



タイセツなのは、
火・米・水にまでこだわって
おいしく炊き上げること。

炎匠炊き[®]
ほのおたくみだき

タイセツを、カタチに。■



東芝ジャー炊飯器の
ホームページはこちら



匠の追い炊き

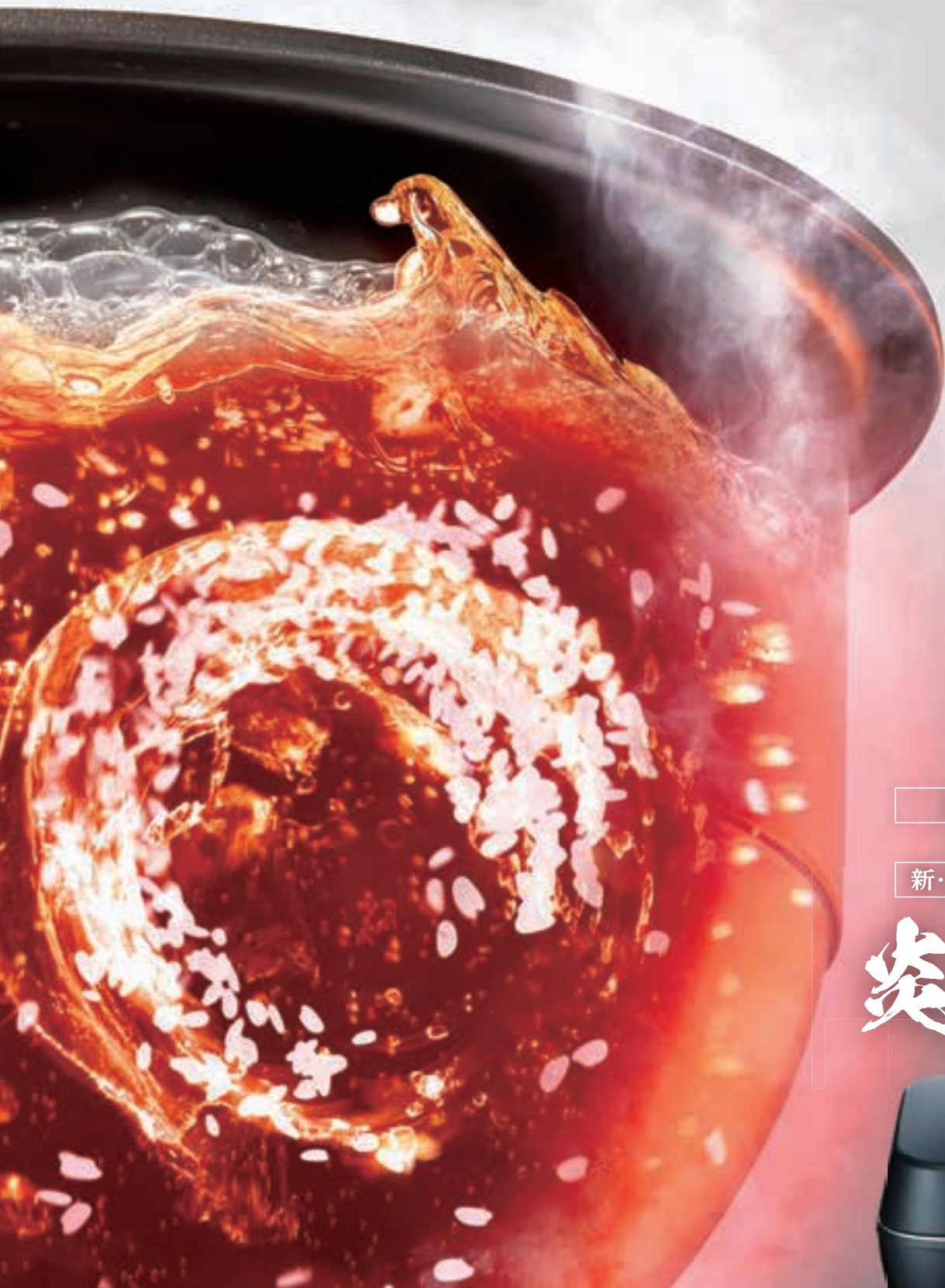
うまさの秘訣は、大きな熱対流を起こす「追い炊き」で
お米をふっくら粒立たせること。



画像はイメージです。

タイセツを、カタチに。■

仕事や家事、育児でどんなに忙しくても、カタチにしたい、タイセツな想いがある。
そんな一人ひとりのタイセツに、私たち東芝ライフスタイルは、細部までタイセツにした、家電でこたえていきます。
タイセツをカタチにしたいあなたへ、タイセツをカタチにした家電を。



熱対流

+

新・圧力コントロール

炎匠炊き[®]
ほのおたくみだき



日本初*の「自動式電気釜」は、東芝から。

*自動式電気釜において。



国産自動式電気釜
第1号機
1955年 ER-4

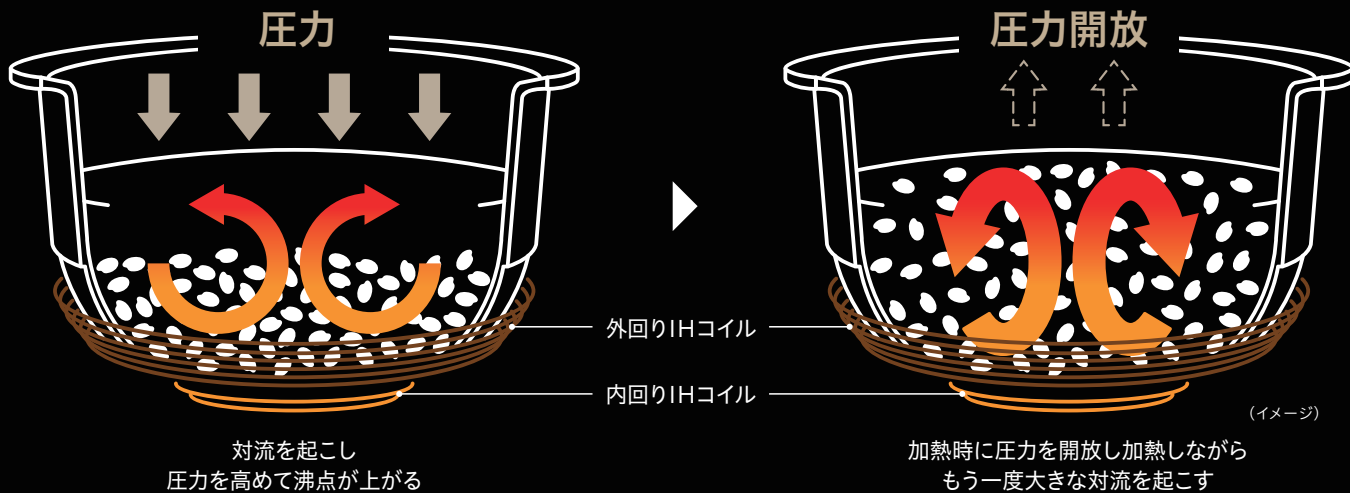


匠の追い炊きが、 熱対流を最大化させる。



* 2024年9月1日現在、国内
家庭用100Vジャー炊飯器
の最大炊飯容量0.99L以上
1.44L未満(省エネ法の区分
による)において。

沸騰後に圧力を開放しながら加熱することで、温度差による対流が起きづらくなっている釜内に強く大きな対流を起こします。それにより、沸騰直後の加熱が促進し、お米に均一に火が通ることで、ふっくら粒立ちの良い炊き上がりに。



