



たくみわざ

## ビストロ匠技AIで、 ふっくら粒感のあるごはんへ。



# Bistro

### Vシリーズの特長



#### 匠のように炊き上げる。

お米の状態に合わせて最適に  
火加減・圧力加減をコントロールし  
ふっくら粒感のあるごはんへ。

※全てのコース、銘柄に対応している  
わけではありません。



#### 一粒一粒の旨みを引き出す。

かまどに学んだ「加圧追い炊きポンプ」  
「急減圧バルブ」「全面発熱IH」で  
ビストロが考える理想の炊き上がりに。



#### 時間が経ってもおいしい。

匠の技がさらに進化。炊飯から保温まで  
ごはんの量に応じた加熱制御で  
うるおいをキープ\*

\*含水率の変化が少ないこと。当社比。

ごはんのおいしさに、徹底的にこだわる方へ

おいしさに徹底的にこだわる方にも、  
味・使いやすさのバランスを求める方にも。

## お好みに合わせて選べる 新ラインアップ

▶ その他の詳しい仕様は、p.6をご覧ください

品番ごとの  
詳細はこちら



Bistro 可変圧力IH ジャー炊飯器		
Vシリーズ		Wシリーズ
<p>詳しくはこちら</p> <p>○この商品はお取り扱い先を限定しております。 ○一部店舗ではメーカー指定価格での販売となります。</p>		<p>○この商品はお取り扱い先を限定しております。 ○一部店舗ではメーカー指定価格での販売となります。</p>
SR-V10BB -K(ブラック) -H(ライトグレージュ)	SR-V18BB -K(ブラック) -H(ライトグレージュ)	SR-W10BB -K(ブラック)
0.5~5.5合 1.0L(0.09~1.0L)	1合~1升 1.8L(0.18~1.8L)	0.5~5.5合 1.0L(0.09~1.0L)

おいしさへのこだわり	お米に合わせてコントロール	<b>ビストロ匠技AI</b> <small>たくみわざ</small> <ul style="list-style-type: none"> <li>●Vシリーズ：約9,600通り*</li> <li>●Wシリーズ：約3,200通り*</li> </ul> <p>▶ 詳しくは、p.4</p> <p><small>*ビストロ炊飯コースで3合炊いた場合。 ※全てのコース、銘柄に対応しているわけではありません。</small></p>	
	炊き技(圧力技術)	<b>おどり炊き</b> <small>®</small> <b>急減圧バルブ</b> <b>大火力IH</b> <p>▶ 詳しくは、p.3</p>	
	加熱方式(IH)	<b>加圧追い炊きポンプ</b> <b>全面発熱IH・大火力IH</b>	
	内釜	<b>内釜洗米OK</b>	<b>内面フッ素加工</b>
		<p>内面:遠赤ダイヤモンドプレミアムコート</p> <p>釜厚 約2.2mm   内釜 <sup>※1</sup> 5年保証</p>	<p>内面:遠赤ダイヤモンドハードコート</p> <p>釜厚 約2.2mm   内釜 <sup>※1</sup> 3年保証</p>
	炊き分け	<b>ビストロ炊飯コース</b>	
		<b>食感自在炊き分け 12種類</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かため 1~3</li> <li>・やわらか 1~3</li> <li>・もちもち 1~3</li> <li>・しゃっきり 1~3</li> </ul>	<b>食感炊き分け 3種類</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かため</li> <li>・やわらか</li> <li>・もちもち</li> </ul>
		<b>銘柄炊き分け 73銘柄</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ふつう</li> <li>・かため</li> <li>・やわらか</li> </ul>	<b>銘柄炊き分け 6銘柄</b>
	メニュー数	<b>17メニュー</b>	
	保温	うるおいキープ保温(24時間)	●(24時間) <sup>※2</sup>
使いやすさへのこだわり	<b>お手入れラクラク</b> <b>2点</b> (内釜 / ワンタッチふた加熱板 <b>食洗機対応</b> )		

※1 保証期間:本体お買い上げ日から●本体1年間●内釜内面フッ素加工(遠赤ダイヤモンドプレミアムコート)5年間 / (遠赤ダイヤモンドハードコート・備長炭ハードコート)3年間 \*ただし次の場合には保証期間内でも「有料」とさせていただきます。○一般家庭用以外に使用したとき。○取扱説明書に記載した用途以外に使用したとき。○取扱説明書の記載事項を守らなかったとき。※2 うるおい保温(24時間)と同等の保温機能です。

