



BALMUDA The Gohan

蒸気で炊きあげる、小さなかまど。

新しい「BALMUDA The Gohan」を発表

バルミューダ株式会社（本社：東京都武蔵野市、代表取締役社長 兼 チーフデザイナー：寺尾玄）は、蒸気炊飯方式の炊飯器「BALMUDA The Gohan」の新モデルを発表しました。さらにおいしく、美しく生まれ変わったBALMUDA The Gohanが、素晴らしい食事の時間をお届けします。

2017年に発売したBALMUDA The Gohanは独自の炊飯技術で、外はハリがあり、中までふっくらとした味わいを実現した蒸気炊飯方式の炊飯器です。今回の新モデルは、進化した内部構造と温度制御により、一粒一粒の味わいをより深く、さらなるおいしさを実現。粒立ちのよい炊きあがりはそのままだ、お米のうまみ・香りを閉じ込めたごはんは、口に入れた瞬間やさしくほぐれ、料理のおいしさと混じり合います。また、新モデルはデザインも一新。おいしいごはんを炊きあげる「かまど」から着想を得ました。カラーはブラックとホワイトの2色を展開します。

本日2022年11月9日（水）より49,500円（税込）にて、バルミューダオンラインストア・BALMUDA The Store Aoyamaをはじめとするブランドショップ各店（東京・松屋銀座、大阪・阪急うめだ本店、愛知・ジェイアール名古屋タカシマヤ、兵庫・大丸神戸店）、主要家電量販店などバルミューダ製品正規販売店での予約販売を開始（※）。12月上旬より、バルミューダ製品正規販売店にて順次販売を開始します。

※予約については、店舗により状況が異なります。

製品ページ <https://www.balmuda.com/jp/gohan/>

高解像度画像 <https://www.balmuda.com/jp/press/>



製品名	BALMUDA The Gohan（バルミューダ ザ・ゴハン）		
本体寸法	242mm（幅）×266mm（奥行き）×219mm（高さ）		
本体重量	約4.6kg	電源	AC100V 50Hz/60Hz
定格消費電力	670W	電源コード長さ	約1.2m
炊飯容量	3合炊き（白米）	炊飯方式	蒸気炊飯方式（マイコン式）
炊飯モード	白米・白米早炊・炊き込み・おかゆ・玄米		
タイマー	あり（炊きあがり時刻指定 / 2件登録可能）		
保温機能	なし	時計表示	あり
カラー	ブラック（型番：K08A-BK、JANコード：4560330111181） ホワイト（型番：K08A-WH、JANコード：4560330111198）		

BALMUDA



蒸気力で炊きあげる独自のテクノロジー

独自の二重釜構造と温度制御により、実現した蒸気炊飯。お米の粒感とうまみを最大限に引き出し、毎日の食事をうれしくする味わいをお届けします。



お米は動かさない。

蒸気炊飯を実現する二重釜構造がさらに進化

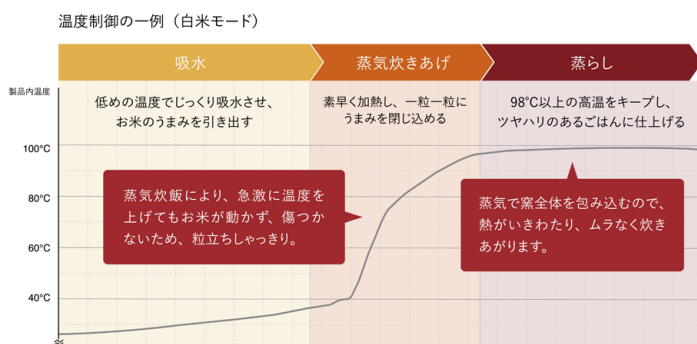
BALMUDA The Gohan は、内釜と外釜の2つの釜からなる特徴的な構造。外釜に入れた水を加熱することで発生する、蒸気力で炊飯します。

お米を動かさず、じっくりと丁寧に炊きあげるため、お米の表面を傷つけることなく、粒立ちのよいごはんを生み出します。

新モデルでは外釜の厚さを変更することで、さらなるおいしさを実現しました。

お米のうまみを引き出す、 進化した温度制御

ごはんの味わいを左右する炊飯温度。BALMUDA The Gohan は、お米を低温でじっくり吸水させた後、一気に高温で炊きあげ、一粒一粒にうまみ成分であるデンプンを閉じ込めます。仕上げの蒸らしでは 98℃以上の温度を維持。さらに緻密になった温度制御が、お米の甘み・香りを最大限に引き出します。