内回り・外回りに回転方向を切り替える熱対流。

特許
技術

それぞれのIHコイルが独立して加熱することで、対流の回転方向を切り替えます。内釜全体を高温で均一に加熱し、ふっくらとした炊き上がりを実現します。

噴上げ回転対流



内回りの対流で、一粒一粒ふっくら粒立つ。



羽釜にならった丸底内釜が、大きな熱対流を巻き起こす。

大火力を支える釜の素材

【内側】ダイヤモンドチタンコート

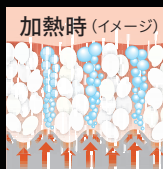
【高熱伝導】厚肉アルミニウム

【高発熱体】鉄+ステンレス

【外側】備長炭入り遠赤外線コート

内釜うまみ空間

連続加熱・連続沸騰により、大量の旨み成分が発生。お米の表面に旨み成分がコーティングされます。

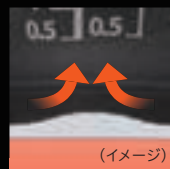


釜底WAVE

釜底の山部分に熱が集中し、沸騰力アップ! 底から噴き上げる気泡を増やして熱を伝達します。

中心の膨らみ

釜底中心の膨らみで効率的に対流を起こし、沸騰を促進。熱が伝わりにくい中心部分もしっかり加熱します。



丸底内釜60°

羽釜にならった丸底で大きな対流を起こし、中心まで均一にふっくら炊き上げます。

●医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH炊飯器をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。●圧力タイプ炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。●画像はイメージです。

このページは真空圧力IHタイプRC-10ZWWの機能を中心に紹介しています。詳しくは仕様一覧表をご覧ください。

ごはんのおいしさは
ひたしで変わる。

水の硬度に合わせた制御だから、 いつもの水で理想のおいしさに。

かたさと粘りのバランスがよくなるように炊き方を調節。
それと同時にα化も促進し、甘みもしっかり引き出し、
当社が考える理想の硬度*の水で炊いたようなおいしいごはんが味わえます。

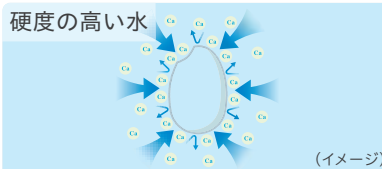
* 炊飯には硬度30mg/L前後の水が当社おすすめです。

特許
技術



RC-10ZWWで
硬度設定すると
甘み約22%※1
アップ

全国の水道水の硬度はさまざま。
どの地域の水でも、おいしく炊き上げます。



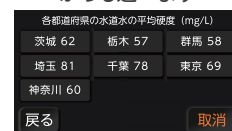
水の硬度が炊き上がりに
影響を与える原因とは？

硬度が高い水ほどカルシウムなどが多く
含まれている傾向があります。そのため、
お米の吸水が阻害され、パサパサした
かたいごはんになりがちです。

液晶画面で硬度をカンタン設定！



お住まいの都道府県
からも選べます



水道水の硬度は
地域によってこんなに違う
各地域の硬度はコチラ



※1.ごはんの還元糖量(ソモギー・ネルソン法で測定)を比較。RC-10ZWPかまど名人「おすすめ」コース、100mg/ごはん100g(硬度70mg/Lの水で炊飯)、RC-10ZWW匠炊き「ふつう」コース、水硬度設定70mg/L:122mg/ごはん100g(硬度70mg/Lの水で炊飯)の比較。令和5年度産コシヒカリ3合炊飯時。お米の銘柄・水の量等によって数値は異なります。※2.RC-10ZWW白米銘柄おまかせ・匠炊き「ふつう」コース3合炊飯時。電圧100V、室温・水温23°C(炊飯量・炊飯コース・

真空で、芯まで吸水させる。 しっかり浸したお米は、冷めてもおいしい！

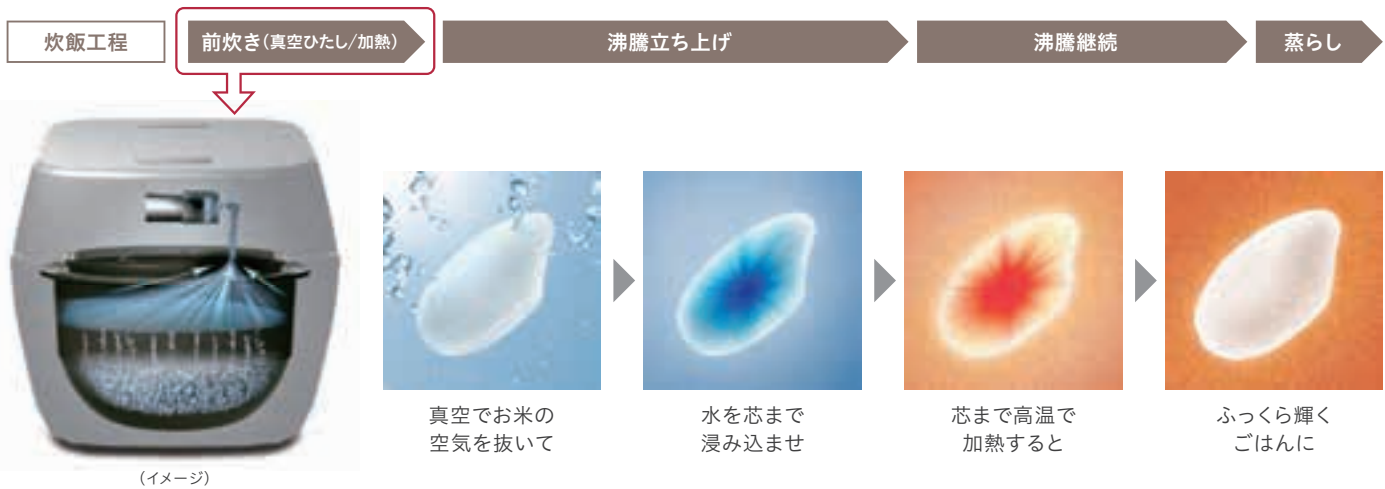


*2024年9月1日現在、国内家庭用100Vジャー炊飯器において、内釜内を真空にし、圧力差で吸水させる技術。

α 真空αテクノロジー

内釜の中を真空にし、圧力差でお米の芯までたっぷり吸水させます。しっかり水を吸ったお米は内部まで熱が伝わりα化を促進。ごはんの甘みを引き出します。

α(アルファ)化とは お米の主成分であるでんぷん質が水と熱の力でやわらかく粘りのある状態に変化することを、α化といいます。



約38分で炊ける！真空ひたし

真空ですばやくひたすことで、おいしいごはんがたったの約38分で炊き上がります。*2



真空ひたし追加でもっとおいしく！こだわり派に「ひたしプラス」

炊飯開始前にひたし時間をボタンひとつで追加。自動で炊飯開始されるので、ひたし後のスタートボタンの押し忘れも防げます。



お好みの真空ひたし時間を追加

ボタンひとつで時間が選べる！

追加するひたし時間を設定してください

10分 20分 30分
60分 90分 120分

戻る リセット

簡単にひたしが追加できて
こだわりのおいしい
ごはんが炊ける！

室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります。●医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH炊飯器をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。●圧力タイプ炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。●画像はイメージです。