●可変圧力IHジャー炊飯器・IHジャー炊飯器は強い火力で炊飯するため、炊飯中に「ブーン」という冷却ファンが回る音がします。故障ではありませんので安心してお使いください。 ●急減圧バルブの圧力調整時に「ブシュー」と数回音がしますが故障ではありませんので、安心してお使いください。

いつでもおいしいごはんを食べたい方へ

味・使いやすさ・価格の全体バランスを重視する方へ

可変圧力IHジャー炊飯器

IHジャー炊飯器

マイコンジャー炊飯器

N5Dシリーズ

N3Dシリーズ

N2Dシリーズ

A1Dシリーズ



○この商品はお取扱い先を限定しております。  
○一部店舗ではメーカー指定価格での販売となります。

○この商品はお取扱い先を限定しております。  
○一部店舗ではメーカー指定価格での販売となります。

**NEW**  
**SR-N510D**

**NEW**  
**SR-N518D**

**NEW**  
**SR-N310D**

**NEW**  
**SR-N210D**

**NEW**  
**SR-A110D**

-K(ブラック)  
-W(ホワイト)

-K(ブラック)  
-W(ホワイト)

-K(ブラック)  
-W(ホワイト)

-W(ホワイト)

-W(ホワイト)

0.5~5.5合  
1.0L(0.09~1.0L)

1合~1升  
1.8L(0.18~1.8L)

0.5~5.5合  
1.0L(0.09~1.0L)

0.5~5.5合  
1.0L(0.09~1.0L)

1~5.5合  
1.0L(0.18~1.0L)

おひの炊き

急減圧バルブ

大火力包み加熱(IH+ヒーター)

▶詳しくは、p.3



内面:遠赤ダイヤモンドハードコート

釜厚 約2.2mm  
内釜 3年保証※1

備長炭釜



内面:備長炭ハードコート

釜厚 約1.6mm  
内釜 3年保証※1



内面:備長炭ハードコート

釜厚 約1.6mm

黒角厚釜



内面:備長炭コート

釜厚 約2.1mm

食感炊き分け  
4種類

・ふつう  
・かため  
・やわらか  
・もちもち

食感炊き分け  
3種類

・ふつう  
・かため  
・やわらか

メニュー

7メニュー

4メニュー

うるおい保温(24時間)

保温(12時間)

3点 (内釜 / ワンタッチふた加熱板 食洗機対応 / 蒸気ふた)

2点 (内釜 / ワンタッチふた加熱板 食洗機対応)

2点 (内釜 / ワンタッチふた加熱板)

●医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。

●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のうえ、正しくお使いください。

# 感動のかまどごはんを目指した炊き技。



独自

米をおどらせる。うまさ際立つ。

圧力  
技術

## おどりの炊き<sup>®</sup>



(イメージ)

おどり炊き搭載機種

V10BB / V18BB / W10BB / N510D / N518D / N310D

「おどり炊き」は、元祖圧力IHジャー炊飯器<sup>\*1</sup>のパナソニックがこだわり続けた独自の炊き技。

かまど炊きに学んだ的確な圧力コントロールでお米の甘みと旨みを芯から引き出します。\*1:初号機ECJ-IH10。1992年発売。(当社調べ)

### おどり炊き(急減圧バルブ)とは

## 1 急減圧で爆発的な沸騰を起こし、お米をおどらせる

圧力を高めて沸点を上げた状態で、バルブを開くことで一気に減圧。爆発的な沸騰が起こり、お米をおどらせることで一粒一粒に熱を伝えます。

圧力を高めて沸点を上げる

爆発的な沸騰が起こる

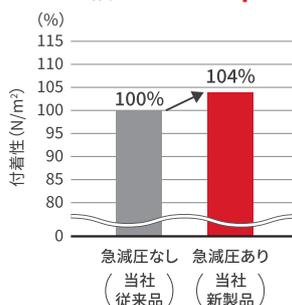


(イメージ)

