

石窯おまかせ焼き

おいしい! 本格! なのに簡単!

ER-YD7000 NEW 2023年6月発売予定 熱風式: 30Lワイドフラット庫内



- 石窯おまかせ焼き「クラタン」コース
- 分庫フリー自動メニュー
- 半熟卵・ゆで卵・温泉卵メニュー
- 手間なしお手入れ時間選択
- 庫内乾燥コース
- 「10LIFE」アプリ機能拡充
- 5インチカラータッチ液晶
- スマートスピーカー連携で音声設定
- 350℃
- 深皿調理
- 冷凍から焼き物6メニュー
- 簡単同時調理
- 二品あため
- スマートダンパー

ER-YD5000 NEW 2023年7月発売予定 熱風式: 30Lワイドフラット庫内



- 石窯おまかせ焼き「クラタン」コース
- 分庫フリー自動6メニュー
- 手間なしお手入れ時間選択
- 庫内乾燥コース
- 350℃
- 深皿調理
- 冷凍から焼き物6メニュー
- 簡単同時調理
- 二品あため
- スマートダンパー

ER-YD3000 NEW 2023年6月発売予定 熱風式: 30Lワイドフラット庫内



- 分庫フリー自動5メニュー
- 手間なしお手入れ時間選択
- 庫内乾燥コース
- 300℃
- 船型コンベクション2段調理
- 冷凍から焼き物6メニュー
- 簡単同時調理
- 大型アンテナ
- 奥行39.9cm 船型コンパクト
- とれちゃうコート
- ABCクッキングスタジオ収録

ER-YD100 NEW 2023年7月発売予定 上下ヒーター式: 30Lワイドフラット庫内



- 石窯おまかせ焼き「角」コース
- 冷凍から焼き物3メニュー
- バックライト大型液晶(ホワイト)
- 250℃
- 庫内まるごと遠赤加熱
- 8つ目赤外線センサー
- 送る3つの解凍
- 操作パネル レジビのページ表示

東芝開業の歴史

- 1959年: 日本初! 東芝電子レンジ誕生
- 2002年: 石窯オープン(庫内まるごと遠赤)搭載
- 2008年: 過熱水蒸気オープンレンジ 誕生
- 2008年: 800Vオープン 搭載
- 2009年: 石窯ドーム(ドーム構造・角皿スリット)搭載
- 2011年: とれちゃうコート 搭載
- 2015年: 深皿メニュー搭載
- 2016年: 奥行39.9cm 薄型コンパクト
- 2020年: 石窯おまかせ焼き搭載



ココが違う7つのポイント

贅沢火力だから、おいしい! 業界最高350℃* 350℃は東芝だけ!

※2023年3月31日現在、国内各品目100%オープンレンジにおいて。

●加熱のはやさがおいしさにつながる。
350℃オープン 予熱200℃ 約5分
加熱がはやく、水分の蒸発を抑え、うまみを逃さず焼き上げます!
パンやケーキはもちろん肉やハンバーグもうまみを閉じ込めふっくらおいしく焼き上げます。(YD7000・YD5000のみ)

フルオート※4で簡単! おいしい! 石窯おまかせ焼き 肉の厚み4cmまでOK!

●食材をならべてスタートするだけ!
時間、温度、おまかせ!
分量、食材に合った温度でおいしく焼き上げます!
牛肉・豚肉・鶏肉・魚・グラタン・野菜・煮込み(煮込み・グラタンはYD7000・YD5000のみ)

時短でもおいしい! 豊富な時短・お手軽メニュー

●ワンボウルで簡単!
スピードメニュー (おつまみ1分・3分・5分・7分)
いろいろな食材を、手間なくおいしく、すばやく調理!
(分量おまかせスピードメニューはYD7000・YD5000のみ。YD7000は10レンジ、YD5000は6レンジ)

