

ノーリツのビルトインコンロ「PROGRE」で 備蓄米やカルローズ米をおいしく炊き上げる方法を検証 ～米に水分を多く含ませる炊飯により、令和 6 年産コシヒカリと同等の硬さで炊き上げが可能～

米の供給不足や価格高騰が続くなかで、備蓄米や海外産米の流通が増えています。これらの米は品種や保存状態によって触感や風味が一般銘柄米と異なる場合もあることから、よりおいしく食べるための調理方法が注目されています。このような背景から、湯まわり設備メーカーの株式会社ノーリツ（本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長：竹中 昌之）は、当社製のビルトインコンロ「PROGRE（プログレ）」に搭載されている「こだわりごはん機能」を使用し、家庭でも備蓄米やカルローズ米をおいしく炊き上げる方法を検証しました。

その結果、「こだわりごはん機能」の「もっちりモード」で炊飯することで、備蓄米を令和 6 年産コシヒカリと同等の硬さで炊き上げられることがわかりました。

調査結果

- ・備蓄米やカルローズ米は令和 6 年産コシヒカリと比較して水分量が少ないため、PROGRE に搭載している「こだわりごはん機能」の中でも米に水分を多く含むことができる「もっちりモード」での炊飯によって、備蓄米やカルローズ米でも柔らかく炊き上がることを確認
- ・水分量が少ない米種ほど、「標準モード」との硬さの差が大きくなる傾向がみられた

調査概要

【試験内容】基準米、備蓄米（2 種類）、カルローズ米の評価を実施

基準米：コシヒカリ（福井県産コシヒカリ、令和 6 年産、単一原料）

評価した米種：①備蓄米 A（国内産複数原料米使用、産年不明、品種ブレンド米）

②備蓄米 B（国内産複数原料米使用、令和 3 年産、品種ブレンド米）

③カルローズ米（令和 6 年産、複数原料）

【評価試験条件】

ビルトインコンロ PROGRE で、専用炊飯鍋を使用し、搭載の自動炊飯機能にて炊飯評価を実施

合数：3 合

炊き方：標準、もっちり

【調査期間】2025 年 7 月 11 日～18 日

【調査機関】株式会社ハーマン

① 備蓄米やカルローズ米は、令和 6 年産コシヒカリと比較して水分量が少ない

今回の調査対象とする 4 種類の米の水分量を調査した結果、基準米となる令和 6 年産コシヒカリと比較して、備蓄米やカルローズ米は米に含まれる水分量が少ないことがわかりました。よって、米により多くの水分を浸透させることができる炊き方で、検証を行いました。

▼米含水率（%）

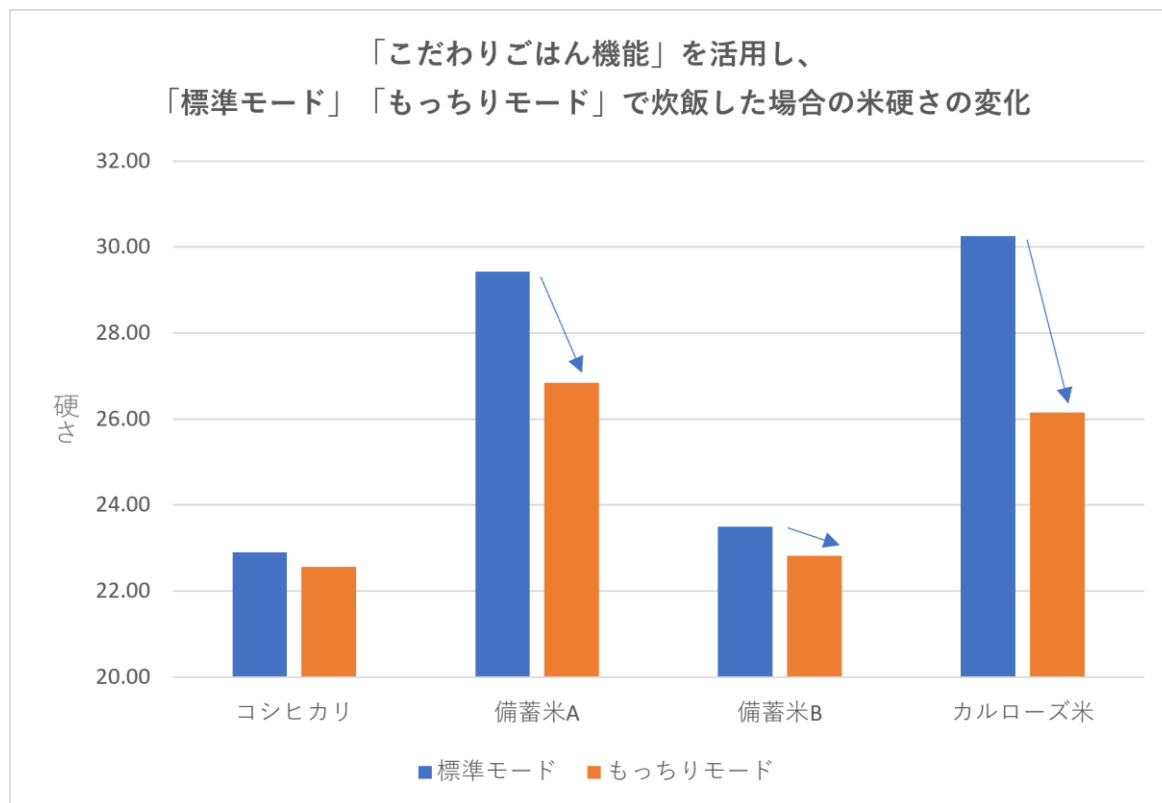
コシヒカリ	14.7
備蓄米A	14.4
備蓄米B	14.5
カルローズ米	12.8

