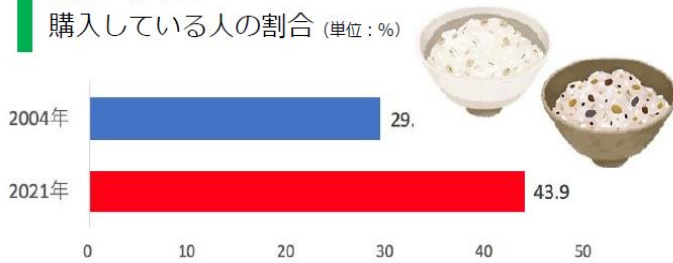


玄米・雑穀米を食べていますか？

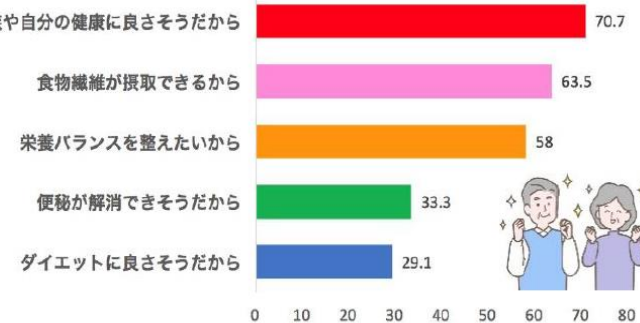
株式会社オレンジページが2021年8月、国内在住の20歳以上の女性1,361名に行った「玄米・雑穀米に関するアンケート調査」によると、玄米・雑穀米を購入している人の割合は、2004年の調査に比べ大きく伸長していることがわかりました。また食べ始めたきっかけとしては「健康に良さそうだから」が1番の理由だったようです。東芝では、健康ごはんが気軽に作れる圧力IHジャー炊飯器を12月に発売予定です。ぜひともこの機会に、ご拡販よろしくお願ひ申し上げます。

玄米・雑穀米を
購入している人の割合 (単位：%)



※株式会社オレンジページ「玄米・雑穀米に関するアンケート調査」
 2021年8月 n1,361
 (2004年の玄米・雑穀米を購入している人の調査母数n1,146)

玄米・雑穀米を食べ始めたきっかけは？ (単位：%)



商品情報

最大炊飯容量3.5合のコンパクト・小容量タイプの 圧力IHジャー炊飯器 2021年12月発売予定！



炊き分け機能を備えたコンパクト圧力IH。

■ 圧力IH (小容量)
RC-6PXR

■ ブラック □ ホワイト

「おいしい、こちよく、わたしらしく」そんな毎日を過ごしたいあなたに、ちょうどいい炊飯器がここにあります。かまどで炊いたような、粒立ちのいいごはんを。キッチンをスマートに仕上げる、シンプルなデザインを。好みやライフスタイルにちょうどいいこと。それは、ちょっとした時間をとってくれるはずです。



わたし家電

Flat
フラットな天蓋が、スタイリッシュで使いやすい。

Texture
インテリアに溶け込むマットな質感。

炊き立てのごはんが、食卓をやさしく彩っている。



大火力700W

2021年10月1週発行

強火で炊き上げ、粒立ちの良いごはんに。強火で一気に炊き上げることで、一粒一粒お米の芯まで熱が伝わり、ふっくら粒立ちの良いごはんに仕上げます

多段階火力調節

東芝独自の「火加減」で、かまど炊きの旨さへ。細かな火力調整で甘みを引き出す加熱を実現。蒸らし工程でも高温を維持し、ふっくら甘みのあるごはんを炊き上げます。

その日の料理にぴったりな、おいしい炊きかたを選びたい。



甘み炊きコース

ひたしから火力を調節、ごはんの甘みを引き出す。ひたし時間を長くとることに加え、ひたし時の温度を細かく調節。しっかり水を吸ったお米に芯まで熱を伝え、ごはんの甘みをアップ。

炊込みコース

芯まで味が染み込む、ふっくら炊込みごはん。炊きムラを抑えた炊込みごはんを、ふっくら炊き上げます。3.5合容量なので、具材を入れても3合分は炊き込めます。

習慣にしたい健康ごはんだから、気軽にしてくれることが何よりうれしい。



玄米・白米混合コース

玄米デビューにぴったり。混合米をおいしくバランス良く。炊飯中に圧力を細かく調節し、玄米はふっくら、白米もほど良いかたさに炊き上げます。はじめての方も手軽に始められます。

麦ご飯コース

おいしい麦ごはんは食物繊維もしっかり摂取。麦の特性に合わせた炊き方で、手軽においしく麦ごはんを楽しめます。