炊飯器

お米一粒一粒の旨みを引き出す

Bistro

-H(ライトグレージュ)

-K(ブラック)

ビストロ匠技(たくみわざ)AIで、ふっくら粒感のあるごはんへ。

「ビストロ匠技(たくみわざ)AI*1」

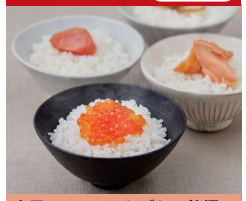
匠技AIがお米の状態を見極めて火加減・圧力加減を微細にコントロール。約9,600通り*2のプログラムから最適に炊き分けてふっくら粒感のあるごはんに。

※1 全てのコース、銘柄に対応しているわけではありません。
※2 ビストロ炊飯コースで3合炊いた場合。

「加圧追い炊きポンプ」でかまどのように最後までしっかり加熱

当社独自の炊飯技術「加圧追い炊きポンプ」で最後まで高温をキープし、粒感のあるごはんに。

銘柄炊き分け 73銘柄



専用コースでそれぞれの銘柄の味わいを存分に引き出します。

食感自在炊き分け 12通り+ビストロ炊飯コース 1通り

NEW 具材たっぷりの炊込みコース

加圧追い炊きポンプで最後まで高温を維持できるから具材にもしっかり火が通る。

お手入れラクラク

毎回洗うのは、ふた加熱板と内釜の2点だけ。
しかも、ふた加熱板は食洗機対応。

可変圧力 IH ジャー炊飯器

NEW 278 **SR-V10BB**
5.5合 1.0L
-K(ブラック)、-H(ライトグレージュ)
オープン価格※ Ⓑ Ⓧ

当店価格 101,700円〈税込〉
●外形寸法(約):幅285×奥行301×高さ230mm
●質量(約):約6.3kg

可変圧力 IH ジャー炊飯器

NEW 279 **SR-V18BB**
1升 1.8L
-K(ブラック)、-H(ライトグレージュ)
オープン価格※ Ⓑ Ⓧ

当店価格 106,800円〈税込〉
●外形寸法(約):幅290×奥行323×高さ260mm
●質量(約):約7.2kg

Bistro

内釜 3年 保証 *1

ビストロ匠技(たくみわざ)AIで、ふっくら粒感のあるごはんへ。

ビストロ匠技(たくみわざ)AI

ビストロ匠技AIがお米の状態に合わせて炊き分け(約3,200通り*3)。一粒一粒が立ち上がったふっくら粒感のあるごはんに。
※3 ビストロ炊飯コースで3合炊いた場合。

かまどに学んだ当社独自の圧力技術「おどり炊き」

お米一粒一粒に熱を伝えてうまみを引き出す

炊飯準備からお手入れまで使いやすく

お手入れパーツはふた加熱板と内釜の2点だけ。ふた加熱板は食洗機対応、内釜は軽くて洗いやすい。

可変圧力 IH ジャー炊飯器

NEW 280 **SR-W10BB**
5.5合 1.0L
-K(ブラック)
オープン価格※ Ⓐ Ⓧ

当店価格 81,400円〈税込〉
●外形寸法(約):幅285×奥行301×高さ230mm
●質量(約):約6.2kg

計量から炊飯まで「全自動」

お米と水をセットしておくだけ

無洗米専用

体験者の約96%が満足※

※2023年4月パナソニック(株)調査:自動計量IH炊飯器ご使用者104人の調査で49人が「満足」、51人が「まあ満足」と回答

無線LAN対応 *2

自動計量だから、炊飯準備が楽

外出先からもスマホ*2を使って炊飯スタート

お手入れもカンタン

洗うのは内釜とふただけ。

自動計量 IH 炊飯器

281 **SR-AX1**
-W(ホワイト)
オープン価格※ Ⓐ Ⓩ

当店価格 42,100円〈税込〉
●外形寸法(約):幅176×奥行336×高さ336mm
●質量(約):4.8kg

おどり炊き®

急減圧バルブ

激しい沸騰と熱対流を起こしお米をおどらせ、一粒一粒の旨みを引き出す「おどり炊き」シリーズ。

急減圧時、爆発的な沸騰力でお米をおどらせ、熱を伝える
「おどり炊き(急減圧バルブ)」

遠赤ダイヤモンドハードコート搭載でふっくら炊き上げ
「ダイヤモンド電釜(底面ディンプル)」

もっとおいしく、使いやすく
進化した「少量コース」/「タッチキー」/見やすい「グレー大型液晶」

-K(ブラック)　-W(ホワイト)

可変圧力 IH ジャー炊飯器

NEW 282 **SR-M10B**
5.5合 1.0L
-K(ブラック)、-W(ホワイト)
オープン価格※ Ⓐ

当店価格 53,400円〈税込〉
●外形寸法(約):幅247×奥行333×高さ237mm ●質量(約):6.2kg

可変圧力 IH ジャー炊飯器

NEW 283 **SR-M18B**
1升 1.8L
-K(ブラック)、-W(ホワイト)
オープン価格※ Ⓐ

当店価格 56,800円〈税込〉
●外形寸法(約):幅273×奥行358×高さ272mm ●質量(約):7.5kg

J コンセプト concept

少量でも甘くてもちもちの銀シャリ。3合炊きにも「銘柄炊き分け」搭載。

おどり炊き®

急減圧バルブ | 大火力IH

日本製

内釜 3年 保証 *1

「銘柄炊き分け」でお米の特性に合わせて炊き上げ。
・あきたこまち
・コシヒカリ
・コシヒカリ(魚沼産)
・つや姫
・ひとめぼれ
・ゆめぴりか

-KK(シャインブラック)　-W(豊穣ホワイト)

