


おいしいこと、からだにいいこと。



詳しくはこちらから！



WEBの各機種ページを
ご覧ください。

 **しあわせをシェアしよう。**

おいしいこと 粒が立っていること。

かまど炊きをお手本にし、独自の炊飯技術 粒立つ!「もち×あま」ごはん。

吸水



イメージ図

炭の大火力



イメージ図

「本炭吸水」「可変超音波吸水」の効果

吸水を促進させ、
お米の **甘み** を引き出し
浸け置きしなくても **「すぐ」** 炊ける。

「本炭釜」「備長炭コート釜」で実現

炭釜が丸ごと発熱する
本炭釜 (釜底中央部10mm) や
炭のコーティングで、
「大火力」 を生み出す。

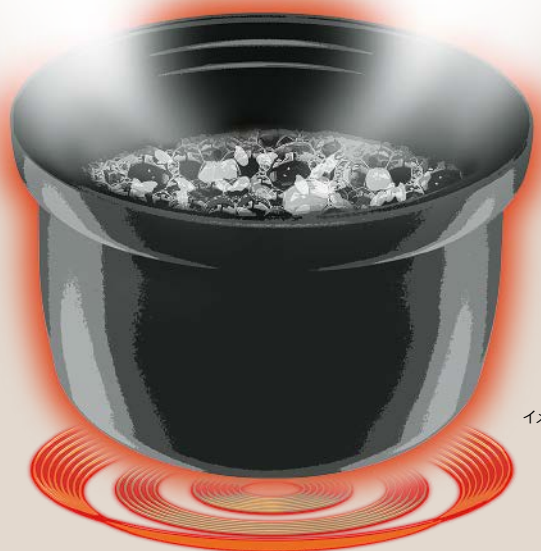


機能比較一覧

	BW	VW	VP	VS	SE
本炭吸水	●	●			
可変超音波吸水			●	●	●
本炭釜	●	●			
備長炭コート釜			●	●	●
熱密封かまど構造	● (本・熱密封かまど)	● (熱密封かまど)	● (熱密封)		
非圧製法	●	●	●	●	●

から生まれた、

連続沸騰



イメージ図

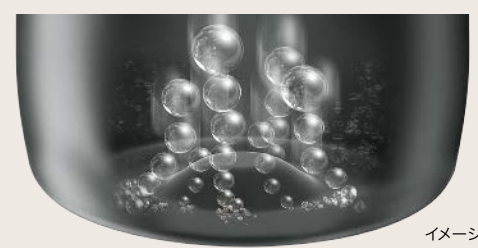
※2
特許
第4611415号
(連続沸騰)

熱密封かまど構造の賜物

大火力をキープし、
沸騰を絶やさないことで、
「粒立ち」よく炊き上げる。

本炭釜による「特大熱量」

釜底中央部10mm厚形状により、大泡が立ち昇り激しい熱対流が発生。あえて圧力をかけず、かまど炊きのように米粒を潰さず粒立つごはんが炊ける。

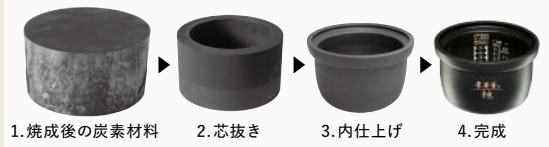


イメージ図

職人による手作りだからできる釜底の凸形状

約100日かけて
職人が手作りした、
プレミアム削りだし釜。

※1
特許
第4161351号
(釜底凸形状)



かまど炊きを実現する炊飯技術



イメージ図

加圧をしない炊き方
かまど炊きをお手本にした
自然な炊き方。
お米に加圧をせず、
本来のおいしさを引き出します。

※1 登録日2008年8月1日。炭釜の釜底中央部に凸形状を実現する手段となる独自の形状において特許を取得しました。 ※2 登録日2010年10月22日。連続沸騰を実現する手段となる独自の制御において特許を取得しました。