あなたにピッタリの石窯ドームを... 30Lオープンレンジラインナップ

オープンレンジ機能比較	容量	オープン		スチーム		レンジ		メニュー・レジビ数															
		加熱方式	オープン最高温度	予熱200℃	蒸し	赤外線センサー	大型アンテナ	お好み温度	自動解凍	船型レジビ数	深皿メニュー	石窯おまかせ焼き	分庫フリー	ゆで・半熟	パン・スイーツ	ノンフライ	時短・お手軽	使いやすさ	とれちゃうコート	庫内乾燥	スマートダンパー		
ER-YD7000	30L	熱風式(コンベクション)	350℃*	約5分	お手軽蒸し(100℃) 低温蒸し(35℃~95℃)	●	●	●	487 490	507 510	81 79	●	●	●	218 223	18	140	●	●	●	●	●	●
ER-YD5000	30L	熱風式(コンベクション)	350℃*	約5分	お手軽蒸し(100℃) 低温蒸し(35℃~95℃)	●	●	●	129 124	311 333	47 52	●	●	●	131 142	9 11	112 113	●	●	●	●	●	
ER-YD3000	30L	熱風式(コンベクション)	300℃*	約8分	蒸し(茶碗蒸し・プリン用 低温蒸し)	●	●	●	114 108	197 198	—	●	●	●	88 90	10 10	83 80	●	●	●	●	●	
ER-YD100	30L	上下ヒーター式	250℃*	約14分	蒸し(茶碗蒸し・プリン用 低温蒸し)	—	—	●	98 104	155 128	—	●	●	●	65 62	9 10	78 91	—	—	—	—	—	

主な特徴/他社比較 ※2023年3月度現在カタログ・取扱説明記載内容比較。赤字は当社優位ポイント

オープン機能比較	容量	外形寸法(mm)	オープン		レンジ		アンテナ新求		解凍		スチーム(湯温)		使いやすい		
			最高温度	200℃予熱時間	庫内コーティング	センサー新求	アンテナ新求	お急ぎ解凍	お急ぎ解凍	自動メニュー	オープン調理おすすめメニュー	卵調理	お手入れコース	付属部品	
東芝 ER-YD7000	30L	W498×D399×H396	350℃	約5分	庫内まるごと遠赤(扉を閉)とれちゃうコート	ねらって赤外線センサー 1024ポイント赤外線センサー	64層スピードセンサー	大型アンテナ(20cm)	お急ぎ解凍 スチーム全解凍・さしみ・半解凍	35℃~100℃	487	石窯おまかせ焼き 深皿メニュー	ゆで卵 半熟卵 温泉卵	手間なしお手入れ:3分・5分・7分 パイプの水抜き:2分 脱臭:30分 庫内乾燥:5分・15分・25分	角皿(とれちゃうコート) 焼網・深皿
A社	30L	W494×D435×H370	300℃	約7分	オートグリーン加工	高純度 64層スピードセンサー	3Dアンテナ	お急ぎ解凍	60℃~100℃	287	凍ったまま 両面グリル焼き	ゆで卵 温泉卵	庫内:20分 天井・裏面:40分 お急ぎ解凍:30分 クエン酸洗浄:30分	ヒーロー角皿 ヒートグリル皿	
B社	30L	W490×D430×H420	300℃	—	脱臭グリーンコート	64層 赤外線ムーブセンサー 絶対湿度・温度センサー	—	全解凍(スチーム+レンジ) サックリ解凍	65℃~100℃	260	まかせて調理	ゆで卵 温泉卵	庫内グリーン:15分 庫内乾燥:25分 クエン酸洗浄:60分	ヒーロー角皿 ハーフ調理皿	