※株式会社ハーマン調べ

② 「こだわりごはん機能」の「もちりモード」での炊飯によって、備蓄米やカルローズ米でも柔らかく炊き上がることを確認

令和3年産の備蓄米Bを「もちりモード」で炊飯した結果、令和6年産のコシヒカリを「標準モード」で炊飯した場合と同程度の硬さで炊き上げられることがわかりました。

PROGREの「こだわりごはん機能」では、ごはんの炊き加減を好みに合わせて5種類の仕上がりから選択できます。この中の「もちりモード」で炊飯した結果、備蓄米・カルローズ米ともに「標準モード」での炊飯に比べて柔らかく炊き上がることを確認できました。



	米含水率 (%)	硬さ (N)	
		標準モード	もちりモード
コシヒカリ	14.7	22.90	22.56
備蓄米A	14.4	29.43	26.84
備蓄米B	14.5	23.49	22.82
カルローズ米	12.8	30.25	26.15

※数字が大きいくほど硬い

ニュースリリースに記載されている内容は、発表時点のものです。

(ご参考情報)

■ こだわりと手軽さを両立させたビルトインコンロ「PROGRE(プログレ)」

PROGRE は、“火で日本の「おいしい」を。”をコンセプトに掲げる、高級価格帯のガスビルトインコンロです。忙しい毎日を送るなかで、ごはんを自分好みの食感で炊いたり、トーストを好きな焼き加減で焼いたりすることで、毎日にちょっとした豊かさを感じていただける食事の場をサポートします。また、キッチンアプリ「つなぐレシピ」を連動させることで自分好みの調理方法やレシピを蓄積することができ、日々の調理をサポートします。



さらに、省エネ性に配慮したスマートエコバーナーを搭載し、調理完了をメロディでお知らせする機能で安心感と調理する時間そのものを楽しめるワクワク感を醸成するなど、これまで以上にユーザーに寄り添う形で2025年8月1日（金）よりリニューアルしました。

▼「PROGRE (プログレ)」リニューアルに関するプレスリリース (2025年4月22日発表)

<https://www.noritz.co.jp/company/news/2025/20250422-005859.html>

■ お好みの加減でごはんが炊ける2つの炊飯機能

献立や好みに合わせて、5種の仕上がりから炊き加減を選ぶことができる「こだわりごはん」機能を搭載。好み分からない方には、マルチグリルに搭載された9種の炊き加減をコンロが自動で炊き上げる「もっとこだわりごはん」機能がおすすめです。ごはんを食べた感想をアプリのアンケートに回答するだけで、その結果に応じてコンロが炊き方を変え、好みの炊き加減に合わせます。



▼ビルトインコンロ「PROGRE (プログレ)」による炊飯機能について

<https://www.noritz.co.jp/product/special/progre/gohan/>