

NEW!

独自技術「遠赤外線 × 高火力3次元IH」で、際立つ粒立ち・ハリ・甘み！ ティファールの炊飯器シリーズに新モデル登場！ 「ザ・ライス 遠赤外線 3DIH炊飯器 5.5合」

株式会社グループセブ ジャパン（本社：東京都港区／代表取締役社長：アンドリュー・ブバラ）は2024年6月、ティファールの炊飯器「ザ・ライス」シリーズより、「遠赤外線 × 高火力3次元IH炊飯」を実現する「ザ・ライス 遠赤外線 3DIH炊飯器 5.5合」を新発売します。

「ザ・ライス」シリーズは、ティファール独自のふたから直接放出する遠赤外線（※）と高火力IHによってお米を芯から一気に炊き上げ、お米の表面にハリを生み出し、粒立ちの良いおいしいごはんを炊き上げます。ティファールは、このような「遠赤外線 × 高火力IH」という革新的なテクノロジーを炊飯器市場に投入しました。新たにシリーズに加わる、「ザ・ライス 遠赤外線3DIH炊飯器 5.5合」は独自技術「遠赤外線 × 高火力3次元IH」を採用。高火力3次元IHは、底面2層に側面4層が新たに加わり、それらが交互に働くことで、全方位から熱を加える技術です。釜内に強力な対流を起こし、お米一粒一粒をムラなく均一に炊き上げ、粒立ちしながらもさらさらふっくら甘みのある味わいに仕上げます。

「ザ・ライス 遠赤外線 3DIH炊飯器 5.5合」は、ティファール独自の球状釜の形状とこだわりの材質を採用しています。釜の上下に角度を付けて球状にすることで、大きな熱対流と循環を促進。釜の材質は発熱効率の高い「鉄」と熱伝導に優れた「アルミニウム」を組み合わせた素材により、釜内の熱を素早く均一に伝えます。さらに、段付釜縁（だんつきかまふち）の厚釜が熱を逃さず包み込むように炊き上げるため、お米本来のおいしさを引き出すことができます。

炊飯プログラムには「もち麦」と「発芽玄米」が加わり、全12種類に。炊飯器としては珍しい長粒米モードもあり、本格的なエスニック料理も家で楽しめます。冷凍ごはんモードもさらにおいしくなりました。炊き具合も「やわらか」「ふつう」「かため」の3種類に、「おこげ」が加わり4種類に。炊飯器で簡単におこげを作って楽しむことができます。

操作パネルはさらに使いやすくなり、フルフラットなのでお手入れも楽々。「ザ・ライス 遠赤外線 3DIH炊飯器」で、おいしいごはんをお楽しみください。

※遠赤外線を用いた炊飯技術は、ティファールの独自技術です。



ザ・ライス 遠赤外線 3DIH炊飯器 5.5合



※遠赤外線のイメージ



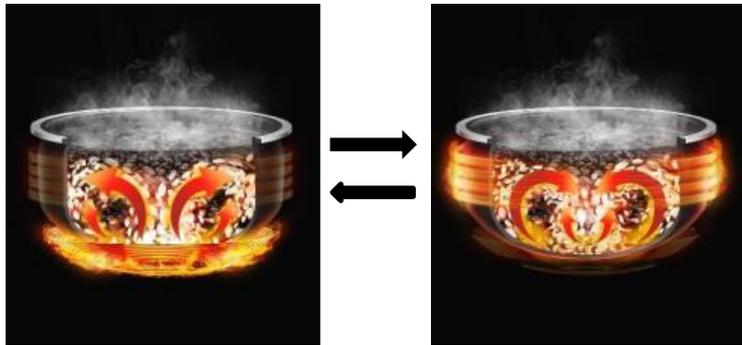
※炊き上がりイメージ

「ザ・ライス 遠赤外線 3DIH炊飯器」製品特長

■おいしいごはんの秘密(1) 「遠赤外線 × 高火力3次元IH」

ふたから放出する遠赤外線

ティファール独自のふたから直接放出する遠赤外線は、お米に直接熱を届けるので、粒立ちした甘みのあるおいしいごはんに炊き上げます。新たに搭載された高火力3次元IHは、底面2層に側面4層が新たに加わり、それらが交互に働くことで、全方位から熱を加える技術です。釜内に強力な対流を起こし、お米一粒一粒に米表面の余分な糊化＝べたつきを防ぎ、粒立ちしながらもさらにふっくら甘みのある味わいに仕上がります。



【底面IH層(2層)】

【側面IH層(4層)】

■おいしいごはんの秘密(2)

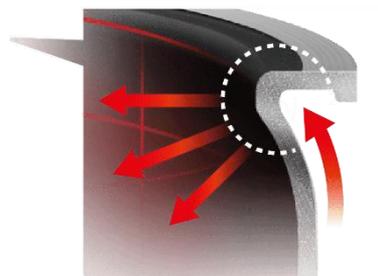
ティファール独自の球状釜とこだわりの材質で、おいしさをさらに引き出す！

球状釜の形状とこだわりの材質

遠赤外線と高火力3次元IHを活かす釜の形状と材質が発熱効率・熱伝導・熱循環を高め、釜内の熱を均一に伝えます。さらに厚みを持たせた釜がじっくりと熱を蓄え、お米本来のおいしさを存分に引き出します。