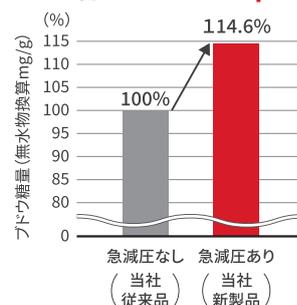
## 2 お米がおどるからムラなく熱が伝わり、芯から旨みを引き出す

一粒一粒、芯までしっかり熱が伝わるから、粘り・甘みがアップ。旨み豊かな、ふっくら粒立ちのよいごはんが炊きあがります。

粘り 約4%up<sup>\*1</sup>



甘み 約14.6%up<sup>\*1</sup>



### おどり炊きを活かす ダイヤモンド竈釜

搭載機種

V10BB / V18BB / W10BB / N510D / N518D

発熱性・蓄熱性に優れた多層構造。

さらに、遠赤ダイヤモンドプレミアムコート<sup>\*2</sup>から細かい泡を、釜底のディンプル(くぼみ)から大きい泡を発生させることで、熱対流を活性化。おどり炊きの効果を最大限に高めます。

\*2:SR-V10BB・V18BBのみ。SR-W10BB、SR-N510D・N518Dは遠赤ダイヤモンドハードコート。



底面ディンプル加工

熱対流

#### 遠赤ダイヤモンドプレミアムコート<sup>\*2</sup>

遠赤効果を高めたフッ素コートを採用。さらにダイヤモンドから細かい泡を多く発生させ、おどり炊きを最大限に活かします。

発熱性

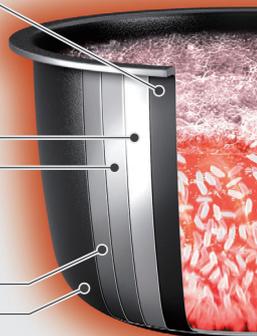
#### アルミステンレス

IHによりステンレスが発熱。熱伝導の高いアルミが釜全体にすばやく熱を伝えます。

蓄熱性

#### 中空セラミックス 黒色塗装

高い断熱性で熱を閉じ込め、お米の芯まで熱を伝えます。

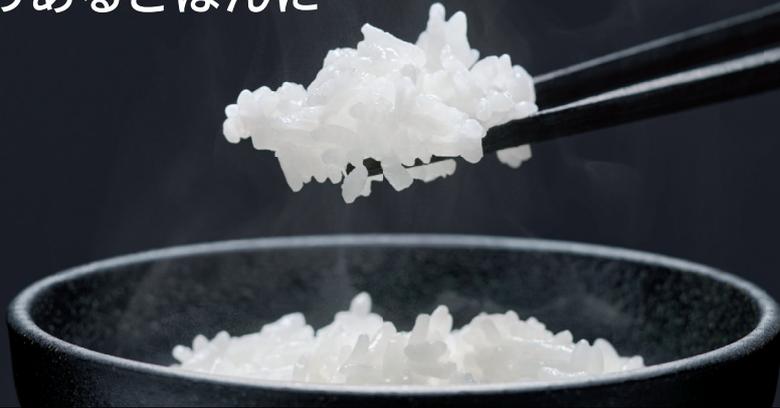


(イメージ)

\*1 当社従来品SR-R10B(2024年発売)と新製品SR-N310Dと比較。(1)粘り株式会社山電製クリープメーターによる一粒法により圧縮率80%にてごはんの付着性を測定。SR-R10B:78.39N/m<sup>2</sup>、SR-N310D:81.58N/m<sup>2</sup>(当社調べ)(2)甘み:ごはん1g無水物換算でHPLCによるブドウ糖総量の測定。SR-R10B:0.61mg/g(無水物換算)、SR-N310D:0.70mg/g(無水物換算)(日本食品分析センター調べ)

