

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: 1 (2026/03/09 19:52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「蒸気ロセットなし」「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二次元コードつき
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到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、はずして洗える内ふたと内釜のたった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) 内ふ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二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.

