

旨さを引き出す技。それは、かまど本来の

大火力と火加減。

業界トップクラス
大火力
1420W

大火力で粒が立つ。

炎匠炊き

ほのおたくみだき

* 2021年3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。

新潟産


エディオン
オリジナル

(TS) ディープブラウン

NEW RC-10E9VX (TS) / 18E9VX (TS)
オープン価格★ (2021年6月発売予定)

新潟産


エディオン
オリジナル

(T) グランブラウン

NEW RC-10E9VS (T) / 18E9VS (T)
オープン価格★ (2021年6月発売予定)

新潟産


エディオン
オリジナル

(TS) ディープブラウン

NEW RC-10E9VR (TS) / 18E9VR (TS)
オープン価格★ (2021年6月発売予定)

商品特長

芯までしっかり熱を伝えごはんの粒が立つ

大火力1420W

エディオン
オリジナル

沸騰力を高める

倍增釜底WAVE*

※RC-VXR/VSR/VRRに対して釜底WAVEの本数が約倍増。

料理や気分で好みの食感を楽しめる

食感炊き分け機能 [5通り] (本かまど
コース)

※RC-E9VRは3通り。

細かな火力調整で甘みを引き出す

多段階火力調節

白米と玄米を混ぜておいしく炊き上げ

白米混合(白米+玄米)コース

NEW

お米の個性に合わせて7銘柄を炊き分け

銘柄炊き分けコース

※RC-E9VXのみ。

白米:玄米 2:1 | 白米:玄米 1:1 | 白米:玄米 1:2 |

エディオンオリジナル 白米:玄米 1:3

※RC-E9VX/E9VSのみ。

時間も食感も好みで炊き上げる

「ねらい炊き」コース

※RC-E9VX/E9VSのみ。

毎日使いやすくお手入れ簡単

スッカリ内ぶた&内蔵蒸気口

※RC-E9VX/E9VSのみ。

タイセツを、カタチに。■

★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。 ※画像はイメージです。

本カタログ掲載商品の価格には、配送費、設備調整費、工事費、使用済み商品の引き取り費用等は含まれておりません。



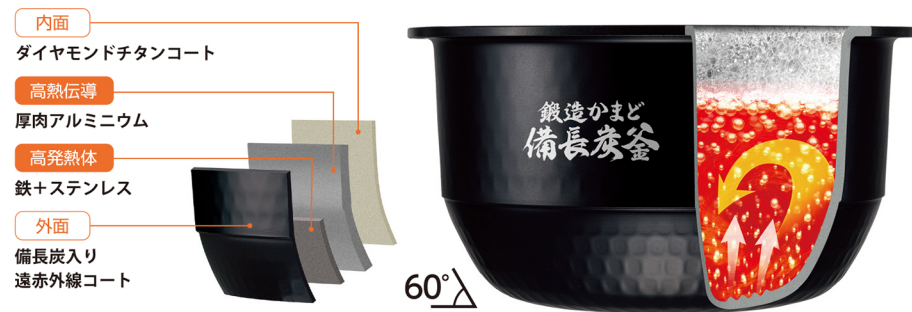
大火力で、ごはんの粒が立つ。

強火で一気に炊き上げることで、
一粒一粒お米の芯まで熱が伝わり、
ふっくら粒立ちの良いごはんに仕上げます。



※2021年3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。

こだわりの素材が、「熱」を蓄え、すばやく伝える。



熱をすばやく伝えて、
「大火力」を生む
東芝の溶湯鍛造厚釜。

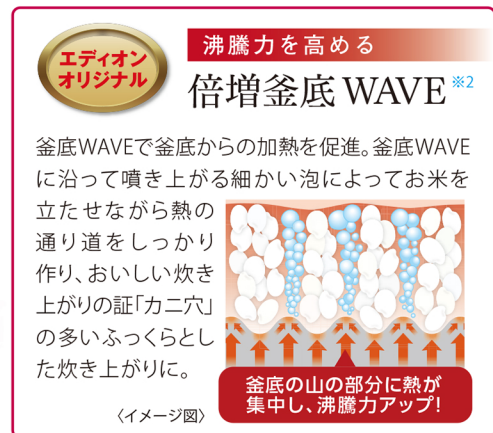
内釜
5年^{※1}
保証

大きな熱対流を起こす
丸底60°

※画像はRC-E9VXのイメージです。

しっかり熱を蓄え大火力を伝える
厚釜7mm(釜底)

※RC-E9VS/E9VRは5mm。



〈イメージ図〉

釜底の山の部分に熱が集中し、沸騰力アップ!