たくみわざ

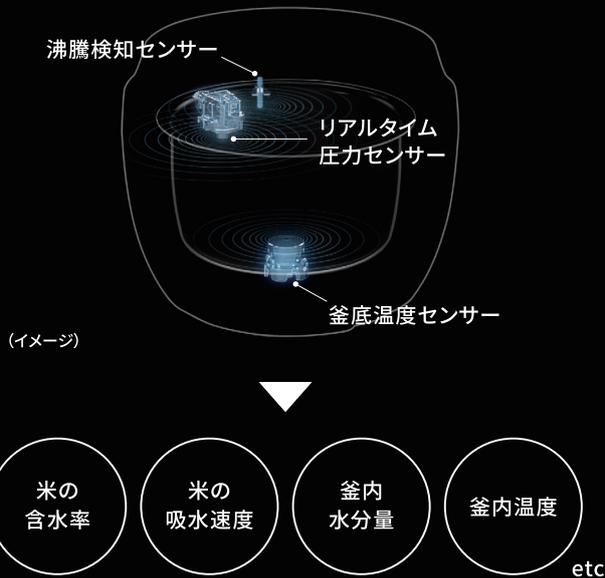
# ビストロ匠技AIが「おどり炊き」を制御し ふっくら粒感のあるごはんに



## 3つのセンサーで、お米の状態を見極める

ビストロ匠技AI搭載機種

V10BB / V18BB / W10BB



お米の状態に合わせて「おどり炊き」などの圧力・火力技術を細かく制御。  
約9,600通り※1のプログラムの中から最適な炊き方に自動で調整。

※1 ビストロ炊飯コースで3合炊いた場合。W10BBは約3,200通り。

## 匠も大切にしている「お米に合わせた炊飯」



ミシュラン三つ星18年連続獲得 日本料理「かんだ」  
神田 裕行 氏

ビストロで炊いたごはんは、一粒一粒に存在感があって本当においしい。火力が強いただけではおいしいごはんには到達できないと思います。  
「お米の質や量によって炊き方を変える」という僕と同じ思想をもった炊飯器が出来たことはうれしいですね。

## お米の状態に合わせて、炊飯中も火力・圧力をコントロール

### 独自の圧力技術

#### 急減圧バルブ

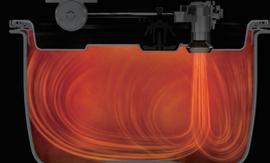
おどり炊き



▶ 詳しくは、p.3 (イメージ)

#### 加圧追い炊きポンプ

V10BB / V18BBのみ搭載



(イメージ)

最後まで加熱して余分な水分を飛ばし、粒感のあるごはんに。

### 大火力

#### 全面発熱IH



(イメージ)

釜全体を包み込むIHの大火力でお米の芯まで熱を伝え、ふっくら炊き上げ。

●医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。●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のうえ、正しくお使いください。

# 多彩な炊き分けで、お米のおいしさをもっと堪能

●Vシリーズを中心に説明しています

詳しくはこちら



## 家族の好みやメニューに合わせて、13通りの食感を炊き分け

圧力の加減(強・中・弱)や加圧時間(短・中・長)を調整することで、「もちもち」「やわらか」から、「しゃっきり」「かため」まで、13通り(ビストロ炊飯コース+食感自在炊き分け12種類)の食感に自在に炊き分けできます。



## お米の個性をしっかり引き出す73の銘柄米炊き分け

日本全国73銘柄米の特性・味・食感を分析。お米の作り手の方と共同開発した炊き方で、銘柄米の個性を存分に引き出します。



日本全国の銘柄米をお楽しみいただけます。

### 炊飯科学のプロ

### Panasonic Cooking @Lab 炊飯部

パナソニックには、お米の特性を知り、おいしさを理論的に解析して炊飯プログラムを開発する「炊飯科学のプロ」が存在します。お米の開発者が理想とする味を再現するために、炊飯と試食を繰り返して、開発を行っています。こうしてできた炊飯器だからこそ、全国の米どころから推奨をいただくことができました。