※1.350℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。また、設定温度350℃の予熱時間は300℃になります。350℃は一般財団法人日本電機工業会(JEMA)表示に関する自主基準(平成19年6月19日制定)に準ずる。※2.300℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。温度を240℃以上に設定したときも自動的に230℃に切り換わります。※3.3250℃でのオープンは約5分です。その後は自動的に200℃に切り換わります。温度を210℃以上に設定した時も自動的に200℃に切り換わります。設定温度が210℃以上のときは、予熱温度は200℃になります。※4.食材(骨つき肉やブロック肉を含む)などのコースを選択すれば、温度設定、時間設定が不要で、分量フリーの自動調理、食材の分量には、調理可能な範囲があります。詳しくは取扱説明書【料理集】をご覧ください。※5.取扱説明書および料理メニューの自動調理可能なメニュー数(自動あたためを含む、お手入れを除く)※6.アレンジレジビ、(V)レーションレジビ、ケーキ型サイズ、トッピングを含みます。※7.時短・お手軽メニューには、おつまみ1分、スピードメニュー、スピード低温調理、スピード深皿メニュー、省手間メニュー、お手軽パン、簡単調理、同時調理が含まれます。

焼きムラを抑える! 石窯ドーム構造&角皿スリット

●前後左右の熱対流で包み込むようにムラを抑え焼き上げる。
石窯ドーム構造と角皿スリット
丸い天井と角皿スリットで前後左右の熱対流で包み込むように焼きムラを抑えておいしく焼き上げます!
(YD7000・YD5000・YD3000のみ) ●画像はイメージです。

料理のレパートリーが広がる! 深皿調理

●ごはんも、煮物も、パンも、スイーツも作れる!
深さ5cmの便利な深皿
お手軽に煮込みハンバーグも作れます!
パンやケーキ型の代わりに...
(YD7000・YD5000のみ)

レンジ機能も充実! 解凍・おかずあたため

●あたためムラを抑える
大型アンテナ & おかずあたため 3つの解凍
大きなアンテナがあたためムラを抑える。はじけやすい料理も出力を調整し上手にあたためるおかずあたため。食材や用途によって使い分けできる3つの解凍。(大型アンテナはYD7000・YD5000・YD3000のみ)

お手入れかんたん! とれちゃうコート&手間なしお手入れコース

●とれちゃうコートは、セラミックコートでよごれが付きにくく、庫内(天井・背面・側面)、角皿のお手入れがらくらく! (YD7000・YD5000・YD3000のみ)
手間なしお手入れコースは、3分と短時間で、用途に合わせて5分・10分選べます!
(YD3000・YD100は、5分・10分・15分)

炎匠炊き

ほのおたくみだき

NEW RC-10ZWW 2023年6月発売 真空圧力IH：0.5~1.2気圧



- NEW ひたしプラス 大火力1420W
- NEW 冷凍ごはんコース 解凍ごはん炊き分け
- NEW 「iOLIFE」アプリ 備長炭がまど丸釜
- NEW 抗菌「フックホタン」 真空ひたし
- 水硬度炊き分け
- 真空保温
- 66銘柄炊き分け
- カラータッチ液晶

(K) グランブラック / (W) グランホワイト



NEW RC-10/18VXV 2023年6月発売予定 真空圧力IH：0.5~1.2気圧



- NEW 水硬度炊き分け 大火力1420W
- NEW 冷凍ごはんコース 備長炭がまど丸釜
- NEW ひて卵・半熟卵 真空ひたし
- 真空保温
- 7銘柄炊き分け
- バックライト液晶

(K) グランブラック / (W) グランホワイト



NEW RC-10/18VSV 2023年6月発売予定 真空圧力IH：0.6~1.05気圧



- NEW 冷凍ごはんコース 大火力1420W
- NEW ひて卵・半熟卵 備長炭がまど丸釜
- 真空ひたし
- 真空保温
- 7銘柄炊き分け

(K) グランブラック / (W) グランホワイト



NEW RC-10/18VRV 2023年6月発売予定 真空IH：0.7~1.0気圧



- NEW 冷凍ごはんコース 大火力1420W
- NEW ひて卵・半熟卵 備長炭がまど丸釜
- 真空ひたし
- 真空保温

(K) グランブラック / (W) グランホワイト



東芝開発の歴史

- 1955年：日本初！自動式電気釜発売
- 1994年：線造内釜搭載
- 2001年：内釜WAVE加工搭載
- 2002年：元祖内釜3年保証
- 2006年：真空機能搭載
- 2022年：水硬度炊き分け搭載

