

かまどで炊いたごはんを家庭で再現するガス炊飯器。

「直火匠」のおいしさの秘密①

かまどの伝熱形態を再現した「本焚白米モード」。直火による強火力で、釜全体を熱して熱対流を発生。お米の一粒一粒までしっかり加熱し、粘りや甘み、おこげの風味が際立ったごはんに炊き上げます。

■甘み【試験依頼先】財団法人日本食品分析センター【試験成績書発行年月日】2012年8月15日【試験成績書発行番号】第12081100001-01号、第12081100002-01号試験結果  
※直火匠RR-055MSTと当社従来品RR-05MRT(A)との比較。

従来と比べ  
甘み約31%  
アップ!!



発生した強い熱対流が、お米をまんべんなく加熱して均一に炊く。  
釜下からの強火力で熱して、釜全体に対流を発生。

本焚白米モード

「直火匠」のおいしさの秘密②

直火の能力を最大限に活かす、アルミ製の蓄熱厚釜。熱伝導率が高く、熱を均等に伝えるため、ムラなく炊き上げや蒸らしを行います。



蓄熱厚釜

「直火匠」のおいしさの秘密③

炊飯開始前に炊き上がるごはんの「もちもち」と「おこげ」の具合を各5段階ずつ調節できる機能を追加。お好みや献立に合わせて細かく炊き分けられます。また、ごはんのおいしさを際立たせる本焚白米モードをはじめ、6種類の炊飯メニューも搭載。

ふっくらモチモチごはん「本焚白米モード」



あっさりしゃっきりごはん「白米モード」



充実した炊飯メニュー

釜炊き職人にも認められた直火匠をぜひご家庭で!!



1~5.5合  
ブラック  
RR-055MST (BK)  
(42-3161)  
希望小売価格(税込)  
¥92,400(税抜¥88,000)  
シルバー  
RR-055MST (SL)  
(42-3110)  
希望小売価格(税込)  
¥92,400(税抜¥88,000)  
写真はRR-055MST (BK)です。

特別価格 ¥73,900 (税込)



2~11合  
ブラック  
RR-100MST (BK)  
(42-3179)  
希望小売価格(税込)  
¥100,800(税抜¥96,000)  
シルバー  
RR-100MST (SL)  
(42-3128)  
希望小売価格(税込)  
¥100,800(税抜¥96,000)  
写真はRR-100MST (SL)です。

特別価格 ¥80,600 (税込)

ガス栓も簡単に増設可能!!

ガス炊飯器とガス栓をコードでつなぐだけで、簡単にご利用いただけます。また、お部屋にガス栓がない場合でも安心。約半日の工事で新しくガス栓を増設できます。  
※条件によっては、設置不可の場合もありますので、詳しくはお買い上げの販売店、または最寄りのガス会社(供給業者)にお問い合わせください。



販売店名

会社名 有限会社小川プロパン

住所 千葉県夷隅郡御宿町高山田531

電話番号: 0470-68-2333

http://ogawalpg.com

News

フジテレビ系列人気番組

「ほこ×たて」で、対決しました!!

デジタルとアナログ“炎の対決”!!  
先進技術は伝統の味を超えられるか?!



最強の炊飯器

直火匠

じかびのたくみ

VS かまど

最強の釜炊き職人



# 20年間蓄積されたデータに基づく先進技術と、職人の経験と勘が、真つ向勝負!!

最強の釜炊き職人



かまど炊飯を完全データ化!!  
家庭にいつも釜炊き職人が  
いるような味を実現!!

最高約1200℃の  
ガスの炎が可能にした  
強火力炊飯!!

職人でも難しい  
強火力の証“かに穴”が  
常に出せるよう  
プログラミング。



データ上は、  
かまどで炊いたごはんの味を  
超えています!!

リンナイ(株)  
開発本部  
猪股 匡順

うちのかまどで  
炊いたごはんは、  
世界一おいしいです!!

(株)育味 FOODS  
(かま炊きめしや こめ太郎)  
齊木 功

地元農家の方々も  
認めるかまどごはん!

加熱中は片時も目を離す  
ことなく、ベストな火加減に  
なるよう繰り返し調整!!

かまど全体を  
包み込めるほどの薪の炎!

最強の炊飯器 直火匠  
しかびのたくみ

## いざ決戦へ!!

対決の舞台は  
米どころ南魚沼市



決戦地で準備を進める  
開発陣と「直火匠」



対決に使用のお米は  
最高級の南魚沼産  
コシヒカリ!!



最強の釜炊き職人  
自慢のかまど



声援は見事  
勝利につながるか?



果たして  
勝負の結果は?!



審査員は  
地元の米農家の方々



詳しい内容はwebをご覧ください。 [リンナイ 炊飯器](#)

開票の結果、伝統の味かまどの勝利!しかし、最強の炊飯器「直火匠」の味を評価する人も多く、先進技術も大健闘!!

対決後の  
コメント

最強の  
炊飯器



負けてしまったことは本当に残念ですが、それでも「直火匠」は釜炊きの味に限りなく近づけていると確信しています。今回、一部の方にかまどよりもおいしいという評価をいただいたことがそれを証明してくれているのではないのでしょうか。

炊飯器「直火匠」を評価した  
審査員の声

かまどで炊いたと思っていたごはんが炊飯器でビックリしました。すごく甘みがあって、おいしかったです。

最強の  
釜炊き職人



「直火匠」で炊いたごはんを試食し、お焦げのフレーバーがお米にちょうどよく出ていて、これは炊飯ジャーにはできない技だと思いました。お米を食べて本当においしいか、という点に焦点を絞って商品化されていると感じますし、職人がおすすめできる商品だと思います。

釜炊き職人を評価した  
審査員の声

どちらも嘖めば嘖むほどおいしさが広がりました。かまどの方が若干ですけど、おいしかったです。