白米

玄米

おいしいこと

からだにいいこと

玄米や発芽米もお

白米

粒立ち豊かで甘みたっぷりの白米は、いろいろなおかずとの相性も抜群。

玄米

食物繊維やビタミン類が多く含まれる玄米を、ふっくらと味わい深く。

発芽米

玄米よりも栄養価が高く、ストレス軽減に役立つといわれる発芽米をおいしく。

NEW 玄米冷凍用モード

玄米を冷凍して再加熱しても、ほぼ炊き立てと変わらない水分量で、おいしくいただけます。



発芽米



ダイズライス



麦飯

いしく炊けるから、続けられる。

麦飯

腸内環境を整える効果が期待される麦飯を柔らかなかみ応えに。押麦だけでなくもち麦や米粒麦も炊飯可能。

NEW ダイズライス

ダイエットや筋トレ中の方におススメ。お米よりも高タンパク・低糖質で、満足感が得られます。

ダイズライスモード

白米と1:1の割合でおいしく炊き上げます。3合までまとめて炊けるので、家族でいただけます。

専用モード比較一覧

	BW	VW	VP	VS	SE
白米	●	●	●	●	●
玄米	●	●	●	●	●
玄米冷凍用	●	●	●		
発芽米	●	○*	○*	○*	●
麦飯	●	●	●	●	●
ダイズライス	●				

※専用モードなし。「白米・ふつう」で炊飯可能。



豚ハム



サラダチキン



りんごのコンポート



からだにいいこと 多彩なヘルシー



2ステップで簡単!低温調理機能

- ① 具材をジッパー付き食品保存袋に入れる。
内釜に入れて、低温調理水位線まで水を入れる。
- ② 温度と時間をセットしたらスイッチオン!
後は待つだけでできあがり。



塩豚丼



さばのみそ煮



砂肝のコンフィ



きのこのミルクスープ



豆とウィンナーの
トマト煮込み



無水キーマカレー

メニューが揃っていること。



後片付けラクラク!

低温調理は「袋調理」を採用。
内釜や炊飯器本体の
汚れを防ぎ、
ニオイ移りもしにくい。
なので、後片付けが楽。

低温調理レシピ
続々、公開中!