お米それぞれの
個性に合わせた
納得の炊き上がりへ。



68銘柄から、銘柄ごとの特長を活かして炊き上げ。

特Aランクや近年注目のお米、各都道府県の作付け割合の高いお米など、68銘柄から選択可能。その銘柄米の特長を活かして炊き上げます。

主な搭載銘柄



コシヒカリ/ひとめぼれ/ヒノヒカリ/あきたこまち/ななつぼし/ゆめぴりか/つや姫 など

その他の
銘柄米は
コチラ



- コシヒカリ: やわらかくほどよい粘りでバランスが良い
- ひとめぼれ: ほどよい粘りとやわらかさで、やさしい口当たり
- ヒノヒカリ: つや・甘みがあり、かたさと粘りのバランスが良い
- あきたこまち: 適度な粘りと粒感があり、しっかりした食感
- ななつぼし: つや・粒感があり、あっさりとした食感
- ゆめぴりか: 甘みと粘りが強く、もちもち食感
- つや姫: 粘りと甘みのバランスが良い、さっぱりとした食感

NEW

もちもち・粒立ち・つやを ごくじょう 極めた「極匠」コース

真空ひたしの時間をしっかりとって吸水させ、火力・圧力をコントロールした匠の追い炊きによって、つやのある、もちもち粒立ったごはんが炊き上がります。



《 わが家に合わせた炊飯 》

NEW 匠炊きコース

料理やお好みに合わせて、かため・しゃっきり・ふつう・もちもち・やわらかの5通りからお好みの食感を選べます。

かため	しゃっきり	ふつう	もちもち	やわらか
				
汁気の多いおかずとよくからみます	バランスの良い食感で普段の食卓に			こってり味のおかずに相性抜群

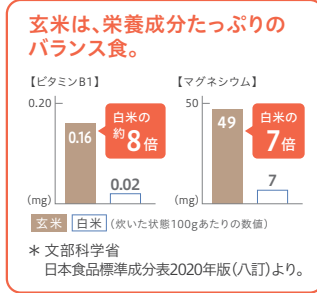
食感炊き分け派

白米・玄米混合コース



選べるコースは3通り

白米:玄米
2 : 1
1 : 1
1 : 2



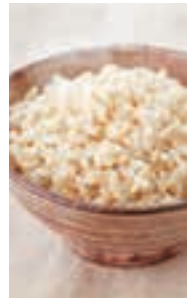
麦ご飯コース



雑穀米コース



玄米コース



健康重視派

少量炊飯(少量コース)



丸底内釜で少量炊飯でも水かさが高くなり対流が起きやすい。さらに内回り対流で少量でも上手に炊ける。

食べきり派

そくうまコース



真空で素早く吸水するから短時間でもおいしく炊き上げ。

早さ重視派

冷凍ごはんコース



あたためなおしても水分を多く含むように炊き上げるので、ふっくらおいしい。

まとめ炊き派

真空保温

24時間保温しても粒立ちふっくら!

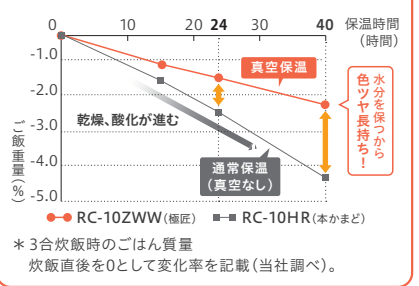
おいしさづく真空保温

白米最大40時間!※1
玄米なども最大12時間!

ニオイや乾燥を抑えながら保温します。

保温モード	機種
〈通常保温〉	RC-10HR(2021年)
〈真空保温〉	RC-10ZWW

保温時の質量変化率(白米・当社比)



※1.「エコ炊飯」選択時は、予約炊飯セット時と保温中は真空ポンプが作動しません。保温時間は12時間までです。メニューによって異なります。●医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH炊飯器をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。●圧力タイプ炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。●画像はイメージです。

簡単に使えるから、
家事はもっと効率的に。
メニュー選びも楽しみに。



使い勝手も、わが家専用カスタマイズ。

IoLIFE 「IoLIFE」アプリでできること *IoT機能対応機種はRC-10ZWWのみ。

- 外出先からも予約時刻の確認・変更ができる。
- NEW** お米の在庫量を確認できる。
- お気に入り登録でコースを管理。履歴から情報を送信できる。
- NEW** みまもり機能を設定しておく、離れて暮らす家族の炊飯状況がわかる
- NEW** 銘柄送信
- NEW** お手入れのお知らせ
- 冷蔵庫と連携
冷蔵庫から炊き上がりを発話でお知らせ※1

○IoLIFEサービスを受けるためには、常時接続のブロードバンド回線と無線LANルーターが必要です。○アプリは無料でお使いいただけますが、ダウンロードおよびアプリ利用の際には、通信費が別途かかり、お客様負担となります。○アプリのサービス内容・画面デザイン・機能は予告なく変更することがあります。また提供されるサービスについても予告なく終了することがあります。○すべてのスマートフォンで動作を保証するものではありません。

毎日の使い勝手が、
わが家の食卓を
快適にしてくれる。



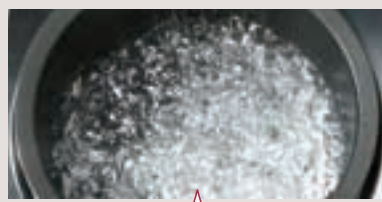
毎日使いやすく、お手入れ簡単！

さっと汚れが落ちる 「スルッとコート」

コーティングによって、内釜に残ったおネバの汚れもスルッと落としてお手入れ楽々！



内ぶたの汚れや本体のニオイなど、お手入れしにくい部分も、蒸気で汚れを浮かせます。
(ZWW/MGW・HGW・KGW・RWA)



煮沸クリーニング/お手入れコース



フラットパネルで、拭きやすい！
(ZWW・MGW・HGW・KGW・RWA)



洗い物はたったの2点！
(MGW・HGW・RWA)



抗菌^{※3}しゃもじ付き
(ZWW・MGW・HGW・KGW)



内釜で洗米OK！
(ZWW・MGW・HGW・KGW・RWA)

※1.2023年以降発売のIoLIFE対応冷蔵庫の一部機種で対応しています。詳しくは冷蔵庫の機能を確認ください。一部機種では「おかゆ」設定で炊飯した場合はアナウンス対象外となります。※2.【試験機関】(一財)新潟県環境衛生研究所【試験方法】JIS Z2801に準拠【抗菌方法】抗菌剤を樹脂に練り込み【試験結果】99%以上の抗菌効果 報告書番号:第202109850-001-MBA号 ※3.SIAAマークはISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。【試験機関】(一財)ポーケン品質評価機構【試験方法】JIS Z2801に準拠【抗菌方法】抗菌剤を樹脂に練り込み【試験結果】99%以上の抗菌効果を確認 報告書番号:JNLA2019K0376

真空圧力IHジャー炊飯器

もちもち粒立ったごはんを炊き上げる、最高級モデル。



炎匠炊き
ほのおたくみだき

新潟産

IoLIFE

真空αテクノロジー



(K) グランブラック



(W) グランホワイト

NEW

RC-10ZWW^(K)^(W)