"パナソニックの店"取り扱いモデルオリジナル仕様
●「ごはんからおかゆ」コース搭載　●音声ガイド
●見やすい水位線　●銀シャリ選択ボタン

"パナソニックの店"取り扱いモデル

可変圧力 IH ジャー炊飯器

3合 0.54L 284 **SR-SJW058**
-W(豊穣ホワイト)、-KK(シャインブラック)
オープン価格※ Ⓑ

当店価格 79,600円〈税込〉
●外形寸法(約):幅243×奥行307×高さ208mm ●質量(約):5.1kg

圧力IHとダイヤモンド電釜(かまど)でふっくらおいしく

内釜 3年 保証 *1

お米にしっかり熱を伝えておいしく炊き上げ

加圧してお米の芯まで熱を通すからふっくらおいしい

「調理機能搭載(自動・手動)」パスタ調理もおまかせで(自動調理8)

予約調理も可能(自動調理の一部のみ対応)

NEW 無洗米コース/お手入れ部品2点/ふた加熱板食洗機対応/バックライト液晶

圧力 IH ジャー炊飯器

NEW 285 **SR-CR10B**-K(ブラック)、-W(ホワイト)
5合 0.9L
オープン価格※ Ⓐ

当店価格 49,100円〈税込〉
●外形寸法(約):幅255×奥行284×高さ233mm
●質量(約):約4.5kg

コンパクトな圧力炊飯モデル

内釜 3年 保証 *1

NEW 無洗米コース/NEW 冷凍用ごはんコース/お手入れ部品2点/ふた加熱板食洗機対応

圧力 IH ジャー炊飯器

NEW 286 **SR-R10B**-W(ホワイト)、-G(グリーン)
5合 0.9L
オープン価格※ Ⓐ

当店価格 39,900円〈税込〉
●外形寸法(約):幅255×奥行284×高さ233mm
●質量(約):約4.5kg

タッチキー&ガラスパネル搭載のスタイリッシュな3.5合炊き。

-W(ホワイト)

IH ジャー炊飯器

3.5合 0.63L 287 **SR-KT060**
-K(ブラック)、-W(ホワイト)
オープン価格※ Ⓐ

当店価格 28,300円〈税込〉
●外形寸法(約):幅251×奥行308×高さ202mm
●質量(約):4.2kg

炊飯器

炊飯器機能一覧表	可変圧力 IH ジャー炊飯器				圧力 IH ジャー炊飯器		IH ジャー炊飯器	自動計量 IH 炊飯器
	V10BB V18BB	W10BB	M10B M18B	J コンセプト "パナソニックの店"取り扱いモデル SJW058	CR10B	R10B	KT060	AX1 無線LAN対応 *2
炊飯容量	[V10BB、W10BB、M10B] 0.5〜5.5合 [V18BB、M18B] 1合〜1升			0.5〜3合	0.5〜5合		0.5〜3.5合	0.5〜2合
お米に合わせてコントロール	ビストロ匠技(たくみわざ)AI※1 約9,600通り＊3	ビストロ匠技(たくみわざ)AI※1 約3,200通り＊3	—					
加圧追い炊きポンプ	加圧追い炊きポンプ	—						
保温	うるおいキープ保温(24時間)	●(24時間)						—
炊き技	おどり炊き(急減圧バルブ・大火力IH)		おどり炊き(急減圧バルブ)	おどり炊き(急減圧バルブ・大火力IH)	—			
炊き分け	ビストロ炊飯コース 食感自在炊き分け(12種類) 「玄米ごはん / 玄米高速コース」 銘柄炊き分け(73銘柄)	ビストロ炊飯コース 食感炊き分け3 「玄米ごはん / 玄米高速コース」 銘柄炊き分け(6銘柄)	食感炊き分け4 「玄米コース(時短)」	銀シャリ炊き分け4 玄米炊き分け2 銘柄炊き分け(6銘柄)	食感炊き分け3 「玄米コース(時短)」		「玄米コース(時短)」	銀シャリ炊き分け3 ※AX1はアプリとの連携が必要になります。
内釜(釜厚)	ダイヤモンド電(かまど)釜(約2.2mm)			ダイヤモンド電(かまど)釜(約2.4mm)	ダイヤモンド電(かまど)釜(約2.2mm)		備長炭釜(約2.0mm)	ダイヤモンド釜(約1.5mm)

*1 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Vシリーズ:遠赤ダイヤモンドプレミアムコート5年間、SR-CR10B/SR-R10B/SR-SJW058:ダイヤモンドハードコート3年間、Wシリーズ/Mシリーズ/SR-W10BB/SR-Mシリーズ:遠赤ダイヤモンドハードコート 3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。 *2 インターネットの利用が可能な環境(プロバイダーとの回線契約、無線LANルーターなど)が必要です。詳しくは取扱説明書をご覧ください。●通信環境や、使用状況によっては、ご利用にならない場合があります。●キッチンポケットアプリのインストールはAndroid™スマートフォンはGoogle Playで、iPhoneはApp Storeで可能です。●キッチンポケットアプリは無料です。インストールおよびサービスのご利用には、通信費がかかります。●常時インターネット接続が可能な環境が必要です。●無線LANブロードバンドルーター(IEEE802.11b/g/n、周波数帯(2.4GHz帯)、暗号化方式 WPA™(AES)/WPA2™(AES)/WPA3™(AES))が必要です。WEPのみ対応の機種はお使いいただけません。●すべての無線LANルーターについての動作保証はしていません。モバイルルーターの動作保証はしていません。●Android™およびGoogle Playは、Google LLCの商標または登録商標です。●iPhoneは、米国および他の国々で登録されたApple Inc.の商標です。iPhoneの商標は、アイホン株式会社のライセンスに基づき使用されています。●App StoreはApple Inc.のサービスマークです。●Android™ OSバージョン 8.0以上、iOSバージョン 13.0以上のスマートフォンでご利用になれます(2024年7月現在)。ただし、すべてのスマートフォンでアプリの動作保証はしていません。また、キッチンポケットアプリはタブレットでの動作保証はしていません。●キッチンポケットアプリの仕様やサービスは予告なく変更・終了する場合があります。*3 ビストロ炊飯コースで3合炊いた場合 ●医療用ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。●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。★の商品は数に限りがありますので、販売店にご相談ください。●シーン写真・イラストはイメージです。●商品についての詳細は、商品ごとのカタログまたはパナソニックのホームページ「panasonic.jp」をご覧ください。