## 豊富な専用コース

### 具材量が2倍\*になった「炊込みコース」

「炊込み」コースの具材量が2倍\*\*2にアップ。鶏肉1枚などの大きな具材も丸ごと入れられて、さらに幅広いレシピを楽しめるようになりました。



\*当社比



アジアン風炊込みごはん

### 「玄米ごはん」コース／「玄米高速」コース 「赤飯」コース

時間や手間のかかる玄米や赤飯も専用コースにおまかせ。



「玄米ごはん」コース／  
「玄米高速」コース



「赤飯」コース

## 徹底した使いやすさへのこだわり

### 時間が経ってもおいしい\*2

#### うるおいキープ保温 (24時間)

保温中のごはんの残量を匠技AIが検知し、残量に合わせて釜内の温度をコントロール。さらに釜内の余分な水分を利用し、時間が経ってもうるおいをキープします\*2



\*2 含水率の変化が少ないこと(〜12時間)。当社比。\*3

### 毎日使うからお手入れしやすく

使用後のお手入れは、加熱板と内釜の2点だけ。ワンタッチふた加熱板は食洗機で洗えます。また内釜は軽くて丈夫だから、扱いやすく釜の中で洗米もできます。



\*1 推奨団体：北海道米販売拡大委員会/あおもり米「青天の霹靂」ブランド化推進協議会/いわて純情米需要拡大推進協議会/宮城県米づくり推進本部/JAグループ秋田 JA全農あきた/山形「つや姫」「雪若丸」ブランド化戦略推進本部/福島県オリジナル米生産販売推進本部/JA全農とちぎ/JAグループさいたま/新之助を育てる会/「富富富」戦略推進会議/米新品種「ひやくまん穀」普及推進委員会/ふくいブランド米推進協議会/「風さやか」推進協議会/岐阜県ハツシモ・コンヒカリブランド確立対策本部/JAあいち経済連/愛ひとつぶブランド化推進協議会/近江米振興協会/星空舞ブランド化推進協議会/岡山県地域稲作戦略推進協議会/JA全農ひろしま/えひめ愛フード推進機構/JA全農ふくれん/佐賀米マーケティング協議会/JAグループ熊本 JA熊本経済連 ●Vシリーズ、2023年に推奨を受けました。

\*2 2023年発売可変圧力Hジャー炊飯器VBAシリーズ(炊込みコース 具材量 75g/カップ)との比較。加圧追い炊きポンプを用いた炊飯プログラムの開発により。(当社調べ) \*3 炊き上がり直後から含水率の変化が少ない状態を、おいしさが持続すると定義。2023年発売SR-V10BAとの比較。2023年産コシヒカリ使用。ビストロ炊飯コースにて3合炊飯し、炊飯直後に1.5合減らし、さらに保温2時間後に0.5合減らし、その後、12時間まで保温したときの含水率を比較。SR-V10BA:97.94%、SR-V10BB:98.45%(炊き上がり直後の含水率を100%とする)。(当社調べ)

その他の仕様一覧

		Bistro 可変圧力IH ジャー炊飯器			可変圧力IH ジャー炊飯器		
		SR-V10BB -K(ブラック) / -H(ライトグレー)	SR-V18BB -K(ブラック) / -H(ライトグレー)	SR-W10BB -K(ブラック)	NEW SR-N510D -K(ブラック) / -W(ホワイト)	NEW SR-N518D -K(ブラック) / -W(ホワイト)	
		0.5~5.5合 1.0L(0.09~1.0L)	1合~1升 1.8L(0.18~1.8L)	0.5~5.5合 1.0L(0.09~1.0L)	0.5~5.5合 1.0L(0.09~1.0L)	1合~1升 1.8L(0.18~1.8L)	
おいしさ	旨(うま)みを引き出す	うまみ循環タンク(ふた内蔵)			うまみ循環タンク		
	炊飯コース	高速コース			高速/少量コース		
		玄米ごはん/玄米高速コース			玄米コース(時短)		
	メニュー数	おこげ/炊込み/すし/カレー用/おかゆ/赤飯/おこわ/冷凍用ごはんコース			炊込み/すし/カレー/おかゆ/冷凍用ごはんコース		
再加熱	あつあつ再加熱			あつあつ再加熱			
使いやすさ	タッチキー/タッチパネル液晶/「りれき」呼び出し機能/タイマー予約3メモリー/ロック機能/見やすい水位線			タッチキー/反転バックライト液晶/タイマー予約2メモリー/ロック機能/見やすい水位線			
お手入れラクラク	フラット天面パネル 圧力お手入れ機能(パワフル&時短)			フラット天面パネル/ステンレスクリアフレーム 圧力お手入れ機能(時短)			
エコ	エコ炊飯コース/電気代目安表示			エコ炊飯コース			
最大炊飯容量区分※5	B		D	B		D	
定格消費電力(W)	1,210		1,400	1,210		1,400	
消費電力量 (Wh:約)※6	炊飯時 1回あたり		169※7/226※8	237※7/318※8	168※7/216※8		176※7/232※8
	保温時 1時間あたり※7		12.9	16.4	12.7		13.4
省エネ基準達成率(%)	107		110	109		105	
年間消費電力量(kWh:約)※6	81.1		126	79.7		83.4	
外形寸法(cm:約)	W28.5×D30.1×H23.0 (ふた開時 44.8)		W29.0×D32.3×H26.0 (ふた開時 50.0)	W28.5×D30.1×H23.0 (ふた開時 44.8)		W24.7×D33.3×H23.7 (ふた開時 47.0)	
質量(kg:約)	6.3		7.2	6.2		7.4	