1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格★

省エネ基準達成率 100% 年間消費電力量 87.5kWh/年
出荷時コース:「エコ炊飯」

1 熱対流と大火力

NEW 「匠の追い炊き」が熱対流を最大化させる

大火力 1420W



「噴上げ回転対流」で一粒一粒ふっくら粒立つ

特許技術

羽釜にならった丸底で大きな対流を起こす「備長炭かまど丸釜」

5年※1内釜保証



- 鍛造製法
- 60°丸底
- 14本釜底WAVE
- 7mm釜底厚さ
- 外面 備長炭入り遠赤外線コート
- 内面 スルツとコート(ダイヤモンドコート)

■各コースの炊飯時間(3合炊飯時の目安)※3

形名	コース											
	極匠	匠炊き*				銘柄炊き分け	そくうま	少量*(1合時)	冷凍ごはん	お弁当	炊込み	おかゆ(1合時)
RC-10ZWW	60分	かため28分/しゃつぎり33分/ふつう38分/もちもち43分/やわらか48分				68銘柄	24分	35分	55分	60分	45分	65分
RC-10MGW	60分	かため28分/しゃつぎり33分/ふつう38分/もちもち43分/やわらか48分				7銘柄	24分	35分	55分	60分	45分	65分

●詳細は取扱説明書をご確認ください。無洗米コースは約5分長くなります。 * RC-10ZWWは銘柄おまかせ炊飯時。

※1.保証期間内に内側のフッ素樹脂コーティングがはがれた場合は新品とお取り替えいたします(取扱説明書の記載事項にそわない使い方をした場合は対象外となります)。
 ※2.RC-10ZWW白米銘柄おまかせ・匠炊き「ふつう」コース3合炊飯時。RC-10MGW白米匠炊き「ふつう」コース3合炊飯時。電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)。※3.炊飯時間の目安は電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)。

2 炊き分けで好みの味に

NEW 真空と圧力コントロールで^{ごくじょう}もちもち・粒立ち・つやを極めた「極匠」コース

NEW 食感を選べる「匠炊き」炊き分け(5通り)

※2 炊飯時間 約38分

水の硬度に合わせた「水硬度炊き分け」



お米の特長を活かす「銘柄炊き分け(68銘柄)」



3 毎日使いやすい

美しさと使いやすさを追求したデザイン



お手入れも簡単

直感的に操作できるタッチ画面

「丸底と厚み」による激しい熱対流で、一粒一粒ふっくら。



炎匠炊き®
ほのおたくみだき

新潟産

真空αテクノロジー



(K) グランブラック



(W) グランホワイト

NEW

RC-10MGW^(K)^(W)

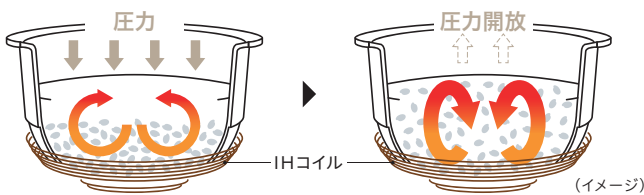
1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格★

省エネ基準達成率 105% 年間消費電力量 86.6kWh/年
出荷時コース:「エコ炊飯」

1 熱対流と大火力

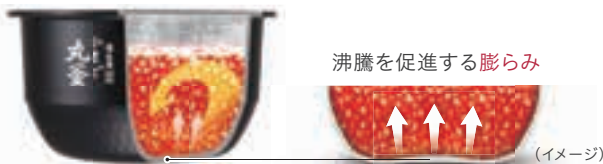
NEW 「匠の追い炊き」が熱対流を最大化させる

大火力
1420W



丸底と厚みで旨さをさらに高める「備長炭かまど丸釜」

5年※1
内釜保証



鍛造製法 60°丸底 7本釜底WAVE 7mm釜底厚さ 外面 備長炭入り遠赤外線コート 内面 スルッとコート(ダイヤモンドコート)

2 炊き分けでお好みの味に

NEW 真空と圧力コントロールでもちもち・粒立ち・つやを極めた「極匠」コース

NEW 食感を選べる「匠炊き」炊き分け(5通り)

※2
炊飯時間
約38分

NEW 真空ひたし追加でもっとおいしく「ひたしプラス」

水の硬度に合わせた「水硬度炊き分け」



お米の特長を活かす「銘柄炊き分け(7銘柄)」



3 毎日使いやすい

NEW 美しさと使いやすさを追求したデザイン

NEW 洗い物はたったの2点!



使っていない時は消灯



									その他コース		
玄米				白米玄米混合					調理コース	煮沸クリーニング	お手入れコース 10~60分
エコ炊飯	匠炊き	そくうま	おかゆ(1合時)	[白米:玄米] 2:1	[白米:玄米] 1:1	[白米:玄米] 1:2	麦ご飯	雑穀米			
45分	105分	58分	80分	60分	70分	80分	45分	55分	—	10分/30分/60分	—
45分	105分	58分	80分	60分	70分	80分	45分	55分	ゆで卵/半熟卵/温泉卵	—	●

商品の機能は仕様一覧表(P.17-18)をご覧ください。

●医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH炊飯器をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。●圧力タイプ炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。●画像はイメージです。★オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。

丸底60°の
大きな熱対流で、ふっくら。



炎匠炊き®
ほのおたくみだき

新潟産

真空αテクノロジー



(K) グランブラック



(W) グランホワイト

NEW

RC-10HGW^(K)^(W)

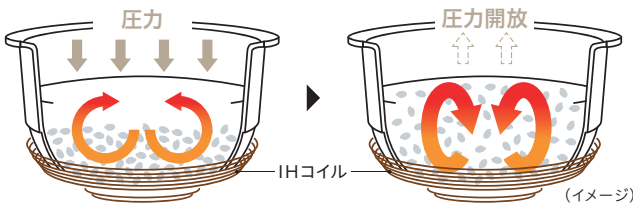
1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格★

省エネ基準達成率 107% 年間消費電力量 85.0kWh/年
出荷時コース:「エコ炊飯」

1 熱対流と大火力

NEW 「匠の追い炊き」が
熱対流を最大化させる

大火力
1420W



かまどのような熱対流で
旨さを高める「銅かまど丸釜」

3年^{※1}
内釜保証



鍛造製法 60°丸底 7本釜底WAVE 5mm釜底厚さ 外面銅コート 内面スルツヒコート(ダイヤモンドコート)

2 炊き分けでお好みの味に

NEW 真空と圧力コントロールで
もちもち・粒立ち・つやを極めた「極匠」コース

NEW 食感を選べる「匠炊き」炊き分け(5通り)

炊飯時間
約40分^{※2}

お米の特長を活かす
「銘柄炊き分け(5銘柄)」

5銘柄

炊き立てもあたためなおしても
おいしい「冷凍ごはん」コース



3 毎日使いやすい

NEW 美しさと使いやすさを
追求したデザイン

NEW 洗い物は
たったの2点!