オーブンレンジ

「焼く・煮る・蒸す・揚げる」を得意料理に

Bistro

「レシピブック」と「使いこなしガイド」付き

操作がカンタン「カラータッチ液晶」

-K(ブラック)

-W(オフホワイト)

総庫内容量★ 30L ワイド&フラット

AIエコナビ ECONAVI

- ＊1 無線LAN対応
- ＊2 芯までほぐせる解凍(全解凍・半解凍)
- ＊3 2品同時あたため
- おまかせグリル(アプリ・本体)
- グリル皿 角皿 食洗機対応
- ワンボウル(パスタ・シチュー・中華・フレンチ・エスニック・煮物・やみつき野菜)
- 凍ったままワンボウル(冷凍・冷蔵混在)
- パンのあたため/スチームトースト
- ＊7 お急ぎあたため「スピード機能」

無線LAN対応 ＊1

スチーム オーブンレンジ「ビストロ」

288 **NE-UBS10C**
-K(ブラック)、-W(オフホワイト)
オープン価格※ Ⓑ Ⓣ Ⓧ

当店価格 162,600円〈税込〉
●外形寸法(約):幅494×奥行435×高さ370mm ●質量(約):20.0kg

ビストロの使いこなしをサポートするキッチンポケットアプリ＊5

メニュー選びはスマホで＊6。レシピブックにない新しいメニューを含むすべてのメニューがジャンル別に表示されて見つけやすく閲覧履歴からのおすすめ表示でどんどん自分好みに

キッチンポケットアプリ＊5対応

●機能紹介はUBS10Cを中心にご説明しています。＊写真・イラストはイメージです。

NEW 今日あるもので、おまかせグリル

スキャンで「おまかせグリル」

グリル料理がもっと便利に。
ありものの食材とお好みの分量をスマホで撮るだけ。特別な設定なく調理ができます。
(BS8Cは除く、BS9Cは本体設定のみ)

❶今日あるものを「ヒートグリル皿」にのせるだけ
冷凍も冷蔵も混在OK

❷アプリまたは本体から簡単設定
・アプリでお好みの分量を焼く

・本体で分量を選んで焼く

❸手間なく完成

NEW ガラスボウルだけでもう一品

「凍ったままワンボウル」

冷凍も冷蔵も混在OK。
食材と調味料をボウルに入れるだけ。
包丁もコンロも使わずに調理できます。

❶食材と調味料をボウルに入れます

❷ラップをふんわりかけてビストロに入れます

❸加熱後、全体を混ぜ合わせます

❹お皿に盛りつけて完成

NEW 基本のあたためをすばやく

お急ぎあたため「スピード機能＊7」

お弁当やお惣菜の加熱時間を最大約38%短縮※1

※1パナソニック(株)比。市販の弁当あたため(レンジ500W/4分30秒)と、スピード機能使用時の加熱時間(2分46秒)との比較

ヒートグリル皿にのせるだけ。夕食のメインもおまかせで

Bistro

AIエコナビ ECONAVI

- おまかせグリル(本体)
- 10分メニュー ＊4
- ＊2 芯までほぐせる解凍(全解凍・半解凍)
- 総庫内容量★ 30L ワイド&フラット
- ワンボウル(パスタ・シチュー・中華・フレンチ・エスニック・煮物・やみつき野菜)
- パンのあたため/スチームトースト
- ＊3 2品同時あたため
- 凍ったままワンボウル(冷凍・冷蔵混在)
- お急ぎあたため＊7「スピード機能」
- グリル皿 角皿 食洗機対応

豚肩ステーキ

スチーム オーブンレンジ「ビストロ」

289 **NE-BS9C**
-K(ブラック)、-W(オフホワイト)
オープン価格※ Ⓐ Ⓧ

当店価格 122,000円〈税込〉
●外形寸法(約):幅494×奥行435×高さ370mm ●質量(約):19.9kg

-W(オフホワイト)

-K(ブラック)

スチームや2段オーブンも搭載したベーシックタイプ

Bistro

- ＊2 芯までほぐせる解凍(全解凍・半解凍)
- ＊4 10分～15分メニュー
- 総庫内容量★ 30L ワイド&フラット
- パンのあたため/スチームトースト
- 凍ったままワンボウル(冷凍)
- お急ぎあたため＊7「スピード機能」
- グリル皿 角皿 食洗機対応

ハンバーグ

スチーム オーブンレンジ「ビストロ」

290 **NE-BS8C**
-K(ブラック)、-W(オフホワイト)
オープン価格※ Ⓐ Ⓧ

当店価格 89,500円〈税込〉
●外形寸法(約):幅494×奥行445×高さ370mm
●質量(約):19.6kg

-W(オフホワイト)