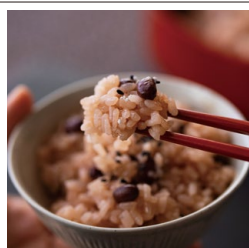


BALMUDA



とびきりおいしい 4つの専用モード

白米モード



粒感とうまみを引き出した絶品白ご飯

ほんのり甘く澄んだ味わいは、噛みしめるたびにうまみが広がります。冷めてもおいしく、おにぎりやお弁当にも最適。赤飯や雑穀ごはんも白米モードでおいしく炊きあげます。

玄米モード



高めの水温で中までじっくり吸水し、表面に硬さのある玄米もふっくらとした味わいに。事前の浸水が不要なため、洗米後すぐにスタートができ、約90分で炊きあげます。

おかゆモード



たっぷりの水で丁寧に炊きあげたサラサラのおかゆは、べたつきが少なく、やさしい味わいです。

炊き込みモード



仕上げの蒸らしにより、具材の旨味がお米の中に染み込み、噛むほどに味わいが増します。

毎日の食事をうれしくする味わい

粒立ちとほぐれの良さが特徴の BALMUDA The Gohan はさまざまなシーンでお楽しみいただけます。



料理のおいしさと混じり合う
噛みしめるほどに、うまみが広がるしゃっきりごはん。お肉、お魚のおかずはもちろん、汁気のあるものとも相性抜群です。



冷めても味わいそのままに
粒立ちが良く、うまみや香りは閉じ込められたまま。お弁当やおにぎりにぴったりのごはんです。

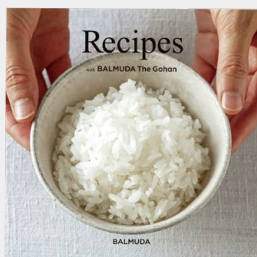


炒め料理に最適なほぐれの良さ
粒が立っていてほぐれやすいごはんは、炒め調理や酢飯などにもおすすめ。パラパラのチャーハンもコツコツと作れます。

BALMUDA



BALMUDA The Gohan は、おいしいごはんを炊きあげる「かまど」から着想を得てデザインされました。鋳物を思わせる奥深い質感。必要な機能だけを搭載し、それらを直感的に使える操作部。細部までこだわり抜き、美しさと使いやすさを備えました。



バルミューダオンラインストア、ブランドショップ限定 特別な購入特典「オリジナルレシピブック」

BALMUDA The Gohan が炊きあげるのは、食卓をうれしくするごはん。独自の蒸気炊飯ならではの、口の中でのほぐれの良さ、噛みしめるたびに感じるうまみ、香り。その味わいをお客様にお伝えするために開発したオリジナルレシピを一冊にまとめました。BALMUDA The Gohan の特別なおいしさと一緒にお楽しみいただけます。

BALMUDA

バルミューダのキッチンシリーズ



バルミューダのキッチンシリーズは、これまで6製品をラインナップしています。

「キッチンを楽しく、テーブルをうれしく」というコンセプトのもと、
今後も作る喜びとおいしいうれしさをお届けしてまいります。



BALMUDA The Toaster

スチームと細やかな温度制御で
感動のトーストを実現する
トースター



BALMUDA The Toaster Pro

プロの火入れを実現する
サランダー機能つき
スチームトースター



BALMUDA The Range

必要な機能をシンプルにまとめた
キッチンを楽しむ
オープンレンジ



BALMUDA The Gohan

エネルギーの使い方から見直した
まったく新しい
蒸気炊飯方式の炊飯器



BALMUDA The Pot

気持ちよい注ぎごちを
実現した小さくて
美しい電気ケトル



BALMUDA The Brew

ストロング&クリア。
特別な一杯をお届けする
革新的なコーヒーマーカー

www.balmuda.com

プレスキットのダウンロード：www.balmuda.com/jp/press/

本プレスリリースに関するお問い合わせ：バルミューダ株式会社 PR担当 秦泉寺・岡村・増子

Email: pr@balmuda.com

BALMUDA