

6社の炊飯器を食べ比べてみました



タイガー魔法瓶/JPX-A101



最大炊飯容量:5.5合
本体重量:約7.4kg
内釜重量(編集部実測値):約1.2kg
本体サイズ:W265×D309×H233mm

土鍋+土かまどの二重構造を採用。お米の味だけでなく、香りと見た目にもこだわります。炊き上がりは柔らかめ。ふっくら炊けるめしコースは大好評でした。

柔らかいが粒は潰れていない。香りはもっとも強く感じました。

デジタル家電ライター コヤマタカヒロさん



象印マホービン/NP-WU10



最大炊飯容量:5.5合
本体重量:約8.5kg
内釜重量(編集部実測値):約1.8kg
本体サイズ:W295×D365×H240mm

南部鉄器 極め羽釜を採用した羽釜の元祖で、柔らかめの炊き上がり。おこげコースにも定評があります。次ページでは3.5合炊きの「NP-QS06」を紹介しています。

お米が軟らかく美味しかったです。早く炊きコースが短時間でビックリ。

Be Diet 代表 村岡るり子さん



パナソニック/SR-SPX105



最大炊飯容量:5.5合
本体重量:約6.9kg
内釜重量(編集部実測値):約0.8kg
本体サイズ:W266×D338×H233mm

内釜が816gと軽量。スチーム&可変圧力の2つの技術を駆使した「Wおどり炊き」で、銘柄指定での炊き分けに対応。炊き上がりはやや硬め。冷めても美味しいと評判。

米の芯までしっかりと火が通る。炊き上がりに感じるような感じがしました。

ジーエフケー マーケティングサービス ジャパン 高柳由夏さん



東芝/RC-10ZWH



最大炊飯容量:5.5合
本体重量:約8.8kg
内釜重量(編集部実測値):約1.5kg
本体サイズ:W274×D364×H248mm

備長炭にこだわる東芝は今年から備長炭本羽釜を採用。ご飯は硬めの炊き上がりです。真空圧力によるお米の浸し時間短縮、40時間保温などの特徴を持っています。

長時間保温でも美味しい。炊き立ては甘みも感じられてさっぱり美味しかったです。

家電コンサルティング会社 クロス 代表 得平 司さん



三菱/NJ-AW106



最大炊飯容量:5.5合
本体重量:約5.7kg
内釜重量(編集部実測値):約1.2kg
本体サイズ:W285×D320×H249mm

本炭釜10周年モデルは本体デザインを大きく変え、内釜も羽釜を採用。硬めの炊き上がり。銘柄指定での炊き分けに対応するほか、美容を意識した玄米コースも搭載。

香り、ツヤがあつて、粒感がありました。デザインもカッコイイです。

月刊 IT&家電ビジネス編集部 伊藤ちづるさん



日立/RZ-VS2M



最大炊飯容量:2合
本体重量:約3.2kg
内釜重量(編集部実測値):約0.6kg
本体サイズ:W217×D260×H175mm

お釜がおひつとして電源から分離、食卓に気軽に置けるオシャレな小型炊飯器。炊き上がりは柔らかめ。共働きのディンクスや子供が独立したシニアの間で人気です。

好みは分かれにくい落ち着いた味だと思えます。デザインも良いですね！

イラストレーター 佐藤真理子さん

地域の人気店で開催 約40人が集まる

地域再生に取り組む独自のコンセプトで注目されている東京・大塚の飲食店「都電テーブル」を会場として借りました。地元の主婦や学生達に人気の明るいお店です。



<http://www.toden-table.com/>

ご飯だけで比べずにおかずにご飯も探す

食事はご飯とおかずと一緒に食べるもの。そこで会場には、塩辛、柴漬け、ゆかり、ちりめん山椒、だし、白梅干、麻婆肉、お味噌汁などを用意しました。



★ ★ ★ ★ ★ 2015年秋の炊き比べ 高級炊飯器で食べてみた!

KADEN CAFE



本誌では家電とユーザーの出会いの場を提供する「カデンカフェ」を不定期で開催しています。今回は昨年好評だった高級炊飯器の炊き比べを再び実施しました。

(主催/プラスワン・クリエイティブ カデンプラス編集部、文/編集部、石井和美、撮影/庄野正弘)



6社食べ比べ

カデンカフェで準備したお米や炊飯コース

炊飯に当っては、使用するお米は宮城県北部の板倉農産の「ひとめぼれ」に、お水は水道水で統一しました。炊飯器は2台ずつ用意し、各社とも1台は標準の炊飯コースで炊き上げ、もう1台は特徴の出る炊飯コースや長時間保温などを試しました。



厨房でおかずも準備



限定品のひとめぼれ



炊飯器は各2台用意

自分好みのご飯を探す!
同じお米を使っているのに、実際に食べ比べてみると炊飯器ごとに炊きあがるご飯の甘味や硬さ、瑞々しさや香りなどが全然違うことに気が付きます。高級炊飯器で炊くご飯はどれも美味しいけれど、食べ比べると「自分好みのご飯」が見つかるのです!
今回、カデンカフェでは6社の炊飯器を用意。5社が5.5合炊き、1社が2合炊きで、5.5合炊きは各社最新の上位モデルです。会場には業界関係者や読者モデルも参加しました。早速、皆の反応を見てみましょう。