● 大きな熱対流を起こす炊飯に最適な形状
釜の上下に角度を付けて球状にすることで大きな熱対流と循環を促し、加熱ムラを抑えて、中心までふっくらと炊き上げます。

● 釜の外への放熱を抑える、段付釜縁(だんつきかまふち)
釜の縁を厚くし、段を付けることで放熱を抑えるので、釜の中に熱を閉じ込め、沸騰効率を高め、熱循環を促します。



※イメージ図

高火力を活かす材質

●発熱効率と熱伝導に優れたこだわりの材質
発熱効率の良い「鉄」と熱伝導に優れた「アルミ」を組み込み、釜内を素早く均一に加熱。内側は2層のノンスティックコーティングでごはんのこびりつきも防ぎます。

●高い蓄熱効果を発揮する厚み
釜に約3mmの厚みを持たせることで、じっくり熱を蓄え包み込むように炊き上げます。



*取扱説明書の記載事項にそわない使い方をされた場合は対象外となります。

■炊飯プログラムが全12種類に！

毎日の炊飯に使いやすい炊飯プログラムに「もち麦」と「発芽玄米」が新たに加わり、全12種類になりました。
白米、無洗米、玄米、もち麦、雑穀米、長粒米
すしめし、炊き込み、冷凍ごはん、お粥、発芽玄米、玄米・雑穀粥



粒立ちのよい白米



発芽玄米



長粒米

<冷凍ごはんもおいしく>

その秘密は炊き方。最後の炊飯工程で炊き上がり時間を絶妙に調整し、お米の水分が蒸発しにくくしているため、お米に弾力があり、粒立ちの良いごはんが炊き上がります。電子レンジなどで再加熱してもベタつかず、ハリ・粒感・おいしさが保たれるので、作り置きにも便利です。

<炊き具合は4種類から選べる>

炊き具合は、やわらか、ふつう、かため、のほかに、「おこげ」が加わり、4種類から選べるようになりました。
※白米・無洗米のみ。

<2つの予約タイマー付き>

朝ごはん、夜ごはんの炊飯用に2つの予約時刻で炊き上がりの時間を設定できます。



<早炊き炊飯>

30分以内の「早炊き」設定が可能です。通常炊飯で最短50分のところ、早炊きなら最短27分と23分もの時短が叶います。

※白米(ふつう)の場合

※炊飯時間は水温などで変化します。

<エコ炊飯>

1回当たりの炊飯時消費電力量(Wh)※1:140.1

1時間当たりの保温時消費電力量(Wh)※2:18.9

省エネ基準達成率(%):106(※3)

年間消費電力量(kWh/年):80.3(※3)

※1「白米 エコ炊飯」での電力量です。 ※2工場出荷時(お買い上げ時)での保温設定の電力量です。 ※3エコ炊飯



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。「省エネ基準達成率」及び「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。

■毎日使いやすく、お手入れも簡単！

<スタイリッシュなデザイン>

洗練されたデザインで、キッチンをおしゃれに演出します。見やすく、使いやすいタッチパネルを採用。



<スタンディングしゃもじ付き>

スタンディングタイプで置き場所に困りません。持ち手は握りやすく、ごはんをよそしやすい形状となっています。



<フルフラットパネル・フラットフレーム>

ボタンなどの凹凸がなく、フラットなトップパネルはお手入れ簡単！中のフレームもサッと拭きやすいようフラットに。

<洗浄機能>

炊き込みご飯を炊いた後など、気になる釜内のおいを洗浄します。



<お手入れ簡単>

洗うパーツは内蓋、釜、蒸気口だけでOKです。 ※付属品を除く。

<食洗機に対応>

内蓋、炊飯用カップ、しゃもじは食洗機をお使いいただけます。

ティファール「ザ・ライス 遠赤外線 3DIH炊飯器 5.5合」

製品名 品番	ザ・ライス 遠赤外線3DIH炊飯器 5.5合 シルバー RK890EJP
製品画像	
参考価格 (税込み)*	52,600円
製品サイズ W×D×H	約261×323×230mm
製品重量	約5.5kg
炊飯容量 (白米)	1.0L 5.5合炊き
炊飯プログラム	12モード 白米・無洗米・玄米・もち麦・雑穀米・長粒米・すしめし・ 炊き込み・冷凍ごはん・お粥・発芽玄米・玄米粥/雑穀粥
早炊き/エコ炊飯	●/●(白米・無洗米のみ)
釜厚さ	約3mm 釜内面コーティング:3年保証 (取扱説明書の記載事項にそわない使い方をされた場合は対象外となります。)
コードの長さ	約1.0m
定格消費電力	1.180W
付属品	炊飯カップ、スタンディングしゃもじ

※本リリース記載の価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。



※2009から2019年までのGroupe SEBブランド(ティファール、SUPOR)の全世界累計販売台数

【ティファール】 <https://www.t-fal.co.jp/>

ティファールの製品情報・生活に役立つ楽しいコンテンツやレシピがいっぱい！

※写真、イラストはイメージです。印刷のため、実際の色と多少異なる場合がございます。また、このリリース記載の情報（製品価格、製品仕様、デザイン、サービスの内容、発売日、お問い合わせ先、URL等）は、発表日現在の情報です。予告なしに変更され、情報が異なる可能性もありますので、あらかじめご了承ください。

《読者の方のお問い合わせ》

株式会社グループセブ ジャパンティファールお客様相談センター



0570-077-772

《本件の掲載に関する問い合わせ先》

株式会社博報堂Gravity ティファールPR事務局(株式会社PA Communication内)

担当: 平良、加藤、野島 Mail: t-fal@h-gravity.co.jp TEL: 03-6447-0395 FAX: 03-6447-0396