★総庫内容量とは、JISの判定基準に基づいて算出された容量です。＊1 常時インターネット接続が可能な環境が必要です。詳しくはWEBをご覧ください。＊2 食材や形状、環境などにより出来栄えは異なります。＊3 食品2品の分量はほぼ同等。ただし汁物、ソース、タレがかかった食品、冷凍カレー、冷凍シチューなどは2品あたために向きません。＊4 自動メニュー「中華10分」「10分メニュー」「10分～15分メニュー」「こんがり10分」「蒸し物10分」「蒸し焼き15分」「煮物10分」「パスタ10分」「やみつき野菜4分」対応メニューにおいて、「4分」「10分」「15分」には下ごしらえなどの時間は含みません。＊5 通信環境や、使用状況によっては、ご利用にならない場合があります。●キッチンポケットアプリのインストールはAndroid™スマートフォンはGoogle Playで、iPhoneはApp Storeで可能です●キッチンポケットアプリは無料です。インストールおよびサービスのご利用には、通信費がかかります●常時インターネット接続が可能な環境が必要です●無線LANブロードバンドルーター(IEEE802.11b/g/n、周波数帯(2.4GHz帯)、暗号化方式 WPA™(AES)/WPA2™(AES)/WPA3™(AES))が必要です。WEPのみ対応の機種はお使いいただけません。●すべての無線LANルーターについての動作保証はしていません。モバイルルーターの動作保証はしていません。●Android™およびGoogle Playは、Google LLCの商標または登録商標です●iPhoneは、米国および他の国々で登録されたApple Inc.の商標です。iPhoneの商標は、アイホン株式会社のライセンスに基づき使用されています●App StoreはApple Inc.のサービスマークです●キッチンポケットアプリの仕様やサービスは、予告なく変更・終了する場合があります。＊6 Android™ OSバージョン 8.0以上、iOSバージョン 13.0以上のスマートフォンでご利用になれます(2024年4月現在)。ただし、すべてのスマートフォンで、アプリの動作に保証を与えるものではありません。また、キッチンポケットアプリはタブレットでの動作保証はしていません。＊7 手動レンジ500W/600W、30秒～10分00秒以内のあたためにおいて働きます。＊8 オーブンの240～300℃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。＊9 オーブンの220～250℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に210℃に切り換わります。＊10 オーブンの190℃～200℃での運転時間は約8分です。その後は自動的に180℃に切り換わります。また140℃以上での運転時間は約60分です。その後は自動的に130℃に切り換わります。＊11 調理後、角皿に熱い湯が残りますのでご注意ください。＊12 レシピブックまたは取扱説明書記載の自動調理可能なメニュー数(お手入れ除く)。●シーン写真・イラストはイメージです。●商品についての詳細は、商品ごとのカタログまたはパナソニックのホームページ「panasonic.jp」をご覧ください。

定番のグリルメニューを、ボタンひとつで両面焼き上げ。

赤外線センサーでお好みの仕上がりにあたため＊2

食品の表面温度を見る赤外線センサー搭載。自分好みの温度であたためできる

＊2.赤外線センサーは食品の表面温度を読み取るため、食品の内部温度は、設定温度と異なる場合があります。内部の温度は、食品の種類や厚みなどによって設定温度より高くなったり、低くなったりすることがあります。

冷めた揚げものを、揚げたてのようにサクサクに

「フライあたため」ボタン搭載。
ヒーター・ヒートグリル皿・レンジのトリプル加熱で、外は水分を飛ばしサクッと、中はしっかりあたため

ワンボタンで両面こんがりグリル調理

「定番グリル」ボタン搭載。押すだけで調理完了。
大火力平面ヒーターとヒートグリル皿で焼き魚や鶏の塩焼きも皮までパリッと美味しく焼ける

Bistro

- 総庫内容量★ 26L フラット
- オーブン 1段
- レシピブック掲載数 81
- 自動メニュー数＊＊ 55

＊＊取扱説明書記載の自動調理可能なメニュー数(お手入れ除く)。

-W(オフホワイト)

-K(ブラック)