忙しい日も、 ちゃんとおいしく。

いつでも家族一人ひとりの時間に合わせて

吸水工程を確保して炊飯することで、
早炊きでもふっくらと甘みのあるごはんに炊き上げます。

<うま早>

短い時間でもおいしく。

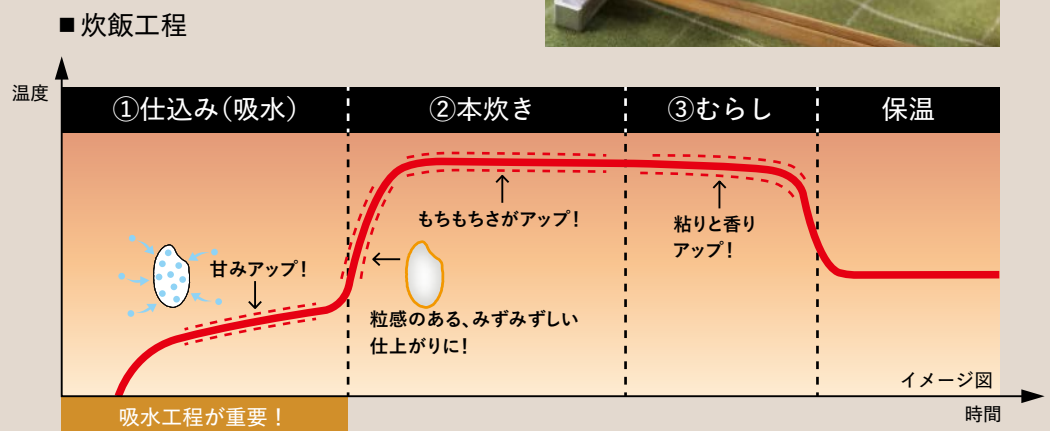


<お急ぎ>

とにかく早く炊きたい方に。



*NJ-BW10Hの場合
電圧100V、室温23°C、水温23°C、水加減は標準水位の場合。
量、季節、室温、水加減、電圧などにより、多少変わります。



まとめて炊けば、食べたいときにすぐ解凍
忙しい日もいつでもおいしく

白米も玄米も、まとめて炊いて
冷凍すれば、レンジで温めるだけで
みずみずしさを95%*1以上キープし、
炊き立てのような味わいが
楽しめます。

機能比較一覧

	BW	VW	VP	VS	SE
まとめ炊き冷凍用(白米)	●				
冷凍用(白米)		●	●	●	
冷凍用(玄米)		●	●	●	



時短の味方、洗い物はたったの2点

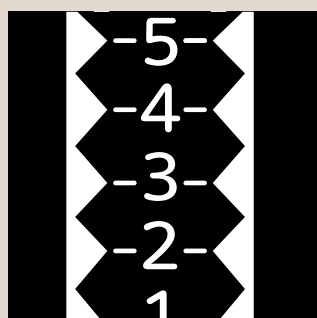
内釜と内ぶただけ!「お手入れモード」でニオイも軽減。

*NJ-SE06Hはお手入れモードなし

100万回洗米しても内釜内面コートの耐久性をキープ

<内釜洗米OK>

100万回洗米して※2も、内釜内面コート(フッ素加工)は剥がれません。



0.5合単位の水加減もカンタン

<Vピタ目盛>

V字目盛で水位の視認性が高く見やすい。

少量でも毎日炊き立てのごはんを!

<少量名人>

繊細な火加減をうまくお米に伝え、少量でもふっくらおいしく炊き上げます。

*搭載機種:NJ-BW10H、NJ-VW10H、NJ-VP10H・18H



ひっくり返すと

1合

0.5合も!

お米がピタッと計れて便利

<合ピタカップ>

1合、0.5合もカンタンに、正確に計れます。

フレームがフラットでお手入れラクラク

サッとひと拭きで清潔に。



*画像はNJ-BW10H

※1 炊飯直後の含水率が100%としたときに対し、炊飯後冷凍レンジ再加熱後の含水率が95%以上を保持(当社調べ)。 ※2 実使用時と同様、人の手による内釜洗米試験(白米2合を500回洗米することに米と水を取替え、100万回洗米)終了時、内釜内面コート(フッ素加工)のはがれ検出無し(当社調べ)。

かまど炊きを見事に再現したプレミアムモデル

詳しくはこちらから!