		可変圧力IH ジャー炊飯器	IH ジャー炊飯器		小容量タイプIH ジャー炊飯器	マイコンジャー炊飯器	
		NEW SR-N310D -K(ブラック) / -W(ホワイト)	NEW SR-N210D -W(ホワイト)	SR-H10B -K(ブラック)	SR-KT060 -K(ブラック) / -W(ホワイト)	NEW SR-A110D -W(ホワイト)	
		0.5~5.5合 1.0L(0.09~1.0L)	0.5~5.5合 1.0L(0.09~1.0L)	0.5~5.5合 1.0L(0.09~1.0L)	0.5~3.5合 0.63L(0.09~0.63L)	1~5.5合 1.0L(0.18~1.0L)	
おいしさ	旨(うま)みを引き出す	—			うまみキャッチャー		
	炊飯コース	高速/少量コース			早炊きコース		
		玄米コース(時短)			—		
	メニュー数	炊込み/おかゆコース			炊込み/おかゆ/雑穀米コース		
再加熱	あつあつ再加熱			あつあつ再加熱			
使いやすさ	押しボタン/グレー液晶/「りれき」呼び出し機能/タイマー予約2メモリー			押しボタン/グレー液晶/タイマー予約2メモリー		押しボタン/LED表示/逆算式タイマー	
お手入れラクラク	ステンレスクリアフレーム 圧力お手入れ機能			— フラット天面(ガラスパネル)		—	
エコ	エコ炊飯コース			エコ炊飯コース			
最大炊飯容量区分※5	B		B	B		A	
定格消費電力(W)	1,120		1,120	1,200		700	
消費電力量 (Wh:約)※6	炊飯時 1回あたり		158※7/210※8	154※7/220※8	148※7/197※8		117※7/167※8
	保温時 1時間あたり※7		18.6	19.1	15.5		13.9
省エネ基準達成率(%)	100		101	111		105	
年間消費電力量(kWh:約)※6	86.0		85.4	77.7		50.3	
外形寸法(cm:約)	W24.0×D37.7×H22.4 (ふた開時 43.1)		W24.0×D37.7×H22.4 (ふた開時 43.1)	W25.5×D27.9×H23.3 (ふた開時 44.0)		W25.1×D30.8×H20.2 (ふた開時 43.0)	
質量(kg:約)	5.4		5.0	3.6		4.2	

※4 「金芽」「ロウカット玄米」は東洋ライス株式会社の登録商標です。 ※5 電磁誘導加熱方式(IH)のもの→A…0.54L以上0.99L未満、B…0.99L以上1.44L未満、D…1.80L以上、電磁誘導加熱方式(IH)のもの以外→F…0.99L以上1.44L未満 ※6 省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による。 ※7 「エコ炊飯」コースでの消費電力量。 ※8 「Bistro炊飯コース」または「ふつうコース」または「白米コース」での消費電力量。

●可変圧力IH ジャー炊飯器・IH ジャー炊飯器は強い火力で炊飯するため、炊飯中に「ブーン」という冷却ファンが回る音がします。故障ではありませんので安心してお使いください。 ●急減圧バルブの圧力調整時に「ブシュー」と数回音がしますが故障ではありませんので、安心してお使いください。

●医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。

●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のうえ、正しくお使いください。

 このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にしてください。「省エネ基準達成率」及び「達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

※オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。

### 小容量タイプ

お米と水の計量・投入から炊飯まで「全自動」

自動計量IH炊飯器

2合炊き  
0.09~0.36L  
**SR-AX1**  
オープン価格※

○この商品はお取扱い先を限定しております。  
○一部店舗ではメーカー指定価格での販売となります。

外形寸法(cm:約)：W17.6×D33.6×H33.6

無洗米専用 自動計量 遠隔炊飯  
持ち運べるおひつ釜 キッチンポケットアプリ対応



-W(ホワイト)