フラットなデザイン

マットな質感



■各コースの炊飯時間(3合または6合炊飯時の目安)^{※3}

形名	コース									
	白米					白米				
	極匠	匠炊き			銘柄炊き分け	そくうま	少量	冷凍ごはん	お弁当	炊込み
RC-10HGW	60分	かため30分/しゃっきり35分/ふつう40分/もちもち45分/やわらか50分			5銘柄	27分	37分(1合時)	55分	60分	45分
RC-18KGW	65分	かため35分/しゃっきり40分/ふつう45分/もちもち50分/やわらか55分			5銘柄	32分	42分(2合時)	60分	65分	50分(4合時)
RC-10RWA	60分	かため33分/ふつう43分/やわらか53分			-	28分	40分(1合時)	55分	65分	45分

●詳細及びRC-RWAの1.8Lタイプは取扱説明書をご確認ください。

※1.保証期間内に内側のフッ素樹脂コーティングがはがれた場合は新品とお取り替えいたします(取扱説明書の記載事項にそわない使い方をした場合は対象外となります)。※2.RC-10HGW・RC-10RWA白米匠炊き「ふつう」コース3合炊飯時。RC-18KGW白米匠炊き「ふつう」コース6合炊飯時。電圧100V、室温・水温23°C(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)。※3.RC-10HGW・RC-10RWAは3合炊飯時、RC-18KGWは6合炊飯時の目安。炊飯時間の目安は電圧100V、室温・水温23°C(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)。※4.SIAAマークはISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌

真空圧力IHジャー炊飯器

一度にたくさん炊いて
1日中、ずっとおいしい。



NEW 「匠の追い炊き」が熱対流を最大化させる

丸底と厚みで旨さをさらに高める
「備長炭かまど丸釜」

※1
3年
内釜保証

大火力
1420W

鍛造製法	60°丸底	9本釜底WAVE	5mm釜底厚さ	外面 備長炭入り 遠赤外線コート	内面 スルツヒコート (タフモノチタコート)
------	-------	----------	---------	------------------------	------------------------------



炎匠炊き®
ほのおたくみだき

真空αテクノロジー

新潟産



(K) グランブラック

(W) グランホワイト

NEW

RC-18KGW^(K)
^(W)

1.8L炊き(約1合~1升) オープン価格★

省エネ基準達成率 107%	年間消費電力量 130.0kWh/年
------------------	-----------------------

出荷時コース:「エコ炊飯」



抗菌※4
しゃもじ



無機抗菌剤・練込しゃもじ
JP0123405A0001R

NEW 真空と圧力コントロールで
もちもち・粒立ち・つやを極めた「極匠」コース

NEW 食感を選べる「匠炊き」炊き分け(5通り)

※2
炊飯時間
約45分

お米の特長を活かす「銘柄炊き分け(5銘柄)」

5銘柄

真空IHジャー炊飯器

真空吸水・真空保温ができる
ベーシックタイプ。



1420Wの大火力で一気に炊き上げ

かまどのような熱対流で
旨さを高める「銅かまど丸釜」

※1
3年
内釜保証

大火力
1420W

鍛造製法	60°丸底	7本釜底WAVE	5mm釜底厚さ	外面 銅コート	内面 スルツヒコート (タフモノチタコート)
------	-------	----------	---------	------------	------------------------------



炎匠炊き®
ほのおたくみだき

真空αテクノロジー

新潟産



(K) グランブラック

(W) グランホワイト

NEW

RC-10RWA^(K)
^(W)

1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格★

省エネ基準達成率 112%	年間消費電力量 83.2kWh/年
------------------	----------------------

出荷時コース:「エコ炊飯」

RC-18RWA^(K)
^(W)

1.8L炊き(約1合~1升) オープン価格★

省エネ基準達成率 112%	年間消費電力量 126.3kWh/年
------------------	-----------------------

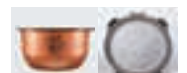
出荷時コース:「エコ炊飯」

NEW 仕上がりコントロールで
もちもち・粒立ち・つやを極めた「極匠」コース

NEW 食感を選べる「匠炊き」炊き分け(3通り)

※2
炊飯時間
約43分

洗い物はたったの2点!



										その他コース		
玄米					白米玄米混合					調理コース		お手入れコース
おかゆ	エコ炊飯	匠炊き	そくうま	おかゆ	[白米:玄米] 2:1	[白米:玄米] 1:1	[白米:玄米] 1:2	麦ご飯	雑穀米			
65分(1合時)	45分	105分	58分	85分(1合時)	70分	80分	90分	45分	55分	ゆで卵/半熟卵/温泉卵		●
70分(1.5合時)	50分	110分(5合時)	63分(5合時)	90分(1.5合時)	75分(5合時)	85分(5合時)	95分(5合時)	50分(5合時)	60分(5合時)	ゆで卵/半熟卵/温泉卵/豆腐		●
65分(1合時)	45分	105分	-	-	-			45分	60分	ゆで卵/半熟卵/温泉卵		●

商品の機能は仕様一覧表(P.17-18)をご覧ください。

製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。【試験機関】(一財)ボーケン品質評価機構【試験方法】JIS Z2801に準拠【抗菌方法】抗菌剤を樹脂に練り込み【試験結果】99%以上の抗菌効果を確認 報告書番号:JNLA2019K0376 ※5.RC-10RWA:7本、RC-18RWA:9本。●医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH炊飯器をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。●圧力タイプ炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。●画像はイメージです。★オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。

圧力IHジャー炊飯器

おいしさと便利さを
兼ね備えた炊飯器。



充実の調理コース

10種類の自動調理ができる「かんたん調理」と、
温度と時間を設定して調理ができる※1「こだわり調理」



(H)アッシュグレイジュ



(W)ミルキーホワイト

NEW 2024年11月発売予定

RC-10FPW^(H)_(W)

1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格★

	省エネ基準達成率	年間消費電力量
	100%	88.2kWh/年

出荷時コース:「エコ炊飯」

1.2気圧の圧力炊飯でふっくら

洗い物は
たったの2点!

備長炭
ダイヤモンド釜



備長炭
ダイヤモンド
釜

2mm
釜底厚さ



IHジャー炊飯器

高級感のある
フラットモデルIH。



(K)ブラック



(W)ホワイト

NEW 2024年12月発売予定

RC-10BHW^(K)_(W)

1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格★

	省エネ基準達成率	年間消費電力量
	100%	96.6kWh/年

出荷時コース:「早炊き」

「本かまど」炊き分け(3通り) **炊飯時間 約50分**※2

玄米・雑穀米コース

高級感を演出するガラスタッチパネル

洗い物は
たったの2点!

