

【参考1】主な特長

1. 業界初 業務用炊飯器で「特許 可変圧力IH炊飯方式」を採用

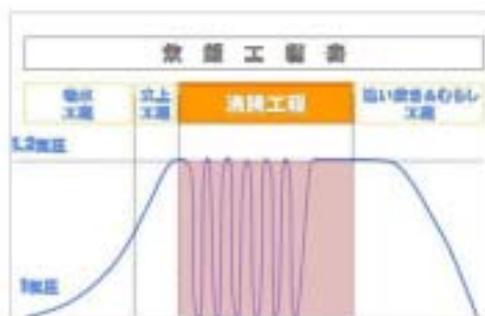
業務用炊飯器においては、これまで、炊くお米の量が多くなればなるほど、お米を均等に加熱しにくくなり、炊きムラが発生するという課題がありました。

一方、家庭用炊飯器において、三洋電機株式会社では、1992年から業界初の「圧力IH炊飯方式」を、2002年からは炊飯中に内釜内に圧力をかけ(加圧:1.2気圧)、さらに炊飯中に内釜内の圧力を抜く(減圧:1.0気圧)「特許 可変圧力IH炊飯方式」を業界に先駆けて採用しております。

この「特許 可変圧力IH炊飯方式」では、炊飯中(沸騰工程)に内釜内の圧力を変化させる事で、瞬間的に水蒸気を発生させ、炊飯途中のお米を攪拌し、お米の炊きムラを飛躍的に解消して、美味しいごはんを炊き上げます。

“おどり炊きPRO”では、業務用炊飯器における初めての圧力炊飯として、家庭用炊飯器で培った、この「特許 可変圧力IH炊飯方式」の技術を採用いたしました。家庭用炊飯器と同様に、IHで加熱すると同時に、炊飯中の内釜内の圧力を変化(1.0気圧~1.2気圧)させることで、炊飯中のお米を攪拌し、大容量でも炊きムラを解消し、同時に甘み・ツヤ・粘りのあるごはんに炊き上げることが可能となりました。

「特許 可変圧力IH炊飯方式」のイメージ(内釜内の圧力の変化)



【沸騰工程において、内釜内の圧力を変化(1.0気圧~1.2気圧)】



2. 業務用でもかまど炊きの味を再現した「旨みタンク」を採用

さらに美味しさを追求するために、“おどり炊きPRO”では、米の旨み成分である“おねば”を溜めて内釜内に戻す「旨みタンク」を採用いたしました。

「炊飯工程」においては、いかに高火力で炊飯できるかがポイントとなりますが、従来の業務用炊飯器では、高火力での炊飯による“おねば”の吹きこぼれを抑えるために、火力を抑えて炊飯しておりました。

本開発品では、“おねば”を溜める「旨みタンク」を採用することで、お米の旨み成分である“おねば”が吹きこぼれるまで高火力で炊飯することが可能になり、かまど炊きのようなハリのあるごはんに炊き上げます。また、「旨みタンク」に溜まった“おねば”は、「蒸らし工程」で内釜内に戻して、ごはん一粒一粒のツヤをしっかりと引き出します。



3. きめ細かい炊き分けを実現する「こだわり炊飯制御」機能を採用

業務用炊飯器においては、お客さまの求める味や、ご使用環境(お米、水)などが多岐にわたります。そのような状況を踏まえ、お客さまのお好みでごはんの味を調整できる「こだわり炊飯制御」機能を搭載しました。

ごはんの味の大きな要素である、「硬さ」・「粘り」をそれぞれ5段階にて任意に設定(合計25段階)し、きめ細かな炊き分けにより、お客さまの様々なご要望にお応えすることが可能となります。

4. その他の特長

- ・5kg袋のお米を、計量無しでまるごと炊ける「3.3升炊き」
- ・業務用炊飯器の定番機能である、無洗米をふっくら炊き上げる「無洗米コース」
- ・玄米も美味しく炊き上げる「玄米炊飯コース」
- ・圧力をかけて粘りともちもち感を出した「炊き込みコース」
- ・圧力をかけずに1気圧で調理する「おかゆコース」
- ・業務用だからこその安全設計「6点ロック構造」

【参考2】開発体制

1) 開発者

三洋電機株式会社

住所 大阪府守口市京阪本通2丁目5番5号

代表取締役社長 佐野 精一郎

東京電力株式会社

住所 東京都千代田区内幸町1丁目1番3号

取締役社長 清水 正孝

中部電力株式会社

住所 愛知県名古屋市東区東新町1番地

代表取締役社長 三田 敏雄

2) 開発期間

2007年1月～2009年1月

【参考3】製造・販売体制

1) 製造・販売元³

三洋電機コンシューマエレクトロニクス株式会社

住所 鳥取県鳥取市立川町7丁目101番地

代表取締役社長 松岡 信昭

2) 販売元³

三洋電機販売株式会社

住所 東京都台東区上野1丁目1番10号

代表取締役社長 大庭 功

³ 販売ルートにより、販売元が異なります。

【参考4】外観



【参考5】仕様表

開発品の仕様

製品名	業務用圧力IHジャー炊飯器
品番	ECG - PG60
愛称	
外形寸法(mm)	W561 × D488 × H475
製品質量	約 20kg
電源	三相 200V 50/60Hz
運転電流	15A
消費電力	4,850W
炊飯容量	6.0L(3.3 升)
炊飯方式	IH + 圧力式

以上