NEW オーブンレンジ「ビストロ」

291 **NE-BS5C**-K(ブラック)、-W(オフホワイト)
オープン価格※ Ⓐ Ⓧ

当店価格 61,000円〈税込〉
●外形寸法(約):幅470×奥行436×高さ350mm ●質量(約):約14.7kg

「焼く・煮る・蒸す・揚げる」が、幅広く作れる。

あたためから焼き物、蒸し物まで、これ一台

赤外線センサーでお好みの仕上がりにあたため＊2。ヒートグリル皿で毎日のトーストも裏返し不要。スチーム調理でゆで卵も簡単に

タッチ操作で見やすい液晶パネルを、さらに使いやすく

カラータッチ液晶で、レンジで作れるパスタなど、おすすめレシピの検索もスムーズに

お手入れらくらく

庫内はフッ素コーティングされているので、拭き掃除もしやすい

Bistro

- 総庫内容量★ 25L フラット
- オーブン 1段
- レシピブック掲載数 191
- 自動メニュー数＊＊ 160

＊＊取扱説明書記載の自動調理可能なメニュー数(お手入れ除く)。

NEW スチームオーブンレンジ「ビストロ」

292 **NE-BS6C**-K(ブラック)
オープン価格※ Ⓐ Ⓧ

当店価格 84,400円〈税込〉
●外形寸法(約):幅500×奥行449×高さ347mm ●質量(約):約15.7kg

あたためから調理まで、基本機能が充実。

総庫内容量★ 26L フラット / 解凍 / お急ぎあたため スピード機能

NEW オーブンレンジ

293 **NE-MS4C**-W(ホワイト)、-K(ブラック)
オープン価格※ Ⓐ Ⓧ

当店価格 46,800円〈税込〉
●外形寸法(約):幅470×奥行436×高さ350mm
●質量(約):約14.2kg

よく使う機能だけ。毎日のくらしにシンプルを。

総庫内容量★ 23L フラット / 解凍 g設定必要 / お急ぎあたため スピード機能

NEW オーブンレンジ

294 **NE-FS3C**-W(ホワイト)
オープン価格※ Ⓐ

当店価格 45,500円〈税込〉
●外形寸法(約):幅483×奥行440×高さ310mm
●質量(約):約12.6kg

一人暮らしにちょうどいいオーブンレンジ。

総庫内容量★ 16L フラット / 解凍(全解凍/半解凍) / お弁当セット

NEW オーブンレンジ

295 **NE-SA2C**-W(ホワイト)
オープン価格※ Ⓐ

当店価格 38,500円〈税込〉
●外形寸法(約):幅461×奥行376×高さ295mm
●質量(約):約10.1kg

1000Wインバーターの庫内フラット単機能レンジ。

総庫内容量★ 22L フラット / 解凍 g設定必要

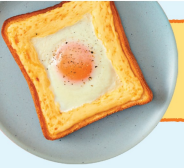
単機能レンジ

296 **NE-FL222**
-K(メタルブラック)
オープン価格※ Ⓐ

当店価格 35,100円〈税込〉
●外形寸法(約):幅488×奥行380×高さ298mm
●質量(約):9.8kg

オーブンレンジ 他

オーブンレンジ機能一覧表	スチーム オーブンレンジ「ビストロ」				オーブンレンジ「ビストロ」	オーブンレンジ			単機能レンジ
	UBS10C ＊1 無線LAN対応	BS9C	BS8C	BS6C	BS5C	MS4C	FS3C	SA2C	FL222
総庫内容量★	30L			25L	26L	26L	23L	16L	22L
センサー	高精細・64眼スピードセンサー		スイングサーチ赤外線センサー		赤外線センサー		蒸気センサー	湿度センサー	蒸気センサー
オーブン	2段調理・コンベクション			1段調理・上下ヒーター					—
オーブン温度	70～300℃＊8			80～250℃＊9		100～250℃＊9		100～200℃＊10	—
グリル加熱方式	大火力極め焼きヒーター(平面)/ヒートグリル皿		大火力平面ヒーター/ヒートグリル皿			遠赤Wヒーター	遠赤ヒーター		—
スチーム発生方式	タンク式(650mL)			タンク式(600mL)	皿式スチーム＊11			—	
おまかせグリル	●		●(本体からの設定)		—				
取扱掲載レシピ数(自動メニュー数＊12)	267(234)	215(126)	181(95)	191(160)	81(55)	67(51)	28(6)	5(6)	(2)
凍ったままワンボウル	冷凍・冷蔵食材混在		冷凍食材のみ	—					
お急ぎあたため「スピード機能」＊7	●	●	●	●	●	●	●	—	—
カラータッチ液晶	●	—		●	—				
キッチンポケットアプリ連携	●	—							



サクッとふんわり
黄金比トースト

おいしい驚きを 毎日の食卓に。

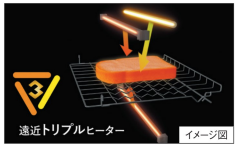
おまかせで
ワンランク上のおいしさ

難しい冷凍・厚切りも極上のトーストに

遠近トリプルヒーター※1

遠赤外線と近赤外線を組み合わせたヒーターが表面をこんがり、中まであつあつに。

※1「遠近トリプルヒーター」とは、遠赤外線ヒーターと近赤外線ヒーターの合計3本のヒーターのことです。



インテリジェント制御

7200通りの個別プログラムで、食パンを焦がさず最適に焼き上げる。

多彩なメニューを手軽においしく

誰でもカンタン!
15種類のオートメニュー

オーブン調理機能で料理の幅も広がる

予熱なしで手軽にオーブン調理ができます。120℃~260℃まで、8段階の温度調節機能付。

高級「生」食パン専門店 乃が美 推奨 オーブントースター

Bistro

-K(ブラック)

-W(ホワイト)

オーブントースター ビストロ

297 **NT-D700**-K(ブラック)、-W(ホワイト)
オーブン価格※ ②

当店価格 29,400円〈税込〉
●外形寸法(約):幅341×奥行328×高さ269mm ●質量(約):4.3kg

おいしさの理由は3つのテクノロジー

底からしっかりかき混ぜる	炒めもシャキッと短時間で仕上げる	食材にあわせた加圧で食感よく時短調理
独自の鍋底かきまぜ	業界最高※1 高火力	業界最高クラス※2高圧 (NF-AC1000のみ)

※1 2024年7月24日現在。2024年9月1日発売予定。国内家庭用調理鍋市場において。調理時ヒーターの最大出力W数。(パナソニック(株)調べ)※2 最大約2気圧。2024年7月24日現在。国内家庭用調理鍋市場において。調理時最大圧力。(パナソニック(株)調べ)

毎日の献立をサポートするキッチンポケットアプリ※1

アプリ※1でレシピを検索し、お好みのメニューを本体に登録。

最大30メニュー登録可能

Bistro おいしさで選ぶなら、具材をひっくり返せる自動鍋。

レシピBOOKつき

羽根　蒸し板

オートクッカー ビストロ

307 **NF-AC1000**-K(ブラック)
オーブン価格※ ①②

調理容量 2.4L

25 オートメニュー (本体初期搭載数)

当店価格 78,800円〈税込〉
●外形寸法(約):幅333×奥行336×高さ260mm ●質量(約):8.2kg

「解凍~できあがりまでおまかせ」
「昼食にも、夕食にも最適な一品」

レシピBOOKつき

羽根　蒸し板

NEW オートクッカービストロ

308 **NF-AC700**-H(ライトグレージュ)
オーブン価格※ ①②

調理容量 2.4L

26 オートメニュー (本体初期搭載数)

当店価格 61,000円〈税込〉
●外形寸法(約):幅333×奥行336×高さ226mm ●質量(約):6.7kg

本格的なパン作りを手軽におうちで

1斤　3合　43メニュー

低糖質パン　マーブルパン　具入りパン　他

Bistro

生食パンも、
低糖質パンも、
おまかせでおいしく。

ホームベーカリー(パン1斤・もち2合/3合タイプ)

