



炊飯器の選び方



快適なお店づくりのサポート。
厨房の効率化をバックアップ!



-主な炊飯器のタイプ-

※製品によっては構造が異なりますのでご注意ください。

● 圧力IH炊飯器 お米の芯までしっかり加熱

炊飯中に内釜を密閉することで圧力を上げて、100℃以上の高温で炊飯します。

お米の芯まで熱が通るのでうまみを引き出すことができ、ふっくらしたご飯に仕上がります。



圧力IH おいしさにこだわる方へオススメ。

圧力をかけて100℃以上の高温で炊き、うまみと粘り、弾力を引きだします。

- 冷めても弾力があり、お弁当のごはんもおいしい。
- 皮の硬い玄米もふっくら。



ふっくらもちもち

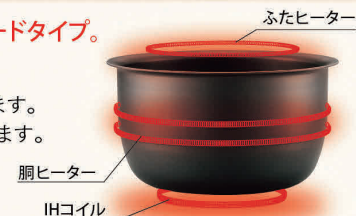
● IH炊飯器 保温時間が長い

電磁力で、内釜自体を発熱させるので対流が発生し、全体にムラなく熱を伝えることができます。底部だけでなく側面や内釜にもコイルを内蔵し、内釜全体を強力に加熱できる高級タイプもあります。



IH 炊飯ジャーのスタンダードタイプ。

内釜自体が発熱し、釜全体に熱を伝えて炊きムラを抑えます。高火力でごはんをふっくらと炊きあげます。



お米の食感(弾力)アップ

● マイコン炊飯器 種類が豊富で安価

下からのヒーター加熱で炊き上げるタイプ。炊きムラが出やすいので厚めの蒸がオススメです。

ラインアップは豊富。導入コストを重視する方に人気があります。



マイコン シンプルで使いやすいタイプ。

ヒーターの熱を直接内釜にあてて加熱します。上ふたにヒーターがあるタイプは上からも加熱を行います。



● ガス炊飯器 大容量で火力も強い

業務用では主流で大容量・大火力が強み。

ガスホースをつなぐ必要があるので使える場所に制限があります。光熱費が抑えられる強みもあります。



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、釜全体に対流が発生。

