

ご飯 1杯=150g計算

IH炊飯器

鍋そのものがヒーターとなり、
ガスなみの強い火力で一気に炊きあげます。

高い熱効率で釜自体が発熱
強い火力のIH

IHとは、磁力線により釜自体が発熱する加熱方式。熱効率が約87%とロスが少なく、ガスなみの火力です。

炊きムラを抑える
強いW対流

電流のON/OFFで火力を調節する独自のデューティ制御を採用。2つの強い対流を発生させ均一に炊き上げ



①パナソニック 業務用 IH炊飯ジャー

単相200V 73

プラグ形状	商品コード	価格
5合～20合(3.6ℓ)	SR-PGB36P	7704210 ¥135,000
10合～30合(5.4ℓ)	SR-PGB54P	7704310 ¥188,000
10合～30合(5.4ℓ)	SR-PGB54AP 三相タイプ	7704410 ¥188,000

品名	外形寸法(mm)	炊き上がり(分)	杯数(杯)	電源(V)	消費電力(W) 炊飯時 保温時	重量(kg)
SR-PGB36P	502×429×H344	50	44	単相200	2,700 50	13.7
SR-PGB54P	502×429×H390	49	66	単相200	4,570 55	15.6
SR-PGB54AP	502×429×H390	49	66	三相200	4,570 50	16

SR-PGB54P、SR-PGB54AP 三相タイプについて
※3kWを超える器具のため、ご使用の際は「電波法」に基づく届出が必要です。
※IH炊飯ジャーをご使用の際、ベースメーカをお使いの方は、専門医とよくご相談の上お使いください。

火通りを良くする
ステンレス二層厚釜

外側はステンレス、内側は純アルミの二層構造。合金アルミと比べ、熱を約1.4倍よく伝え火通り良く炊き上げ

かまどの炊き技を再現した
理想的な火加減

吸水～むらしの各工程で微妙な火加減にコントロールし、メリハリのよい加熱でお米のうま味を引き出します。



②タイガー 業務用 IH炊飯ジャー

単相200V 73

プラグ形状	商品コード	価格
5合～20合(3.6ℓ)	JIW-G360	8775010 ¥135,000
10合～30合(5.4ℓ)	JIW-G540	8775110 ¥188,000

●5種類メニュー(白米/無洗米・炊込み・玄米・おかゆ・すしめし)に対応
●独自の炊き方ができる「マニュアル炊飯コース」を採用
●タイマー予約・保温温度選択機能付

JIW-G540について
※3kWを超える器具のため、ご使用の際は「電波法」に基づく届出が必要です。
※IH炊飯ジャーをご使用の際、ベースメーカをお使いの方は、専門医とよくご相談の上お使いください。



③象印 業務用 IH炊飯ジャー

単相200V 73

プラグ形状	商品コード	価格
5合～20合(3.6ℓ)	NH-GD36	8776810 ¥135,000
10合～30合(5.4ℓ)	NH-GD54	8776910 ¥188,000
10合～30合(5.4ℓ)	NH-GDA54 三相タイプ	4410910 ¥188,000

●「無洗米」も炊ける
●炊き上がり時間をセットできる「時計式1メモリータイマー」
●店独自の炊き加減が選べる「マニュアル炊飯」
●洗米後すぐに炊飯できる「前炊きあり」
●約30分で炊き上がる「白米早炊き」白米を洗米したあと30分以上水に浸しておけば、約30分で炊き上がります。
●1分刻みで保温経過時間を表示

NH-GD54、NH-GDA54 三相タイプについて
※3kWを超える器具のため、ご使用の際は「電波法」に基づく届出が必要です。
※IH炊飯ジャーをご使用の際、ベースメーカをお使いの方は、専門医とよくご相談の上お使いください。

※NH-GD36→15A以上 NH-GD54→30A以上

品名	外形寸法(mm)	炊き上がり(分)	杯数(杯)	電源(V)	消費電力(W) 炊飯時 保温時	重量(kg)
NH-GD36	502×429×H344	60	44	単相200	2,700 50	13.7
NH-GD54	502×429×H390	60	66	単相200	4,570 55	15.6
NH-GDA54	502×429×H390	60	66	三相200	4,570 50	16

ガス炊飯器にも最適なライスバック



④EBM 業務用IH炊飯ジャー専用ライスバック

6291000 ¥4,400

直径:480mm 1升～3升用

- 炊きあがり美味しい ●ご飯を移し替える作業が簡単
- 釜洗いが、とっても楽になります
- ご飯がくっつきにくいからロスが少ない
- 内釜の形状にそった円形ポウル型で、フィットしやすい形で、
- ポリエステル100%耐熱240℃だから長持ち

⑤EBM 炊飯バッグ

上径	底径	商品コード	価格
大 3～5升用	φ470 φ420 H400	6287400	¥3,800
小 1～3升用	φ330 φ280 H400	6287500	¥2,900

材質:ポリエステル100% 耐熱240℃
ネットにお米を入れてそのまま洗米、炊飯そしてそのまま電子ジャーへ移し替えができてこびりつきが少なく手入れが簡単
※炊飯用以外の用途のご使用はお避けください。

⑥EBM 炊飯ネット (テトロン製)

商品コード	価格
70mm 1～3升用 700×700	0827500 ¥1,800
100mm 3～5升用 1,000×1,000	0827600 ¥2,100

耐熱240℃
ご飯がこびりつかず釜洗いがらくらく。
とても便利な省エネネット
※東レ純正品



⑦竹炭大黒 飲料水・炊飯用 CDB-3005

1021400 ¥300

質量:約60g(炭4本入)

- 水道水を入れたポット等の容器に入れて冷蔵庫に一晩置きすと美味しい水が出来ます。
- 炊飯器へお米と一緒に炊き上げると、ふっくらと美味しいご飯が炊けます。
- ※天然竹製ですので重量に若干バラツキがあります。

回転寿司・丼物など、飲食店・チェーン店での均一化にお弁当・給食などのごはんの炊飯品質の評価に



⑧手屈折計 ごはん水分チェッカー G-50

5504000 ¥15,000

測定範囲-Brix 0.0～50.0%

水分%=100-Brix(%)に相当

最小目盛-Brix 0.5%

外寸:40×40×H140

重量:250g

- 炊きたてのごはんを2.3粒乗せて目盛のぞくだけで簡単にごはんの水分をチェックできます。また、ごはんの糊化状態の診断も行えます。
- 種類・産地・季節により、炊飯に必要な水分量は変わります。