298 **SD-MDX4**
-K(ブラック) オーブン価格※ ②

当店価格 49,500円〈税込〉
●外形寸法(約):幅263×奥行356×高さ353mm
●質量(約):6.0kg

"パナソニックの店"取り扱いモデル

遠近赤外線ダブル加熱　7つのオートキー　オーブン機能(8段階温度調節)　トースト 薄切/厚切コース

おうちで手軽に出来立ての味わい。

コンパクトオーブン

299 **NB-DT52**
-SD(ホワイト)
オーブン価格※

当店価格 24,800円〈税込〉
●外形寸法(約):幅331×奥行305×高さ263mm
●質量(約):3.4kg

小さく置ける。おいしく焼ける。
業界最小※1コンパクトベーカリー。

※1.幅18.8×奥行28.5×高さ24.3cm。2024年7月3日現在。2024年9月1日発売予定。
国内ホームベーカリー市場において(当社調べ) ※2 当社1斤比。約0.6斤相当

約0.6斤※2　20メニュー(30種類)

ホームベーカリー
(パン約0.6斤※2タイプ)

NEW **300** **SD-CB1**
-W(ホワイト)
オーブン価格※ ⓧ

当店価格 22,400円〈税込〉
●外形寸法(約):幅188×奥行285×高さ243mm ●質量(約):4.0kg

1斤　3合　41メニュー

天然酵母食パン　低糖質パン　甘酒　他

ホームベーカリー
(パン1斤・もち2合/3合タイプ)

301 **SD-MT4**-W(ホワイト)
オーブン価格※ ②

当店価格 42,100円〈税込〉
●外形寸法(約):幅241×奥行304×高さ347mm ●質量(約):5.6kg

ほっとひと息、食後に一杯

全自動で本格的なコーヒーを。

日本製

「デカフェ豆」コース　5カップ(約670mL)

沸騰 浄水 コーヒーメーカー

302 **NC-A57**-K(ブラック)
オーブン価格※

当店価格 28,300円〈税込〉
●外形寸法(約):幅220×奥行245×高さ345mm
●質量(約):3.0kg

家族みんなで囲んで楽しい食卓

立ち上がりが早く、お手入れらくらく。
メニュー多彩なホットプレート。

NEW ホットプレート

303 **NF-HM310**-K(ブラック)
オーブン価格※ ⓧ

当店価格 20,300円〈税込〉
●本体外形寸法(約):幅556×奥行326×高さ170mm(ふた使用時)、(平面プレート)幅416×奥行261×高さ30mm ●質量(約):6.2kg、(平面プレート使用時(ふたなし時))3.2kg

炊飯も、煮込み料理も、
火加減おまかせ。キッチンに食卓に、
頼れる「もう一つのコンロ」。

日本製

加熱コース
煮込みコース※2
炊飯コース※3
揚げ物コース※4

IH 調理器

304 **KZ-PH34**-K(ブラック)
オーブン価格※

※ 鍋は別売です。

当店価格 18,000円〈税込〉
●本体外形寸法(約):幅304×奥行345×高さ54mm
●質量(約):(本体)2.5kg

使いやすさと省エネ性を追求

用途に合わせて
湯沸かし、省エネ保温。

沸騰ジャーポット 2.2Lタイプ

305 **NC-HU224**-W(ホワイト)
オーブン価格※

当店価格 17,100円〈税込〉
●外形寸法(約):幅245×奥行326×高さ252mm
●質量(約):2.8kg

機能・容量違い(3.0L)タイプ

306 **NC-HU304**-W(ホワイト)
オーブン価格※

当店価格 18,200円〈税込〉

メインからごはんまで、多彩な調理をおまかせで。

圧力調理に、絶妙な火加減を。
大容量タイプでたっぷり作れる。

電気圧力なべ

いわしのしょうが煮

ラタトゥイユ

セットしたらほったらかしOK※。かんたん3ステップで手軽に圧力調理。

Step1 材料を入れる　Step2 ボタンを押す　Step3 出来上がり

※ 出来上がりには、さらに煮込み・味付けが必要なレシピもあります。

3.9L 満水容量
2.6L 調理容量

309 **NF-PC400**
-K(ブラック) オーブン価格※

当店価格 30,500円〈税込〉
●外形寸法(約):幅340×奥行274×高さ262mm ●質量(約):4.2kg ■付属品:計量カップ、おたま、蒸し板、メニューシール

自動調理 20メニュー搭載
レシピブック 80レシピ掲載

忙しい毎日に、手作りのおいしさを

食材そのまま栄養たっぷりの
フレッシュジュースがつくる。

VITAMINSERVER ビタミンサーバー

低速ジューサー

310 **MJ-L600**-H(グラファイトグレー)
オーブン価格※

当店価格 39,700円〈税込〉
●外形寸法(約):幅185×奥行176×高さ432mm
●質量(約):4.0kg(さらさらフィルター使用時)

手軽な
コンパクトサイズ。

400mL

タンブラーミキサー

311 **MX-XP102**
-W(ホワイト)、-K(ブラック)
オーブン価格※

当店価格 9,030円〈税込〉
●外形寸法(約):幅123×奥行123×高さ327mm ●質量(約):1.2kg

-W(ホワイト)

スープもスムージーも
1台で。

1000mL

ファイバーミキサー

312 **MX-X701**
-T(ブラウン)
オーブン価格※

当店価格 20,500円〈税込〉
●外形寸法(約):幅203×奥行214×高さ372mm ●質量(約):2.9kg(ミキサー使用時) ■付属品:スムージーバー、タンブラーミキサー、タンブラーコップふた、ミル、ミルコップふた、レシピブック