お米の個性に合わせて7銘柄を炊き分け。

NEW 銘柄炊き分けコース

※RC-E9VXのみ。

作付け面積が多く、炊飯器購入者からの人気が高い^{※7}銘柄のコシヒカリ・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・つや姫について、各銘柄の特徴を生かして炊き分けします。お好みの銘柄米の良さを、より堪能いただけます。
※当社調べによる。



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

業界初^{*}、時間も食感もお好みに炊き上げる「ねらい炊き」。

※2020年4月27日(発表)、国内家庭用100Vジャー炊飯器において。

お好みの時間^{※3}
25分 ← 5分単位で選択できる! → 50分

お好みの食感
しゃっきり ← おすすめ → もちもち

ねらい炊きコース

※RC-E9VX/E9VSのみ。

炊き上げたいタイミングに合わせて、
25～50分^{※3}まで5分単位で炊飯時間が
選択可能。お好みの時間に、お好
みの食感で炊き上げます。



火加減で、ごはんが甘くなる。

炊きから蒸らしまで火力を細かく調節することで、
ごはんの甘みが増す温度帯をしっかりと、
お米が本来もっている旨みを引き出します。

真空の力で「おいしく時短」に。

浸しの手間なく、吸水も加熱も 短時間でおいしく炊き上げ。

真空の力で素早く吸水し、浸しの時間を短縮します。水中の空気まで
抜くことで、熱伝導を高めて加熱をスムーズにし、短い炊飯時間で
おいしく便利に! 毎日にゆとりが生まれます。

「真空保温」なら、時間がたっても ふっくらツヤツヤ。

「エコ炊飯」を除く^{※5}

内釜の中に残る空気を、外に追い出し密閉。酸化によるごはんの黄ばみ、
水分の蒸発を抑え、白米なら最大40時間までおいしく保温します。

■真空0.7気圧と0.5気圧の機種の違い

真空で 一気ひたし RC-10E9VX (0.5気圧) 炊飯時間 38分^{※4}

真空で 一気ひたし 2017年度の機種 RC-10VXE5 (0.7気圧) 炊飯時間 55分^{※4}

おいしく
さらに
時短!



24時間
保温しても
粒立ち
ふっくら!

おいしさつづく真空保温

白米最大40時間!
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。

※2合炊飯時。24時間後の比較。比較のためほぐさず試験。炊飯量・室温・電圧・蓋開閉回数などにより保温状態は変わります。

「健康ごはん」も、手軽に、おいしく、食べやすく。

白米と玄米を混ぜておいしく炊き上げ 白米混合(白米+玄米)コース〈4通り〉

※RC-E9VX/E9VSのみ。

白米:玄米 2:1 白米:玄米 1:1 白米:玄米 1:2
エディオンオリジナル 白米:玄米 1:3

白米と玄米の混合米を、おいしくバランス
良く炊き上げる専用コースを搭載。食べや
すい食感に炊き上げます。



料理や気分でお好みの食感を楽しめる 食感炊き分け機能〈5通り〉(わまどコース) ※RC-E9VRは3通り。

真空で浸してすばやくふっくら炊き上げる 玄米「そくうま」コース ※RC-E9VSのみ。

お茶碗約2杯分(0.25合)^{※4}から炊ける おかゆ少量炊飯 ※RC-18E9VX/18E9VS/18E9VRは0.5合から。

食物繊維をしっかり摂取! 「麦ご飯」コース

調理コース 温泉卵の調理などを楽しめる便利なコースです。[RC-E9VX:温泉卵/RC-E9VS:温泉卵・豆腐/RC-E9VR:ケーキ・温泉卵]



※1.RC-E9VXは5年、RC-E9VS/VRは3年になります。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-VXR/VSR/VRRに対して釜底WAVEの本数が約倍増。RC-10VXR/VSR/VRR:7本、RC-18VXR/VSR/VRR:9本に対して、RC-10E9VX/10E9VS/10E9VR:14本、RC-18E9VX/18E9VS/18E9VR:22本。※3.RC-E9VXは25～50分(25分設定は「おすすめ」コースのみ)、RC-E9VSは30～50分まで5分単位。※4.本かまど「おすすめ」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)。※5.「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になり、正しくお使いください。●このページはRC-E9VX/E9VS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。●画像はイメージです。