WEBの各機種ページをご覧ください。

豊富な銘柄米を炊き分け
ごはんや栄養にこだわり
日々の食事を楽しみたい

New

50銘柄炊き分け



炭漆黒(B)/白真珠(W)
すみしっこく しろしんじゅ

ごはんや栄養にこだわり
日々の食事を楽しみたい

New

10銘柄炊き分け



炭漆黒(B)/白真珠(W)
すみしっこく しろしんじゅ

形名	NJ-BW10H		NJ-VW10H	
炊飯容量(白米)	0.5~5.5合炊き 0.09~1.0L		0.5~5.5合炊き 0.09~1.0L	
おいしさの目安	★★★★★★		★★★★★★	
内釜	内釜内面コート3年保証 ※1	本炭釜 細		本炭釜
	100万回内釜洗米OK ※2	100万回洗米ハードコート 外面コート:炭 厚さ:10mm(釜底中央部)	100万回洗米ハードコート 外面コート:炭 厚さ:10mm(釜底中央部)	
低温調理機能	●(65°C~85°C・5°C単位)		●(65°C~85°C・5°C単位)	
内ぶた	スリム内ぶた(炭コート)		内ぶた(炭コート)	
火力	ヒーター	八重全面ヒーター		
	かまど炊飯構造	本・熱密封かまど構造(上部空間[段付き内釜]+熱密封リング)	熱密封かまど構造(上部空間+熱密封リング)	
	断熱	エア断熱 5層(空気層2+断熱材3)	断熱 2層(断熱材2)	
	連続沸騰・ダイレクトセンサー	連続沸騰・ダイレクトセンサー(炊飯量を計測、火力を細かく調整)		
吸水	本炭吸水			
保温	選べる3つの保温モード ※3 たべごろ保温・一定保温・保温切			
おいしさ	ダイズライス	●(1~3合まで) ※14		
	かまど炊き	●		
	芳潤炊き(白米・無洗米) ※4	50銘柄芳潤炊き(白米・無洗米) それぞれの銘柄の詳しい特長はこちら!	10銘柄芳潤炊き(白米・無洗米)	
	炊き分け・炊飯モード	炊き分け		炊き分け
炊き分け	白米・無洗米 ※4	炊き分け名人 15通り		白米炊き分け 3通り(かため/ふつう/やわらか)
炊き分け	玄米 ※5	玄米炊き分け 4通り(美容玄米※15/金のいぶき/芳潤炊き/冷凍用)		玄米炊き分け 3通り(金のいぶき/芳潤炊き/冷凍用)
炊き分け	少量名人 ※6	●		●
炊き分け	まとめ炊き(冷凍用) ※4	まとめ炊き(冷凍用)		冷凍用
炊き分け	おこげ(白米・無洗米) ※4	●		●
炊き分け	芳潤炊き(発芽米) ※7	●		●
炊き分け	麦飯 ※8	麦飯芳潤炊き		麦飯
炊き分け	炒飯 ※8	●		●
炊き分け	うま早・お急ぎ ※9	うま早・お急ぎ		
炊き分け	エコ炊飯 ※10	●		●
炊き分け	長粒米 ※3	長粒米:ジャスミンライス/ホシユタカ		長粒米:ふつう・炊込み・炒飯・中華がゆ
使いやすさ	フルドット&ブラック液晶(特大)&バックライト		ブラック液晶(特大)&バックライト	
	合ピタカップ・自立式しゃもじ・Vピタ目盛・予約1・予約2・かんたん予約			
音声ナビ	音量3段階		ブザー音のみ	
お手入れラクラク	洗う部品点数2点(内釜、内ぶた)・フレームフラット・お手入れモード		洗う部品点数2点(内釜、内ぶた)・お手入れモード	
最大消費電力(W)	1400		1380	
消費電力	炊飯時1回あたり ※11	161.9(白米 エコ炊飯)		188.1(白米 ふつう)
	保温時1時間あたり ※11	17.4		17.2
省エネ基準達成率 ※12 / 年間消費電力量(kWh/年)	100% / 85.4		102% / 93.3	
外形寸法(mm) (幅×奥行×高さ)	261×315×257 (ふた開け時高さ 484)		237×293×227 (ふた開け時高さ 439)	
質量(約kg)	5.7		5.1	
区分名 ※13	B		B	

※1 内釜内面コート(フッ素加工)の保証期間は、お買上げ日から3年間です。(取扱説明書の記載事項にそなわない使い方をした場合は対象外となります。)内釜の割れ・ヒビ・欠け、内釜外面コートのはがれ等は保証期間内でも「有料」となります。 ※2 実使用時と同様、人の手による内釜洗米試験(白米2合を500回洗米することに米と水を取替え、100万回洗米)終了時、内釜内面コート(フッ素加工)のはがれ検出無し(当社調べ) ※3 詳しくはWEBの各機種ページをご覧ください。 ※4 各対象機種、最小から最大炊飯容量まで対応。冷凍用:VS10Hは4合、VS18Hは6合まで対応。 ※5 1.0Lは、1~3合、1.8Lは2~6合まで対応。 ※6 各対象機種、0.5~2合(VP18Hは1~2合)まで対応。合数設定が必要になります。 ※7 1~4合まで対応。 ※8 NJ-BW10H、VW10H、VP10H、VS10Hは1~3合まで、BW10Hの炒飯:0.5~3合、NJ-VP18H、VS18Hは1~6合まで対応。 ※9 NJ-BW10H、VW10H、VP10Hは0.5~3合まで、VS10Hは1~3合まで、NJ-VP18H、VS18Hは1~6合まで、NJ-SE06Hは0.5~2合まで対応。 ※10 NJ-BW10Hは0.5~5.5合、NJ-VW10H、VP10H、VS10H、SE06Hは1~3合まで、NJ-VP18H、VS18Hは1~6合まで対応。 ※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。 ※13 区分名について A:電磁誘導加熱方式(最大炊飯容量:0.54L以上、0.99L未満のもの) B:電磁誘導加熱方式(最大炊飯容量:0.99L以上、1.44L未満のもの) C:電磁誘導加熱方式(最大炊飯容量:1.44L以上、1.8L未満のもの) D:電磁誘導加熱方式(最大炊飯容量:1.8L以上のもの) ※14 白米と容積比1対1で炊飯量は1~3合まで対応。 ※15 ビタミンB1の残存率が芳潤炊きと比較して高いことで「美容玄米」としています。