商品について詳しくはこちら



※1 インターネットの利用が可能な環境が必要です。詳しくはWEBサイトをご覧ください。

タッチキー&ガラスパネル搭載の、スタイリッシュな3.5合炊き

IHジャー炊飯器

3.5合炊き  
0.09~0.63L  
**SR-KT060**  
オープン価格※

外形寸法(cm:約)：W25.1×D30.8×H20.2

タッチキー&ガラスパネル搭載  
備長炭釜(備長炭コート)&2段IH  
「炊込みごはん」コース



-K(ブラック)



-W(ホワイト)

商品について詳しくはこちら



●医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。

### IHジャー炊飯器

備長炭釜と旨み熟成浸水で旨みを引き出し、おいしく炊き上げ

IHジャー炊飯器

0.5~5.5合炊き  
0.09~1.0L  
**SR-H10B**  
オープン価格※

外形寸法(cm:約)：W25.5×D27.9×H23.3

備長炭釜(備長炭コート)&2段IH  
旨み熟成浸水※2  
食感炊き分け3種類 保温(24時間)※3  
お手入れラクラク2点  
(内釜/ワンタッチふた加熱板(食洗機対応))



-K(ブラック)



備長炭釜

備長炭入りのコーティングを採用し、遠赤放射率を高めた釜が、一粒一粒お米の芯までしっかりと熱を伝えます。



食感炊き分け3種類

ふつう・かため・やわらかの3種類から、その日のメニューやお好みに合わせた炊き分けができます。

商品について詳しくはこちら



●医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。

### 安全に関するご注意

●ご使用の際は、取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。

●このカタログに記載の商品は国内一般家庭用および業務用です。●火災の原因となる場合がありますので、消費電力が1kW以上の機器は、定格15A・交流100Vのコンセントを単独でご使用ください。また延長コードを使用の場合は定格15A以上のものを単独でご使用ください。●本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。医療用ペースメーカー等をお使いの方は、下記の製品をご使用の際は、医師とご相談ください。(IH)ジャー炊飯器・IH炊飯器(使用時)●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のうえ、正しくお使いください。

### 愛情点検 長年ご使用の製品の点検を!



こんな症状はありませんか

- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。●コードを折曲げると通電したり、しなかったりする。●いつもより異常に熱くなったり、コゲくさい臭いがする。●製品に触れるとビリビリと電気を感じる。●自動的に切れないときがある。●モーターの回転が止まったり遅かったり不規則なときがある。●運転中に異常な音がする。●水漏れがある。●据え付けが傾いたりグラグラしている。●ふたに著しいガタや変形がある。●その他の異常・故障がある。

ご使用中

事故防止のため、電源プラグを抜き、販売店に点検をご依頼ください。

IHジャー炊飯器・IH炊飯器・電子ジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は製造打切後6年です。

### 情報セキュリティ

ISO27001

お客様の個人情報を取り扱う部門で国際標準規格であるISO27001を取得し、適切に情報管理を行う仕組みを構築しています。当社のISO27001認証取得事業場はホームページをご覧ください。  
panasonic.com/jp/about/privacy-policy



表示を正しく家電公取協会員  
パナソニックは、適正な表示を推進しています。

パナソニック  
家電製品  
正規取扱店

詳しくはこちら



### パナソニック調理商品ご相談窓口

月-土曜日(祝日・正月三が日を除く)受付9時-18時

当社製品のお買物・取り扱い方法・その他ご不明な点は下記にご相談ください。

0120-878-694

上記番号をご利用いただけない場合・06-6907-1187  
FAX .....0120-878-236

### アプリの初期設定に関するお問い合わせ

月-土曜日(祝日・正月三が日を除く)

受付9時-18時

お問い合わせはこちらへ。

0120-878-832

### ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

商品には保証書を添付しております。必要事項が記入された保証書をお受け取りください。

お買い求めは技術とサービスを誇る当店へどうぞ...

このカタログの内容についてのお問い合わせは、左記の販売店にご相談ください。または、パナソニック調理商品ご相談窓口におたずねください。

パナソニック株式会社  
コンシューマーマーケティング ジャパン本部  
〒141-0031 東京都品川区西五反田3-5-20

発行年月日 2025年5月21日 **SR-JJZ2506**

- 製品の色は印刷物ですので実際の色と若干異なる場合があります。●製品の定格およびデザインは改善等のため予告なく変更する場合があります。
- 実際の製品には、ご使用上の注意を表示しているものがあります。
- パナソニックホームページ [panasonic.jp](http://panasonic.jp) パナソニックの最新情報をインターネット上でご覧ください。