備長炭
ダイヤモンド釜



備長炭
ダイヤモンド
釜

2mm
釜底厚さ



■各コースの炊飯時間(3合炊飯時の目安)※3

形名	コース												その他コース			
	白米								玄米		白米玄米混合		雑穀米	調理コース	お手入れ コース 10~60分	
	甘み 炊き	匠炊き/本かまど	早炊き	冷凍 ごはん	お弁当	炊込み	おかゆ	エコ 炊飯	匠炊き	早炊き	玄米	[白米:玄米] 2:1				麦 ご飯
RC-10 FPW	65分	かため33分/ふつう43分/ やわらか53分	30分	55分	60分	45分	65分	45分	105分	70分	-	70分	45分	55分	かんたん調理(10種類)/ こだわり調理※1	●
RC-10 BHW	-	かため40分/ふつう50分/ やわらか60分	30分	-	-	50分	-	-	-	-	120分	-	-	70分	-	-

●詳細は取扱説明書をご確認ください。

商品の機能は仕様一覧表(P.17-18)をご覧ください。

※1.【設定できる温度】40~95℃(5℃単位)、115℃。【設定できる時間】40~75℃:9時間まで/80~85℃:2時間まで/90~95℃、115℃:60分まで。※2.RC-10BHW白米本かまど「ふつう」コース3合炊飯時。RC-6PXV・RC-5XW白米本かまどコース2合炊飯時。RC-10HW・RC-10MSL白米本かまどコース3合炊飯時。電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)。※3.炊飯時間の目安は電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)。※4.SIAAマークはISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報

小容量 圧力IHジャー炊飯器



わたし家電
ちょうどいいって、
ちょっといい。

炊き分け機能を備えた
コンパクト圧力IH。

炎匠炊き®
ほのおたくみだき



(K)ブラック

(W)ホワイト

RC-6PXV (K)
(W)

0.63L炊き(約0.5~3.5合) オープン価格★

省エネ基準達成率 100%	年間消費電力量 51.7kWh/年
------------------	----------------------

出荷時コース:「エコ炊飯」



SIAA
ISO 22196
抗菌加工※4
無機抗菌剤・練込
しゃもじ
JP0123405A0001R

抗菌※4
しゃもじ

- 大火力700Wと1.2気圧で一気に炊き上げ
- おいしく保温ができる「潤白保温」24時間

「本かまど」炊き分け(3通り)

〈かため/本かまど/もちもち〉

炊飯時間 約45分 ※2

備長炭
ダイヤ
モンド釜 2mm
釜底厚さ



- 具材を入れた3合の炊込みごはんも炊ける
最大容量3.5合

「無洗米」もおいしく炊ける

炊き立てもあたためなおしても
おいしい「冷凍ごはん」コース



IHジャー炊飯器

モノトーン調でキッチンに馴染むIHタイプ。

NEW 2024年10月発売予定

RC-10HW (W)

1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格★

省エネ基準達成率 100%	年間消費電力量 93.4kWh/年
------------------	----------------------

出荷時コース:「エコ炊飯」



(W)ホワイト

「本かまど」コース

炊飯時間 約50分 ※2

備長炭
ダイヤ
モンド釜 2mm
釜底厚さ



小容量 IHジャー炊飯器

コスパに優れた単身向けIHタイプ。

NEW 2024年10月発売予定

RC-5XW (K)
(W)

0.54L炊き(約0.5~3合) オープン価格★

省エネ基準達成率 100%	年間消費電力量 57.2kWh/年
------------------	----------------------

出荷時コース:「エコ炊飯」



(K)ブラック

(W)ホワイト

「本かまど」コース

炊飯時間 約55分 ※2

備長炭
ダイヤ
モンド釜 2mm
釜底厚さ



NEW 冷凍ごはんコース

マイコンジャー炊飯器

手軽においしく炊き上げるマイコンタイプ。

RC-10MSL (W)

1.0L炊き(約1~5.5合) オープン価格★

省エネ基準達成率 100%	年間消費電力量 81.1kWh/年
------------------	----------------------

出荷時コース:「エコ炊飯」



(W)ホワイト

「本かまど」コース

炊飯時間 約55分 ※2

金色
コート釜 1.7mm
釜底厚さ



小容量 マイコンジャー炊飯器

RC-5MFM (K)
(W)

0.54L炊き(約0.5~3合) オープン価格★

省エネ基準達成率 100%	年間消費電力量 40.9kWh/年
------------------	----------------------

出荷時コース:「エコ炊飯」



(K)ブラック

(W)ホワイト











「本かまど」コース

黒釜 2.3mm
釜底厚さ



公開された製品に表示されています。【試験機関】(一財)ポークン品質評価機構【試験方法】JIS Z2801に準拠【抗菌方法】抗菌剤を樹脂に練り込み【試験結果】99%以上の抗菌効果を確認 報告書番号:JNLA2019K0376 ●医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH炊飯器をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。●圧力タイプ炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。●画像はイメージです。★オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。

■仕様一覧表

タイプ		真空圧力IH					真空IH			
形名		NEW  (K)グランブラック/(W)グランホワイト	NEW  (K)グランブラック/(W)グランホワイト	NEW  (K)グランブラック/(W)グランホワイト	NEW  (K)グランブラック/(W)グランホワイト	NEW  (K)グランブラック/(W)グランホワイト				
		RC-10ZWW	RC-10MGW	RC-10HGW	RC-18KGW	RC-10RWA	RC-18RWA			
最大炊飯容量		1.0L(約5.5合)	1.0L(約5.5合)	1.0L(約5.5合)	1.8L(約1升)	1.0L(約5.5合)	1.8L(約1升)			
内釜		 溶湯鍛造製法 5年内釜保証	 溶湯鍛造製法 5年内釜保証	 溶湯鍛造製法 3年内釜保証	 溶湯鍛造製法 3年内釜保証	 溶湯鍛造製法 3年内釜保証				
	釜底形状/厚さ	丸底60°/7mm			丸底60°/5mm					
コーティング	外面	備長炭入り遠赤外線コート		銅コート	備長炭入り遠赤外線コート		銅コート			
	内面	スルットコート(ダイヤモンドチタンコート)								
釜底WAVE		14本	7本	9本	7本	9本				
気圧コントロール	真空	●								
	圧力	圧力1.2気圧(圧力可変)		圧力1.1気圧(圧力可変)	圧力1.05気圧(圧力可変)	-				
新・圧力コントロール		●								
ひたし		真空ひたし								
ひたしプラス		●	-	-	-	-				
保温時間※1		真空保温 白米40時間 (エコ炊飯・白米玄米混合・玄米・麦ご飯・雑穀米保温12時間)				真空保温 白米40時間 (エコ炊飯・玄米・麦ご飯・雑穀米保温12時間)				
水硬度炊き分け		●	-	-	-	-				
メニュー	炊飯コース	極匠(ごくじょう)	●							
		標準コース	「匠炊き」炊き分け5通り 炊飯時間 約38分※2		「匠炊き」炊き分け5通り 炊飯時間 約40分※2	「匠炊き」炊き分け5通り 炊飯時間 約45分※2	「匠炊き」炊き分け3通り 炊飯時間 約43分※2			
		銘柄炊き分け	68銘柄	7銘柄	5銘柄				-	
		早炊きコース	そくうま							
		出荷時コース	エコ炊飯							
	その他のコース	おかゆ/炊込み/少量/お弁当/冷凍ごはん				ねらい炊き30-50分(5分単位)炊き分け3通り おかゆ/炊込み/少量/お弁当/冷凍ごはん		おかゆ/炊込み/少量/ お弁当/冷凍ごはん		
	健康	白米玄米混合	炊き分け3通り							
		玄米	匠炊き/そくうま/おかゆ				匠炊き			
		麦ご飯/雑穀米	麦ご飯/雑穀米							
	調理コース	-	ゆで卵/半熟卵/温泉卵		ゆで卵/半熟卵/ 温泉卵/豆腐		ゆで卵/半熟卵/温泉卵			
使いやすさ	タッチパネル	●	-	-	●	-				
	表示部	4.3インチカラータッチ液晶		バックライト液晶(ブラック)	グレー液晶					
	炊き上がり残時間表示	●								
	予約メモリー数	4	2							
	お手入れ点数	3点	2点		3点	2点				
煮沸クリーニング/お手入れコース	煮沸クリーニング(10分/30分/60分)		お手入れコース(10~60分)							
消費電力(W)	1420	1420	1420	1420	1420					
1回当たりの炊飯時消費電力量(Wh)	178.0(エコ炊飯)※3 184.1(匠炊きふつつ)	182.4(エコ炊飯)※3 193.1(匠炊きふつつ)	178.0(エコ炊飯)※3 188.9(匠炊きふつつ)	230.0(エコ炊飯)※3 261.0(匠炊きふつつ)	176.3(エコ炊飯)※3 180.5(匠炊きふつつ)	226.9(エコ炊飯)※3 236.5(匠炊きふつつ)				
1時間当たりの保温時消費電力量(Wh)※4	13.0(エコ炊飯)	13.9(エコ炊飯)	13.9(エコ炊飯)	19.8(エコ炊飯)	13.9(エコ炊飯)	18.8(エコ炊飯)				
年間消費電力量※4	87.5kWh/年 区分:B	86.6kWh/年 区分:B	85.0kWh/年 区分:B	130.0kWh/年 区分:D	83.2kWh/年 区分:B	126.3kWh/年 区分:D				
外形寸法:幅×奥行×高さ(mm)	253×328×246 (ふた開時高さ:441)	248×326×220 (ふた開時高さ:433)	248×326×220 (ふた開時高さ:433)	300×364×264 (ふた開時高さ:508)	244×324×217 (ふた開時高さ:434)	275×356×256 (ふた開時高さ:504)				
本体質量(kg)	約6.3	約5.4	約5.3	約6.7	約4.5	約5.6				
省エネ基準達成率(目標年度2008年)	100%(エコ炊飯)	105%(エコ炊飯)	107%(エコ炊飯)	107%(エコ炊飯)	112%(エコ炊飯)					
個装寸法:幅×奥行×高さ(mm)	303×392×292	298×393×264	298×393×264	327×420×305	291×386×256	322×422×295				
個装質量(kg)	約7.0	約6.0	約5.9	約7.4	約5.0	約6.3				