かまどの自然な炊き方を身近にするデイリーモデル

玄米や麦飯もおいしく炊き分け

忙しい日々でも
食生活を大切にしたい

New

7銘柄炊き分け



黒曜(B)/白亜麻(W)
こくよう しろあま

NJ-VP10H

NJ-VP18H (黒曜のみ)

0.5~5.5合炊き 0.09~1.0L

1~10合炊き 0.18~1.8L



備長炭 炭炊釜



100万回洗米ハードコート
外面コート:ダブル備長炭コート 熾火
厚さ:3.5mm (金属5層)

●(65°C~75°C・5°C単位)

内ぶた(炭コート)

八重全面ヒーター

熱密封構造(熱密封リング)

忙しい日々でも
食生活を大切にしたい

New

白米芳潤炊き



黒曜(B)/白亜麻(W)
こくよう しろあま

NJ-VS10H

NJ-VS18H (白亜麻のみ)

1~5.5合炊き 0.18~1.0L

1~10合炊き 0.18~1.8L



備長炭 炭炊釜



100万回洗米ハードコート
外面コート:ダブル備長炭コート 熾火
厚さ:2.0mm (金属2層)

●(65°C~75°C・5°C単位)

断熱1層(断熱材1)

連続沸騰・ダイレクトセンサー(炊飯量を計測、火力を細かく調整)

可変超音波吸水

たべごろ保温・一定保温・保温切

毎日炊き立ての
ごはんを食べたい

New

小容量モデル



黒曜(B)/白亜麻(W)
こくよう しろあま

NJ-SE06H

0.5~3.5合炊き 0.09~0.63L



備長炭 炭炊釜



100万回洗米ハードコート
外面コート:備長炭コート
厚さ:2.0mm (金属2層)

内ぶた

五重全面ヒーター

7銘柄芳潤炊き(白米・無洗米)

芳潤炊き(白米・無洗米)

白米炊き分け3通り(かため/ふつう/やわらか)

白米炊き分け4通り(かため/ふつう/やわらか/もちもち)

玄米炊き分け2通り(芳潤炊き/冷凍用)

玄米 ぶつうのみ

●

冷凍用

麦飯

●

うま早・お急ぎ

●

長粒米:ふつう・炒飯・中華がゆ

●

グレー液晶(特大)

合ピタカップ・自立式しゃもじ・Vピタ目盛・予約1・予約2・かんたん予約

ブザー音のみ

洗う部品点数2点(内釜、内ぶた)・お手入れモード

洗う部品点数2点(内釜、内ぶた)

1280

1380

1210

1315

710

170.7(白米 ぶつう)

242.7(白米 ぶつう)

161.9(白米 ぶつう)

223.9(白米 ぶつう)

126.8(白米 ぶつう)

17.1

21.9

17.2

22.5

14.9

104%/87.2

103%/140.1

106%/84.3

104%/135.0

103%/52.8

237×293×227
(ふた開け時高さ 439)

264×318×257
(ふた開け時高さ 495)

237×293×227
(ふた開け時高さ 439)

264×318×257
(ふた開け時高さ 495)

231×289×204
(ふた開け時高さ 406)

5.1

6.4

4.8

5.9

4.1

B

D

B

D

A

※12 省エネ基準達成率の表示について



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」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が優れています。

★:おいしさの目安は、当社独自基準による評価です。

IHジャー炊飯器

本カタログ掲載商品の価格には、配送、設置調整・据付工事等に要する費用は含まれておりません。また、使用済み商品の引き取りに要する費用等は販売店にご相談ください。

WE LOVE ごはん!