※1955年、自動式電気釜ER-4を東芝電気電器株式会社が発売。

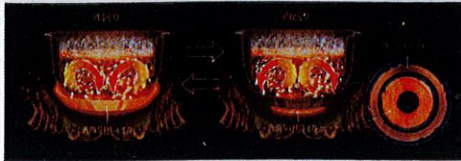


ココが違う7つのポイント

大火力、火加減と熱対流でおいしく炊き上げ！

- 内回りの対流で一粒一粒ふっくら粒立つ

ZWW



ZWWイメージ図

- 甘みを引き出し、ほどよい粘りを生み、おいしく炊き上げます！

ZWV VXV VSV VRV

大きな熱対流で炊きムラを抑え、一粒、一粒ふっくら粒が立ったおいしいごはんに炊き上げます！



VXVイメージ図

VSV・VRVイメージ図

真空でお米の芯まですばやく吸水！（おいしく時短炊飯）

- 真空ひたしでお米にしっかり吸水！ ZWV VXV VSV VRV

真空ひたしならお米にしっかり吸水されるので、内部まで熱が伝わり、炊きたてはもちろみ冷めてもおいしくいただけます。

あなたにピッタリの 炎匠炊きラインナップ

タイプ	真空圧力IH		真空IH	
形名	RC-10ZWW	RC-10VXV	RC-10VSV	RC-10VRV
内釜	7 1.65L	7 1.65L	5 1.35L	5 1.35L
釜底WAVE	14本	7本	7本	7本
コーティング内面	ダイヤモンドチタンコート	ダイヤモンドチタンコート	ダイヤモンドチタンコート	ダイヤモンドチタンコート
内釜保証*	5年	5年	3年	3年
気圧コントロール	真空0.5~ (保圧0.6)	1.2気圧 (圧力可変)	真空0.5~ (保圧0.6)	1.2気圧 (圧力可変)
熱対流	回転方向切替 (外回り・内回り)	外回りのみ	外回りのみ	外回りのみ
炊飯	時間：白米3合	38分 ^{※5}	38分 ^{※5}	40分 ^{※5}
	水硬度炊き分け	●	●	●
	食器炊き分け	5通り	5通り	5通り
	銘柄炊き分け	66銘柄	7銘柄	5銘柄
	ひたしプラス	●	●	●
	冷凍ごはん	●	●	●
	早炊き	●	●	●
	そくろま	●	●	●
	むらい炊き	●	●	●
	少量	●	●	●
白米玄米混合	●	●	●	
ゆで卵・半熟卵	●	●	●	
真空保温	●	●	●	
表示部(液晶)	カラータッチ液晶	バックライト液晶：ブラック	グレー液晶	グレー液晶
予約メモリ数	4	2	2	2
内釜た&蒸気口	スッキリ内ぶた&内蔵蒸気口	スッキリ内ぶた&内蔵蒸気口	スッキリ内ぶた&内蔵蒸気口	スッキリ内ぶた&内蔵蒸気口

