

品番：EA763AJ-45M

品名：1.0升 圧力IH炊飯ジャー(極め炊き)



販売価格	59,700円(税抜)／ 65,670円(税込)		
カタログ価格	59,700円(税抜)／65,670円(税込)		
在庫数	最新在庫: 0 (2026/03/11 06:01現在)		
商品入数	1	販売単位	台
カタログページ	2078ページ		



おいしさにこだわる方におすすめの「豪熱大火力」シリーズ。
おいしさはもちろん、更なるデザイン性の向上を目的に、グレー液晶を採用。

仕様

メーカー	象印マホービン (ZOJIRUSHI)	型番	NW-YB18-BZ
容量	1.8L(1升)	消費電力	1370W
圧力設定	3段階	内釜	黒まる厚釜(厚さ1.7mm)
サイズ	275×390×240(H)mm	重量	6.5kg
色	ブラック	付属品	しゃもじ、軽量カップ
コード長	1.0m(コードリール式)	1回あたりの炊飯時消費電力量	180Wh
1時間あたりの保温時消費電力量	22.2Wh	年間消費電力量	119.6kWh/年
ふた開き時の高さ	480mm		
好みの食感に炊き分ける3通りの「炊き分け圧力」			
大火力が生み出す、このうまさ。「豪熱大火力」			
ふきこぼれを抑え、大火力を実現する「大火力ユニット」			
お手入れ簡単「蒸気口セットなし」「フラットトップパネル」「フラットフレーム」「フラット庫内(センサー部は除く)」			

おいしさ引き出す「うまみ圧力蒸らし」
選べる保温選択。30時間おいしく保温できる「うるつや保温」
お米のおいしさを引き出す「熟成炊き（白米）」
「Ag+抗菌加工 立つしゃもじ&プッシュボタン」
取扱説明書が確認できる2次元コードつき
圧力の強さと圧力をかける時間を調整して、ふつうだけでなく、すしめしや、しゃっきりまで、メニューにあわせて圧力と時間を変えて3通りの食感に炊き分けます。
中ぱっぱから沸とう維持工程で一気に大火力を加え、激しい対流を起こします。大火力で炊き続けることでお米のアルファ化を促進し、甘みを引き出し、芯までふっくらしたごはんが炊き上がります。
ふたの内側に設けた小さな穴で泡をつぶし、泡を蒸気とおねばに分離させることで ふきこぼれを抑制する独自の構造です。ふきこぼれを気にせずに大火力で炊飯できるので、芯までふっくら炊き上げることができます。
毎回洗う点数は、はずして洗える内ぶたと内釜のたった2点だけです。 （その他のお手入れは取扱説明書をご覧ください） 内ぶたは圧力ボールが無いので凹凸部分がより少なく、お手入れが簡単です。 また、本体はお手入れしやすい「フラットトップパネル」「フラット庫内（サイドセンサー部は除く）」です。
蒸らし工程で圧力をかけ、釜の中心まで高温にすることでごはんのおいしさを引き出します。もうひと圧力で余分な水分を飛ばし、しゃきっとふっくらしたごはんに仕上げます。
底センサーが保温に最適な火加減で温度コントロールします。水分の蒸発を抑え、30時間までおいしく保温します。（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） また、長時間保温しない方におすすめの「高め保温」メニューがあります。
お米は炊飯前にしっかり吸水させることでおいしくなります。熟成炊きは時間をかけ水に浸し、芯までじっくり吸水させます。芯まで行き渡った水は、お米の芯からアルファ化を促進し、ふっくらおいしくなります。熟成炊きの白米はお米の甘み成分の一つである溶出還元糖量が約2.3倍※1になります。 （※1熟成炊き（白米）メニュー炊飯時の溶出還元糖量0.194mg/gと、白米ふつうメニュー炊飯時の溶出還元糖量0.084mg/gとの比較 当社自社基準による東京農業大学調べ）
抗菌効果のある銀イオン（Ag+）を配合した立つしゃもじがついています。また、衛生に配慮し、外ふたを開けるときに押すプッシュボタンも抗菌加工※2をしています。 （※2 試験機関：一般財団法人ボーケン品質評価機構 試験方法：JIS Z 2801に基づく 抗菌の方法：Ag+ 抗菌の対象部分：しゃもじ・プッシュボタン 99%の抗菌効果（試験番号20220018093-1））
スマートフォンなどで取扱説明書の確認ができる2次元コードが製品本体についています。（通信費はお客様のご負担となります）

代替品

	品番	EA763AJ-43R
	コメント	変更点：消費電力、容量等

株式会社エスコ

大阪府大阪市西区立売堀3丁目8番14号 06-6532-6226（代表）

© 2018 ESCO Co.,Ltd.

