

ごはん処

新米のように おいしいうごはんを

Wおひの炊き

Panasonic
ECONAVI
日本製

内釜★
5年保証

銘柄炊き分けコンシェルジュ 50 銘柄

食感自在炊き分け 13 種類

早く炊き上がる
コースも充実

スチーム高速コース
(炊飯時間 24分~)

玄米高速コース
(炊飯時間 65分~)

赤飯・おこわコース
(炊飯時間 46分~)



-K ブラック

-W ホワイト

“パナソニックの店” 取り扱いモデル仕様

- ごはんからおかゆコース
- 音声ガイド
- 銀シャリ長押し
- 見やすい水位線

スチーム&可変圧 IH ジャー炊飯器

0.5~5.5合 (0.09~1.0L) **SR-SSX109** メーカー希望小売価格 111,600円(税抜)

今お使いの炊飯器を

31,528円 下取りします!

89,000円 (税込)

炊き技を極める!

ととどんこだわった!
1つ1つの工程と機能



前炊き	炊き上げ	沸騰維持	追い炊き	蒸らし
はじめ チョロチョロ	中パツパ	ぶつぶつ言うころ 火をひいて	一握りの わら燃やし	赤子泣いても ふたとるな
甘みと 旨みを 引き出す	2つの炊き技で、 お米本来のうまさを 引き出す		ハリのある 大粒なごはんに	
旨み熟成 浸水	Wおひの炊き		加圧 追い炊き plus	
しっかり芯まで 水を浸透させる! だから、 あらかじめ 水に浸す 必要なし!	大火力 おひの炊き	可変圧力 特許 おひの炊き	NEW	
	鮮度センシング*		220℃ IH スチーム	
	鮮度に合わせた 炊き方に		溶け出した旨みをコーティング! ハリとツヤのあるごはんに	

お米の特性や鮮度を見極める!

鮮度センシング*

お米は生鮮食品 乾燥米 甘みが減り、
パサつく

そこで!
お米の鮮度を検知し、
鮮度に合わせた炊き方に!

一年中、「ハリ」「甘み」のある
新米のようなおいしさを実現

銘柄炊き分けコンシェルジュ

お米の個性やおいしさを
ととどん引き出す!
こだわりの炊き技で、
いつも食べている米の
本当のおいしさを

50
銘柄

※パナソニック自基準評価。お米の量、銘柄、保存状態、水の量等の使用条件によって異なります。「銀シャリ・ふつう」コース以外を選択すると、鮮度センシングはオフになります。

機能違いの
こちらも
おすすめ



「スチーム高速コース」、「玄米高速コース」
新搭載。手軽に美味しく、健康ごはん。

Wおひの炊き

旨み熟成浸水

ダイヤモンド電釜

内釜3年保証

5.5合炊き

スチーム&可変圧力 IH ジャー炊飯器 SR-SPA109

当店
価格 **85,320円** (税込)



「玄米高速コース」新搭載。
手軽に美味しく、健康ごはん。

Wおひの炊き

旨み熟成浸水

ダイヤモンド電釜

内釜3年保証

5.5合炊き

可変圧力 IH ジャー炊飯器 SR-PW109

当店
価格 **69,444円** (税込)



少量でも さらに甘くてもちもちした
銀シャリを実現。

Wおひの炊き

炊き分け6銘柄

旨み熟成浸水

ダイヤモンド電釜

3.0合炊き

可変圧力 IH ジャー炊飯器 SR-SJW058

当店
価格 **78,408円** (税込)



●医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師にご相談ください。●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。●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(ダイヤモンドプレミアムコート)5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 ●写真・イラストはイメージです。

太陽光 オール電化 リフォーム

くらし一新発見

本店 古河市東本町4-7-34 TEL 0280-32-1743
FAX 0280-31-4382

Aoki

TEL 0280-92-0667
FAX 0280-92-0717

TEL 0480-52-0524
FAX 0480-52-0978

TEL 0280-48-4460
FAX 0280-48-4564

チラシ有効期限: ●月●日から●月●日まで