少量でもおいしい炊き上がり！

- 1合でもおいしく炊き上げます！

ZWV VXV VSV

●丸底の内釜で少量炊飯でも水かさが高くなり、熱対流が起こりやすいから、おいしく炊き上げます！



イメージ図

おいしさ広がる多彩な炊き分けコース

- 銘柄米・健康米(玄米・雑穀米・麦ご飯)も

よりおいしく炊き上げ！ ZWV VXV VSV

●銘柄炊き分けは、各銘柄米をよりおいしく炊き上げます！健康米では、選べる白米玄米混合コース搭載で玄米初心者の方にもおすすめ！

選べるコースは3通り

白米	玄米
2	1
1	2

保温したごはんもおいしい！

- ニオイや乾燥を抑えておいしく保温できます。

真空保温：白米最大40時間*4、健康米12時間 ZWV VXV VSV VRV

●時間差で食事をする方におすすめです！雑穀米や玄米、麦ご飯などの健康米を保温される方にもおすすめ！

お手入れらくらく！！

- 毎日洗う内ぶたは凹凸が少なく、スッキリで洗いやすい！水切れもよくて便利です！

●お手入れコースも搭載！時間は10~60分、10分単位で選べて便利です！

*ZWVは、選別クリーニング10分・30・60分から選択。

主な特徴／他社比較

※2023年4月度現在カタログ記載内容比較。赤字は新機能、変更点。

	東芝 RC-10ZWW	東芝 RC-10VXV	A社 SR-VSX101	B社 NW-FA10	C社 JPL-S100	
火力	1420w	1420w	1210w	1240w	1080w	
気圧	0.5~1.2気圧	0.5~1.2気圧	1.0~1.2気圧	1.0~1.3気圧	1.0~1.25気圧	
釜底厚み	7.0mm	7.0mm	2.5mm	2.2mm	5.0mm	
釜底加工	WAVE加工14本	WAVE加工7本	底面	—	波紋底	
内面コート	ダイヤモンドチタンコート	ダイヤモンドチタンコート	ダイヤモンドプレミアムコート	うまみプラスチチコート	新土鍋専用フック加工	
外面コート	備長炭投入遮熱コート	備長炭投入遮熱コート	おめこグラデーショナル塗装	—	土鍋菜地	
内釜保証	5年保証	5年保証	5年保証	5年保証	5年保証	
特徴	真空ひたし	真空ひたし	旨味蒸成湯水45℃~55℃で炊き	—	—	
炊飯	ひたしプラス	●	—	—	—	
	おすすめ炊飯時間	かまど名人おすすめ38分 ^{※5}	本かまどおすすめ38分 ^{※5}	銀シヤリ48分	熟成67~74分	43~70分
	炊き分け	5通り	5通り	13通り	15通り	5通り
	水硬度炊き分け	●	●	—	—	—
保温	冷凍ごはん	●	●	●	—	
	銘柄炊き分け	66銘柄	7銘柄	63銘柄	—	70銘柄
真空保温	白米	真空保温40時間	真空保温40時間	スチーム保温24時間	極め保温40時間	24時間
	玄米、雑穀、麦ご飯	真空保温12時間	真空保温12時間	—	極め保温	—
使い勝手	操作パネル(液晶)	カラータッチ液晶	バックライト液晶：ブラック	タッチパネル液晶	大型(クワット)液晶(タッチパネル)	大型(クワット)液晶(タッチパネル)
	外形寸法(幅×奥行×高さ)	253×328×246	269×330×226	275×361×234	275×350×235	290×351×220

※1.保証期間内に内側フッ素樹脂コーティングがはがれた場合は新品とお取替します(取扱説明書の記載事項にそわない使い方をした場合は対象外となります)。※2.(試験機関) (一財)新潟県環境衛生研究所(試験方法) JIS Z2801に準拠(抗菌方法) 抗菌剤を樹脂に練り込み(試験結果) 99%以上の抗菌効果 報告書番号: 第202109850-001-MBA号 ※3. RC-10VXV・RC-10VSV: 7本、RC-18VXV・RC-18VSV: 9本、RC-10VRV: 7本、RC-18VRV: 9本。※4. 「エコ炊飯」選択時は、予約炊飯セット時と保温中は真空ポンプが作動しません。保温時間は12時間までです。メニューによって異なります。※5. RC-10ZWW白米銘柄おまかせ・かまど名人「おすすめ」コース3合炊飯時、RC-10VXV・RC-10VSV・RC-10VRV白米かまど「おすすめ」コース3合炊飯時、電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)。●画像はイメージです。