本格的な料理をおうちで

極上おつまみ燻製(くんせい)※で、
ぜいたくなひとときを。

※燻製チップは市販の標準的サイズ(約5mm程度)のものをお買い求めください。また、本機器は熱燻専用です。

けむらん亭

日本製

オートメニュー(6メニュー)

生・姿焼き　切身　干物
つけ焼き　とり肉　焼きいも

スモーク&ロースター

313 **NF-RT1100**-K(ブラック)
オーブン価格※

当店価格 45,300円〈税込〉
●外形寸法(約):幅450×奥行355×高さ185mm
●質量(約):(本体)5.7kg、(くんせい容器・網)0.5kg

調理の下ごしらえをカンタンに

下ごしらえを簡単・スピーディーに。

MK-K82
フードプロセッサー

314 **MK-K82**-W(ホワイト)
オーブン価格※

当店価格 21,400円〈税込〉
●外形寸法(約):幅234×奥行158×高さ209mm(ナイフカッター使用時) ●質量(約):2.7kg(ナイフカッター使用時) ■容器:ガラス ■付属品:ナイフカッター、あらし・とろろカッター、鬼おろしカッター、スライス・せん切りカッターセット

全パーツ食洗機対応※

※本体と付属品のへら付きブラシをのぞく。

機能違いタイプ
(おろし・とろろカッター、鬼おろしカッター、スライス・せん切りカッターセット非搭載)

315 **MK-K32**-W(ホワイト)
オーブン価格※

当店価格 13,400円〈税込〉
●外形寸法(約):幅234×奥行158×高さ209mm(ナイフカッター使用時) ●質量(約):1.9kg(ナイフカッター使用時) ●容器:プラスチック

下ごしらえから仕上げまで
この1台で。

ハンドブレンダー

316 **MX-S302**-W(ホワイト)
オーブン価格※

当店価格 11,300円〈税込〉
●外形寸法(約):幅64×奥行71×高さ410mm(ブレンダーアタッチメント使用時) ●質量(約):900g(ブレンダーアタッチメント使用時) ■付属品:チョッパーアタッチメント、泡立て器アタッチメント、専用カップ、ブラシ、カラーレシピブック

調理器具

*1 通信環境や、使用状況によっては、ご利用になれない場合があります。*2 調理物+調味液の重さは700~4000g、鍋容量の70%までででお使いください。また、「加熱コース」で一度沸騰させてください。*3「炊飯コース」(自動炊飯)で使用できる鍋はサイズ等の条件があります。また、鋳物ホーロー鍋およびステンレス鍋に応じたコースを選択する必要があります。詳しくはカタログ、ホームページでご確認ください。*4 別売の天ぷら鍋(KZ-T1K)をご使用ください。●医療用ペースメーカー等をお使いの方は、IH 調理器をご使用の際は、医師とご相談ください。●シーン写真・イラストはイメージです。●商品についての詳細は、商品ごとのカタログまたはパナソニックのホームページ「panasonic.jp」をご覧ください。

調理がしやすい　お手入れしやすい

IH クッキングヒーター

調理がしやすい！

グリル「凍ったままIHグリル*1」

魚や鶏肉などを冷凍のままグリル皿に並べて、そのまま一気に焼き上げます。

❶上ヒーター：平面ヒーター
・高さのある食材もラクラク。

❷下ヒーター：角型IHコイル
・IHのすばやい立ち上がりで、スピーディに加熱。
・IHのきめ細かな温度コントロールが可能。

魚はもちろんお肉も凍ったまま焼き上げ!

姿焼き・中

干物

とり塩焼き

トースト

●機能紹介はAシリーズを中心に説明しています。＊写真・イラストはイメージです。

IH 焼き物アシスト　10メニューでつくれる 50レシピ公開予定（2024年9月発売時）

温度に加えて時間も自動設定、調理のタイミングもお知らせ。 AIエコナビ ECONAVI

表示10メニューから選んで設定し調理が可能に。

その他メニュー：手作りぎょうざ、ポークソテー、魚のムニエル、ミラノ風カツレツ、スパニッシュオムレツ、フレンチトースト

お手入れしやすい！

グリル（Wフラット庫内）
フラットな庫内とLED庫内灯でお手入れしやすい。

グリル皿
油が落ちやすいフッ素加工。

トッププレート
凹凸がないから、ふきこぼれてもサッと拭くだけ。

匠加熱 IH 搭載で、ワンランク上の調理が可能に

加熱エリアがひろがり（約1.7倍※1）、使える鍋や使い方のバリエーションがひろがる

前エリア
左右IHの前エリアと後ろIHも使って3つの調理を同時進行で。

全体エリア
オーバル鍋や大きなフライパンを使ったおもてなし料理に最適。

奥エリア
油はねが気になる揚げ物におすすめ。

※1 当社比 KZ-CS17FK・KZ-CA17TKの左右IHの加熱コイル面積比較

煮込み調理は、"対流加熱"により、煮汁が全体に行きわたりやすい
※「加熱」火力3以下、「煮込みアシスト」の場合

※煮込みアシスト使用時と[火力3]以下の場合のイメージです

NEW 煮込みアシスト
火加減おまかせで、手間なくかんたんに。

10メニューでつくれる 30レシピ公開予定（2024年9月発売時）

手間なしメニュー

ふだん使いで、忙しい日でも火加減が難しい煮込み料理を手間なくかんたんに

前エリア

肉じゃが

筑前煮

切身魚の煮つけ

その他メニュー：さばのみそ煮、カレー・シチュー

ごちそうメニュー

特別な日に、食卓に鍋をそのまま持っていってみんなで楽しく

全体エリア

アクアパッツァ

煮込みハンバーグ

スペアリブの煮込み

その他メニュー：チキンのやわらか煮、温野菜

Sシリーズ 新・加熱方式採用 こだわり派の方に ビルトインタイプ

〈KZ-CS17FK〉
●本体寸法(約)：幅748×奥行574★×高さ230mm●トッププレート
色：ジェットブラック★奥行寸法は、取っ手を含む全体寸法です。

料理がもっと楽しく、もっと華やぐ

ビルトインタイプ
●加熱エリア選択タイプ
鉄・ステンレス対応

匠加熱 IH
IH&遠赤Wフラット ラクッキングリル
日本製　光火力センサー　光火力センサー
AIエコナビ ECONAVI
キッチンポケットアプリ対応
※無線LAN接続機能はありません

