品 番		NW-FC10	NW-FC18	NW-NA10	NW-NA18	NW-UT07
炊飯容量(白米)		0.5～5.5合炊き 0.09～1.0L	1合～1升炊き 0.18～1.8L	0.5～5.5合炊き 0.09～1.0L	1合～1升炊き 0.18～1.8L	0.5～4合炊き 0.09～0.72L
価 格		オープン価格①				
舞え、炎。舞え、お米。 炎舞炊き®		 濃墨 (BZ) 絹白 (WZ) 10サイズ/濃墨 (BZ) 227089   絹白 (WZ) 227102 18サイズ/濃墨 (BZ) 227096 絹白 (WZ) 227119		 スレートブラック (BZ) ホワイト (WA) 10サイズ/スレートブラック (BZ) 227126 ホワイト (WA) 227140 18サイズ/スレートブラック (BZ) 227133  		 濃墨 (BZ) 絹白 (WZ) 濃墨 (BZ) 224842   絹白 (WZ) 224859
		 内釜5年保証※6 釜厚2.2mm/釜のふち厚さ10mm		 内釜3年保証※6 釜厚2.2mm/釜のふち厚さ3mm		 内釜3年保証※6 釜厚2.2mm/釜のふち厚さ8mm
おいしさ	炊 飯	3DローテーションIH		ローテーションIH		
		1.0～1.3気圧※7 圧力チューナー&圧力センサー		1.0～1.3気圧※7		
		[うまみプラス] プラチナコートの内釜&内ふた		[うまみプラス] プラチナコートの内釜		
	保 温	大火力ユニット/炊き上げ圧力 / うまみ圧力蒸らし / 人工知能AI				
		極め保温(40時間※8) / 高め保温 / 保温なし			うるつや保温(30時間※8) / 高め保温 / 保温なし	
使いやすさ		大型バックライト液晶(タッチパネル)		高コントラスト液晶		
		2次元コード(液晶画面)		2次元コード(本体シール)		—
		蒸気セーブ※1 / コードリール / 洗米OK内釜 / 時計式メモリータイマー / お知らせブザー※9 / 親切目盛(0.5カップごと)				
お手入れ		フラットフレーム / フラット庫内 / フラットトップパネル / 洗える内ふた / クリーニング機能 / Ag+抗菌加工※5立っしゃもじ・プッシュボタン				
最大炊飯容量区分※10		(B)	(D)	(B)	(D)	(A)
炊飯時消費電力(W)		1240	1370	1240	1370	1140
一回あたりの炊飯時消費電力量(Wh)※11		151	181	139	180	108
一時間あたりの保温時消費電力量(Wh)※11		16.5	21.8	16.7	22.0	13.8
 目標年度 2008年度	省エネ基準 達成率(%)	 105(エコ炊飯)	 112(エコ炊飯)	 110(エコ炊飯)	 112(エコ炊飯)	 106(エコ炊飯)
	年間消費電力量 (kWh/年)	81.2(エコ炊飯)	119.5(エコ炊飯)	76.5(エコ炊飯)	118.9(エコ炊飯)	46.9(エコ炊飯)
外形寸法(約cm)幅×奥行×高さ		26×33×23.5 (ふた開き時の高さ 47.5)	29.5×36×26.5 (ふた開き時の高さ 53.5)	24.5×33×21.5 (ふた開き時の高さ 45.5)	27.5×36×24.5 (ふた開き時の高さ 51)	23×30.5×20.5 (ふた開き時の高さ 42.5)
本体質量(約kg)		8.0	9.5	6.5	8.0	6.0

※6 内釜のフッ素加工はNW-FC型は5年間、NW-NA型・NW-UT型は3年間無償交換します。取扱説明書の記載事項にそわない使い方をされた場合は対象外です。※7 メニューによってかかる圧力が異なります。※8 メニューによって異なります。取扱説明書をご確認ください。※9 ブザー、メロディー、サイレントの切り替えができます。※10 電磁誘導加熱方式(IH)0.54L以上0.99L未満…㊀、0.99L以上1.44L未満…㊁、1.80L以上…㊂※11 消費電力量は、炊飯量、ご使用のメニュー等によって異なります。●医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH炊飯ジャーをご使用の際には医師とよくご相談の上お使いください。●IH炊飯ジャーは強い火力で炊飯するため、炊飯中にブーンという冷却ファンが回る音がします。また、炊飯中や保温中に「ジー」という音がしますが、マイコンが火力を調整している音です。故障ではありませんので、安心してお使いください。●圧力IH炊飯ジャーは内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり正しくお使いください。★色柄名、色柄略記号の後の表示はJANコードナンバーで、下6ケタのみ表示しています。上7ケタは「4974305」です。★オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。