三菱ジャー炊飯器

お米塾

OKOMEJUKU

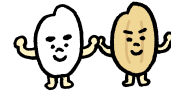
三菱電機はジャー炊飯器の開発だけでなく、「お米塾」の活動として三菱電機契約水田で米栽培を手がける等、ごはん好きの方と共に「お米文化」の未来を応援していきます。



「お米塾」のサイトはこちら



「お米塾」では、食生活を潤すごはんの魅力をSNSで発信しています！
ごはんの素晴らしさを、分かち合いませんか？



Instagram
はこちらから



Facebook
はこちらから



ぜひフォロー
お願いします！

Nadiaとコラボしたレシピを掲載中！三菱家電ファンサイトはこちら▶▶▶

*NadiaはNadia株式会社の登録商標です

Nadia



安全に関する
ご注意

- ご使用前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
- 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に直接接続してお使いください。火災の原因になります。
- 医療用ペースメーカーをお使いの方は、IHジャー炊飯器をご使用の際、専門医師とよくご相談の上お使いください。

お支払いは三菱電機フィナンシャルソリューションズ株式会社をご利用ください。

便利な分割払いで快適な生活設計を……
クレジット(分割払い・ボーナス払い・リボ払い)のご相談は当店どうぞ。

保証書は必ずお受け取りください。

この商品には、保証書がついています。購入時は、必要事項が記載されているかご確認の上、大切に保存してください。購入店名、購入日付の記載がない保証書は、無効になりますのでご注意ください。



愛情点検



★長年ご使用のジャー炊飯器の点検を！ 熱・湿気・ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、ときには安全性を損なって事故につながることもあります。

こんな
症状は
ありませんか

- 電源コードやプラグが異常に熱い。●コゲくさい臭いがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気をを感じる。●自動的に切れないときがある。
- 冷却ファンが回らなくなった。●その他の異常・故障がある。



ご使用中止

事故防止のため、電源プラグを抜き、販売店に点検・修理をご相談ください。

●商品の定格、仕様は改良などのため、一部変更することがありますのでご了承願います。●このカタログの内容についてのお問い合わせは、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ときは、下記の当社お客さま相談センターにおたずねください。●商品の色は、印刷により現品と多少違うことがありますのでご了承願います。●ジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は、製造打切後6年です。

本カタログに掲載の製品は、日本国内用ですので、日本国外では使用できず、またアフターサービスもできません。
Products in this catalog are designed for use in Japan only. Servicing is not available outside of Japan.

本カタログに掲載しております商品及び機能は一般家庭用であり、業務用及び車両、船舶などでのご使用は避けてください。

暮らしと設備の業務支援サイト WIN2K

WIN2K

製品のカタログ・技術情報等はこちら
www.MitsubishiElectric.co.jp/wink

三菱電機WIN2K

検索

しあわせをシェアしよう。

ひとりのしあわせを家族やまわりの人たちとわかちあえれば、この社会も、地球の未来も、もっとしあわせになれるはず。
私たちは、誰もが自分らしい100年を生きるライフソリューションを次々とお届けしていきます。

三菱電機株式会社

製造会社 三菱電機ホーム機器株式会社

〒369-1295 埼玉県深谷市小前田1728-1

●三菱電機お客さま相談センター 家電品の購入相談・取扱い方法



0120-139-365 (無料)



FAX 0120-365-088 (無料)

(受付時間365日24時間)

フリーダイヤルをお使いいただけない場合はTEL 03-3414-9655 (有料) FAX 03-3413-4049 (有料)

■ご相談対応 平日 9:00~19:00
土・日・祝・弊社休日 9:00~17:00 左記以外の時間は受付のみ可能です。

*本窓口にご提供いただいた個人情報は、ご相談の回答および関連するサポート業務のために利用し適切に管理いたします。
*個人情報保護方針は、こちらのホームページよりご確認ください。www.MitsubishiElectric.co.jp/privacy



表示を正しく
家電公取協会員

●お買求め、ご相談は信用とサービスの行きとどいた当店へどうぞ。

●「三菱ジャー炊飯器」のホームページ
www.MitsubishiElectric.co.jp/suihanki