

ごはん本来のおいしさを引き出すガス炊飯器
「直火匠(じかびのたくみ)」本体カラーを一新
キッチン家電で人気のダークブラウン、パールシルバー

熱と暮らしを支える総合熱エネルギー機器メーカーのリンナイ株式会社(本社:愛知県名古屋市、社長:内藤 弘康)は、ガス炊飯器「直火匠(じかびのたくみ)」の本体カラーを、新色2色(ダークブラウン、パールシルバー)のカラーバリエーションに一新し、8月21日から発売します。



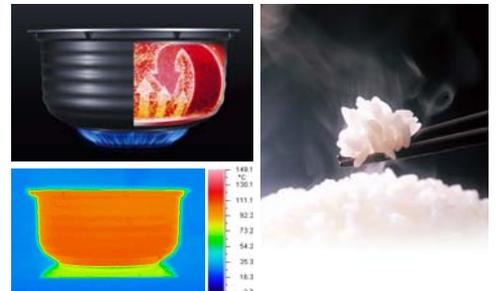
ガス炊飯器「直火匠」
RR-100MST2(DB)

- ・希望小売価格: 96,000円(税抜)
- ・発売日: 8月21日

商品概要、特長

ガス炊飯器は、最高約 1,200°Cのガスの直火で強力に加熱し、釜全体を熱い空気で包み込みながらお米を炊き上げることで、「かまど炊き」のような甘みが多く、ふっくら、もちもちとしたごはんになることが特長です。「直火匠」は、当社のガス炊飯器の最高級モデルで 2012 年の発売から好評をいただいています。このたび、本体カラーを一新し、キッチン家電で人気のブラウン系とシルバー系に本体カラーを変更し、ダークブラウン、パールシルバーの新色 2 色を発売します(従来のブラック、シルバーのカラーバリエーションは廃止となります)。

- ◆ **ごはん本来のおいしさを引き出す「本焚白米モード」**
釜下から最高約 1,200°Cの炎による強火力で、釜全体を一気に熱し、強い熱対流を発生させます。かまどの伝熱形態を再現し、粘りや甘み、おこげの風味が際立ったごはんに炊き上げます。
- ◆ **直火の能力を最大限に活かす蓄熱厚釜**
熱を均等にいきわたらせるよう、熱伝導率の高いアルミを厚底・薄壁の広浅形状にしています。熱がムラなくしっかり伝わり、炊き上げや蒸らしを効果的に行います。



RR-055MST 炊飯時のサーモグラフィ<2012年7月リンナイ(株)調べ>

リンナイは、「熱と暮らし」「品質」「現地社会への貢献」を創業以来の企業精神として継承し、今後も「より豊かな生活」の充実を目指して商品開発に取り組み、食を通じた暮らしの充実に努めてまいります。

本件についてのお問い合わせ先

リンナイ株式会社 営業本部: 052-361-8211 (代表)

（ご参考）「直火匠」その他の特長

◆ さまざまなニーズに対応した6種類の炊飯メニュー

1 本焚白米

2 白米

3 白米急ぎ

4 炊き込み

5 おかゆ

6 玄米

「本焚白米モード」

釜下から最高約 1,200℃の炎による強火力で、釜全体を一気に熱し、強い熱対流を発生させます。かまどの伝熱形態を再現し、粘りや甘み、おこげの風味が際立ったごはんに炊き上げます。



「白米モード」

お米が吸水する時間を短縮し、直火ならではの高火力を活かして、一気に炊き上げる炊飯モードです。「本焚白米モード」に比べ、甘みや香りを抑え、あっさりとした味に炊き上げます。カレーやピラフなどの料理におすすめです。

「白米急ぎモード」

素早く沸騰させ、高温の沸騰状態を維持して炊き上げるモードで、やや硬めに炊き上がります。洗ってすぐのお米を、炊飯時間が約 18 分で、蒸らし時間を合わせて約 28 分で食べることができます。

そのほか、「炊き込みモード」、「おかゆモード」、「玄米モード」など、調理方法やお米の種類などに合わせた炊き方を自動で行うことができます。

◆ お好みに合わせて「もちもち感」と「おこげ」の具合を調節可能

好みが分かれる「粘り」や「こげ」の具合を、それぞれ5段階で調節することができます。また、好みだけでなく、お米の状態に合わせても調節できます。



ラインアップ

カラーバリエーション



ダークブラウン



パールシルバー

品番	希望小売価格
RR-055MST2(DB) (ダークブラウン／1～5.5 合)	88,000 円(税抜)
RR-100MST2(DB) (ダークブラウン／2～11 合)	96,000 円(税抜)
RR-055MST2(PS) (パールシルバー／1～5.5 合)	88,000 円(税抜)
RR-100MST2(PS) (パールシルバー／2～11 合)	96,000 円(税抜)

（注）本資料に記載されている内容は発表日時点の情報です。ご覧になった時点で、内容が変更になっている可能性がありますので、あらかじめご了承下さい。

（ご参考）本製品等の画像データは、リンナイニュースリリースウェブサイトの該当リリースよりダウンロードいただけます。

リンナイニュースリリース <http://www.rinnai.co.jp/releases/index.html>