

# 2015年 秋 東芝ストア一販促情報便！

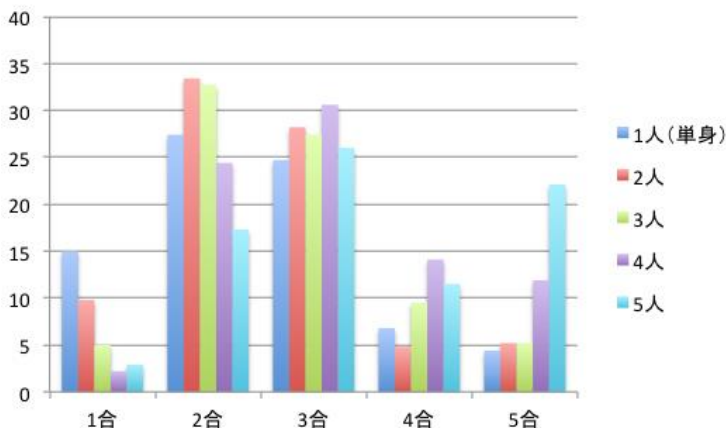
発行日:2015年9月15日

東芝会事務局  
 <東芝コンシューママーケティング(株)  
 地域店営業部内>

## あなたの家ではごはんを何合炊きますか？

一般社団法人JC総研が2015年7月、全国の10代～70代の男女2,085人に行った「米の消費行動に関する調査」によると、1回に炊くご飯の量は「多めの炊飯」が減少し、「少なめの炊飯」が増加していることがわかりました。2015年のアンケート調査では、1人住まいの単身、2人家族3人家族については「1回の炊飯で

### ■家庭で一回に炊飯する量は？



2合炊く」という人が最も多く、4人家族、5人家族でも「1回の炊飯で3合炊く」人が多いことがわかります。2014年の調査では3人家族、4人家族、5人家族は「4合以上炊く」人が多かったのですが、2015年の調査では4合以上ごはんを炊く人が減少傾向にあります。家庭で炊飯した米の食数は全属性で増加傾向にありますので、「1回の食事で食べきれる量」を炊くという人が増えていることがわかります。東芝では、小容量でもおいしいご飯がたけるIHジャー炊飯器を発売します。ぜひこの機会にご拡販をよろしくお願いします。

※JC総研「米の消費行動に関する調査」  
 2015年7月 N2,085

## 東芝商品情報

### 東芝60年目の集大成「備長炭かまど本羽釜」の小容量タイプを発売

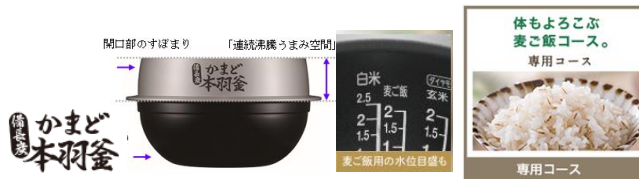
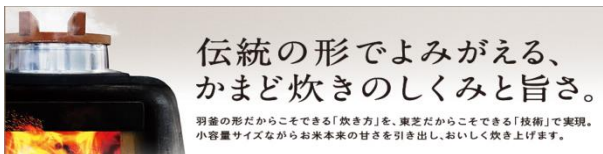
◇ 一膳から“かまど炊き”の味わい、小容量でもおいしい2.5合炊き ◇

IHジャー炊飯器の新製品として「IHジャー炊飯器」RC-4ZWJを2016年1月上旬から、RC-4ZPJを2015年11月中旬からそれぞれ発売します。

新製品は、「備長炭かまど本羽釜」の小容量タイプ(2.5合炊き)です。昔ながらの羽釜の形にならない上部に空間を設けることで、かまど炊きのおいしさを引き出す連続加熱・連続沸騰を可能にしています。「備長炭かまど本羽釜」は、溶湯鍛造製法で発熱効率の高い「鉄」と熱伝導の良いアルミを一体成型し、大火力をすばやく釜内に伝えます。また、遠赤効果のある備長炭を入れたコーティング(「備長炭入り遠赤外線コート」)を内釜の外面と内枠リングに使用しています。

さらに3.5合以下の小容量釜では最高火力<sup>注1</sup>となる消費電力1000Wの高火力を採用。小容量でもおいしくご飯を炊き上げられます。ほかに「麦ご飯」も手軽に炊ける専用の「麦ご飯」コースを搭載。内釜には白米とは別に「麦専用の水位線」を施しています。

また、4ZWJには「スマートタッチパネル」を採用しました。静電タッチパネルのフラットな操作部は操作内容に応じて表示されるボタンが限られる為、直感的でわかりやすく、凹凸がない為拭き掃除も簡単です。



<商品の概要>

形名	色	内釜	容量	方式	価格
RC-4ZWJ	(W)グランホワイト	備長炭かまど本羽釜(7mm)	0.45L	IH	オープン
RC-4ZPJ	(W)グランホワイト (T)グランブラウン	備長炭かまど本羽釜(5mm)			

注1: 2015年9月3日現在、国内の炊飯容量3.5合以下の家庭用電気炊飯器において