※1.メニューによって異なります。取扱説明書をご確認ください。※2.RC-10ZWW白米銘柄おかせ・匠炊き「ふつつ」コース3合炊飯時、RC-10MGW・RC-10HGW・RC-10RWA・RC-10FPW白米匠炊き「ふつつ」コース3合炊飯時、RC-18KGW白米匠炊き「ふつつ」コース6合炊飯時、RC-10BHW白米本かまど「ふつつ」コース3合炊飯時、RC-10HW・RC-10MSL白米本かまどコース3合炊飯時、RC-6PXV・RC-5XW・RC-5MFM白米本かまどコース2合炊飯時。電圧100V、室温・水温23°C(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)。※3.出荷時、省エネ法・特定機器「ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・ご使用のコース・周囲の温度などによって変化しますので、あくまで目安としてご覧ください。※4.「1時間当たりの保温時消費電力量」「年間消費電力量」は出荷時コースで炊飯したときの数値です(区分名も同法に基づく炊飯方式、最大炊飯容量によります)。※5.【設定できる温度】40~95°C(5°C単位)、115°C。【設定できる時間】40~75°C:9時間まで/80~85°C:2時間まで/90~95°C、115°C:60分まで。

【IH】磁力線によって内釜そのものを発熱させ、強い火力で炊き上げます。【予約メモリー】一度セットした予約時刻を記憶します。【食感炊き分け】お好みの食感が選べます。【内釜保証】保証期間内に内側のフッ素樹脂コーティングがはがれた場合は新品とお取り替えいたします(取扱説明書の記載事項にそわない使い方をした場合は対象外となります)。【調理コース】温泉卵など、手軽に調理ができます。【調理コース:かんたん調理】メニュー番号を選ぶだけで、温度と時間が設定されて

圧力IH	小容量 圧力IH	IH		小容量 IH	マイコン	小容量 マイコン
NEW 2024年11月発売予定		NEW 2024年12月発売予定	NEW 2024年10月発売予定	NEW 2024年10月発売予定		
						
(H)アッシュグレージュ/(W)ミルキーホワイト	(K)ブラック/(W)ホワイト	(K)ブラック/(W)ホワイト	(W)ホワイト	(K)ブラック/(W)ホワイト	(W)ホワイト	(K)ブラック/(W)ホワイト
RC-10FPW	RC-6PXV	RC-10BHW	RC-10HW	RC-5XW	RC-10MSL	RC-5MFM
1.0L(約5.5合)	0.63L(約3.5合)	1.0L(約5.5合)	1.0L(約5.5合)	0.54L(約3合)	1.0L(約5.5合)	0.54L(約3合)
						
- /2mm					- /1.7mm	- /2.3mm
遠赤コート					金色コート	黒色コート
備長炭ダイヤモンドコート					-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
圧力 1.2気圧(圧力可変)		-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
年中びったりひたし					●	-
-	-	-	-	-	-	-
潤白保温 白米24時間 (エコ炊飯・白米玄米混合・玄米・麦ご飯・雑穀米保温12時間)		白米24時間 (早炊き・玄米・雑穀米保温12時間)	白米24時間(エコ炊飯・玄米・麦ご飯・雑穀米保温12時間)	白米24時間(エコ炊飯および白米以外の保温12時間)	白米12時間	
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
「匠炊き」炊き分け3通り 炊飯時間約43分※2		「本かまど」炊き分け3通り 炊飯時間約50分※2		「本かまど」炊飯時間約55分※2		
-	-	-	-	-	-	-
早炊き						
エコ炊飯		早炊き		エコ炊飯		
甘み炊き/おかゆ/炊込み/お弁当/冷凍ごはん	甘み炊き/おかゆ/炊込み/冷凍ごはん	炊込み ※おかゆコースはありません。		やわらか/おかゆ/炊込み/無洗米	おかゆ/炊込み/冷凍ごはん	おかゆ
-	-	-		-	-	-
匠炊き/早炊き	本かまど/おかゆ	玄米		-	-	-
麦ご飯/雑穀米		雑穀米	麦ご飯/雑穀米	麦ご飯	-	麦ご飯
かんたん調理(自動調理):10種類 こだわり調理:温度・時間の設定可能※5	-	-	温泉卵	-	パン発酵/パン・ケーキ/温泉卵	
-	-	●	-	-	-	●
グレー液晶					バックカラー液晶(オレンジ)	LED
●						
1	2					
2点	3点	2点	3点			
お手入れコース(10~60分)		早炊きコース水位2合にて対応		早炊きコース水位0.5合にて対応	本かまどコース水位2合にて対応	早炊きコース水位1合にて対応
1250	700	1100	1100	500	640	400
154.3(エコ炊飯)※3 172.2(匠炊き・ふつう)	120.4(エコ炊飯)※3 129.3(本かまど)	181.5(早炊き)※3	168.0(エコ炊飯)※3 185.8(本かまど)	139.6(エコ炊飯)※3 147.7(本かまど)	147.1(エコ炊飯)※3 177.1(本かまど)	105.0(エコ炊飯)※3 120.6(本かまど)
21.4(エコ炊飯)	16.3(エコ炊飯)	20.7(早炊き)	21.7(エコ炊飯)	14.7(エコ炊飯)	19.4(エコ炊飯)	9.44(エコ炊飯)
88.2kWh/年 区分:B	51.7kWh/年 区分:A	96.6kWh/年 区分:B	93.4kWh/年 区分:B	57.2kWh/年 区分:A	81.1kWh/年 区分:F	40.9kWh/年 区分:E
252×320×219 (ふた開時 高さ:466)	246×302×216 (ふた開時 高さ:425)	265×329×220 (ふた開時 高さ:458)	266×356×207 (ふた開時 高さ:420)	230×295×204 (ふた開時 高さ:412)	271×368×212	230×292×203
約5.9	約5.1	約4.8	約4.2	約3.8	約3.3	約3.0
🌱100%(エコ炊飯)	🌱100%(エコ炊飯)	🌱100%(早炊き)	🌱100%(エコ炊飯)	🌱100%(エコ炊飯)	🌱100%(エコ炊飯)	🌱100%(エコ炊飯)
301×416×264	288×368×253	297×382×252	294×404×250	273×362×245	310×402×257	279×368×249
約6.6	約5.8	約5.5	約5.0	約4.5	約4.0	約3.7

自動で調理できます。【調理コース:こだわり調理】料理や使う食材に合わせて、手動で温度と時間を設定して調理できます。【共通機能】●自動保温 ●予約(炊き上がり時刻) ●くっきり水位線 ●つゆ防止保温ヒーター 【溶湯鍛造製法】ステンレスの発熱体に、溶けた高温のアルミを流し込み、高圧で押し固めることで気泡のない厚肉成型で製造しています。【丸底60°】羽釜にならない、底面に丸みをもたせることで、かまどのような強い熱対流を起こします。【釜底厚さ】厚みが増すほどに、しっかりと熱を蓄えます。【釜底WAVE】釜底の山の部分に熱が集中し沸騰力アップ。噴き上がる細かい泡によってお米を立たせながら熱の通り道を作ります。【内釜外面/備長炭入り遠赤外線コート】遠赤効果の高い備長炭を含んだコーティング。【内釜外面/銅コート】熱伝導率の良い銅を含んだコーティング。【内釜内面/スルッとコート(ダイヤモンドチタンコート)】熱伝導率の良いダイヤモンドを含む、さっと汚れが落ちるコーティング。【省エネマーク】🌱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。%の数値が大きいくほど省エネ性が優れています。●圧力タイプや真空タイプ、IHタイプは各機構部の動作にともなう「カチャ」「ブーン」などの音がします。故障ではありませんので安心してお使いください。●医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH炊飯器をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。●圧力タイプ炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

創業82年*、米どころ「新潟」で製造しています。

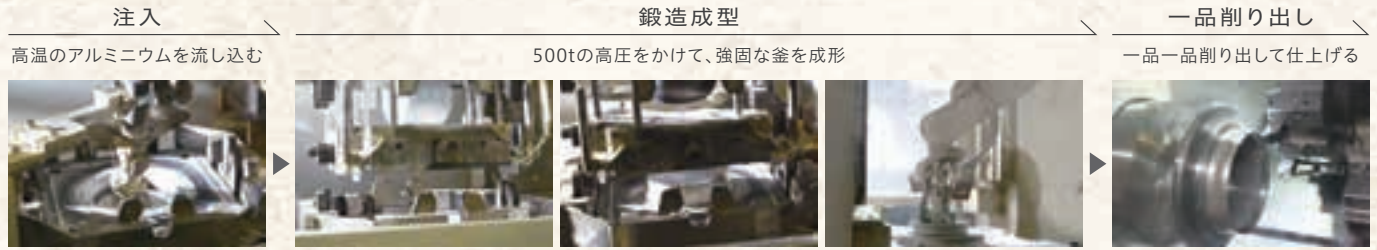
素材や部品の加工から製品の組立まで一貫生産体制で実施。
鍛造技術・切削技術を強化し、複雑な内釜の形状を実現しながら、
独自の機能・性能で、今までにないおいしさ・使いやすさをお届けします。

*1942年7月創業



東芝ホームテクノ(株)本社工場

東芝こだわりの溶湯鍛造製法。



おいしく保つ。
おいしくつくる。
おいしく食べる。

東芝のキッチン家電



- 本カタログに記載しております商品および機能は一般家庭用であり業務用および車両、船舶などでの使用に適用できませんので、ご注意ください。
- これらの製品は、日本国内用に設計されているため海外では使用できません。また、アフターサービスもできません。
(These products are designed for use only in Japan and cannot be used in any other country. No servicing is available outside of Japan.)

東芝ライフスタイルグループは、製品づくりにおいて、地球温暖化防止などの環境課題の解決に貢献することをめざしています。



詳しくはホームページで

<https://www.toshiba-lifestyle.com/jp/corporate/csr/>

未来のために、いま選ぼう。



安全に関するご注意

- 本製品は家庭用です。家庭用以外(店舗などでの長時間使用や不特定多数の人の使用など)では使用しないでください。
- 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。
- 外出されるとき、ご使用にならない場合は必ず電源プラグを抜いてください。
- 電源プラグを抜くときは、コードを引っ張らないで電源プラグを持って抜いてください。
- 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。火災の原因となります。
- 医療用ペースメーカーをお使いの方は専門医とよくご相談の上お使いください。(IH炊飯器)
- 圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

★長年ご使用のジャー炊飯器の点検を!

愛情点検



このような症状は、ありませんか

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- 炊飯中・調理中、底部のファンが回っていない。
- 本体からこげくさいにおいがする。
- その他の異常・故障がある。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 内釜・ふた・内ふた・蒸気口が変形、破損している。

ご使用中止

故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いてから、お買上げの販売店にお申し付けください。また、点検・修理に際しての費用など、詳しいことは販売店にご相談ください。

保証書に関するお願い

- 商品には保証書を添付しております。ご購入の際は、必ず保証書をお受け取りの上、保存してください。なお、店名、ご購入年月日の記載のないものは無効となります。
- 製造番号は安全確保上重要なものです。お買上げの際には商品本体に製造番号が表示されているかお確かめください。
- このカタログに掲載の商品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後、炊飯器は6年です。

TOSHIBA

東芝ライフスタイル株式会社
キッチンソリューション事業部

〒212-0014 神奈川県川崎市幸区大宮町1310



表示を正しく
家電公取協会員

お買上げは親切とサービスをお届けする当店で

- このカタログの内容については右記の販売店にお問い合わせください。または、下記におたずねください。
- 商品の色は、印刷の具合で実物と若干異なる場合があります。
- 商品のデザイン・仕様・補修用性能部品などは改善のため予告なく変更することがあります。

S510608

お問い合わせ先

「東芝生活家電ご相談センター」(フリーダイヤル) **0120-1048-76**

受付時間 月~土 9:00~18:00
日・祝日 9:00~17:00

※お電話をいただく際には、番号をお確かめの上、おかけ間違いのないようにお願いいたします。

◎携帯電話などからのご利用は **0570-0570-33** ◎FAX **022-224-6801**

◎お客様からご提供いただいた個人情報、ご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
◎利用目的の範囲内で、当該製品に関する東芝グループ会社や協力会社へ、お客様の個人情報を提供する場合があります。



●この印刷物は環境に配慮した植物油インキを使用しています。

このカタログの内容は2024年9月現在のものです。