3口 IH

NEW トッププレート幅75cm
323 KZ-CS17FK（ジェットブラック／ブラック）オープン価格※Ⓐ
当店価格（工事費別）386,500円〈税込〉

NEW トッププレート幅60cm
324 KZ-CS16FK（ジェットブラック／ブラック）オープン価格※Ⓐ
当店価格（工事費別）373,600円〈税込〉

NEW トッププレート幅75cm
325 KZ-CS17FS（シルバー／シルバー）オープン価格※Ⓐ
当店価格（工事費別）386,500円〈税込〉

NEW トッププレート幅60cm
326 KZ-CS16FS（シルバー／シルバー）オープン価格※Ⓐ
当店価格（工事費別）373,600円〈税込〉

Eシリーズ 流し台をお使いの方に 据置タイプ

グリル皿タイプの両面焼きグリル採用。庫内の側面・底面が拭ける。

日本製　光火力センサー　AIエコナビ ECONAVI

据置タイプ

据置タイプ
鉄・ステンレス対応
オールメタル対応

据置タイプ IH クッキングヒーター
327 KZ-KM22E（ウォームシルバー）オープン価格※Ⓐ
当店価格（工事費別）206,100円〈税込〉

★奥行寸法は、取っ手を含む全体寸法です。

据置タイプ
鉄・ステンレス対応

据置タイプ IH クッキングヒーター
328 KZ-KG22E（シルバー）オープン価格※Ⓐ
当店価格（工事費別）152,900円〈税込〉

★奥行寸法は、取っ手を含む全体寸法です。

Aシリーズ 調理もお手入れもこだわる方に ビルトインタイプ ガラスタッチ式

〈KZ-PA17VS〉●本体寸法(約)：幅748×奥行574★×高さ230mm●トッププレート
色：ロゼシルバー★奥行寸法は、取っ手を含む全体寸法です。

IH&遠赤Wフラット ラクッキングリル
日本製　光火力センサー
AIエコナビ ECONAVI

"パナソニックの店"取り扱いモデル オリジナル仕様
「120レシピ集」を同梱

ダブル（左右IH）オールメタル対応

"パナソニックの店"取り扱いモデル

NEW トッププレート幅75cm
317 KZ-PA17VS（ロゼシルバー／シルバー）オープン価格※Ⓑ
当店価格（工事費別）326,200円〈税込〉

ビルトインタイプ
鉄・ステンレス対応
オールメタル対応

NEW トッププレート幅60cm
318 KZ-PA16VS（ロゼシルバー／シルバー）オープン価格※Ⓑ
当店価格（工事費別）313,900円〈税込〉

シングル（右IH）オールメタル対応

"パナソニックの店"取り扱いモデル

ビルトインタイプ
鉄・ステンレス対応
オールメタル対応

NEW トッププレート幅75cm
319 KZ-PA17MS（ロゼシルバー／シルバー）オープン価格※Ⓑ
当店価格（工事費別）298,500円〈税込〉

NEW トッププレート幅60cm
320 KZ-PA16MS（ロゼシルバー／シルバー）オープン価格※Ⓑ
当店価格（工事費別）286,200円〈税込〉

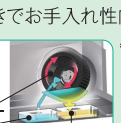
調理物の温度を検知して自動でかしこく省エネ運転するレンジフード。

AIエコナビ ECONAVI　IHクッキングヒーター(A・Sシリーズ)と組み合わせて電気代削減!

詳しくはこちら

自動洗浄機能付きでお手入れ性向上。

およそ2か月に1回の洗浄で約10年間※2 ファンフィルターの交換不要



★お湯は必ず、水道水(飲用)を温めたお湯(40～45℃)を使用してください。

＊写真は本体と別売の幕板を組み合わせたものです。

＊写真の商品は75cm幅タイプです。

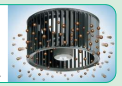
日本製

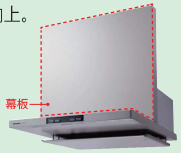
スッキリと分かりやすいデザインの操作部

レンジフード〈DWA5シリーズ〉60cm幅タイプ
321 FY-60DWA5-S（シルバー）オープン価格※Ⓐ
●75、90cm幅タイプもあります
当店価格（工事費別）196,800円〈税込〉

自動で羽根の油汚れを吹き飛ばす「油トルネード機能」でお手入れ性向上。

羽根のお手入れは3年に1回程度※3
写真はイメージ。





レンジフード〈DE3シリーズ〉60cm幅タイプ ＊写真は本体と別売の幕板を組み合わせたものです。
322 FY-60DE3-S（シルバー）オープン価格※Ⓐ
●75、90cm幅タイプもあります
当店価格（工事費別）121,700円〈税込〉

※2 自動洗浄は換気性能を維持するための機能であり、使用時間とともに若干の汚れは残ります。10年間は、中速転での換気を1日あたり5時間運転させた場合の換気風量から算出した値です。常時換気をご使用の場合は、洗浄回数は月に1回程度となり、ファンフィルターの寿命は通常の約半分となります。また、油煙の発生量が多い場合、ホコリを吸い込みやすい場合など、調理状況や使用環境によってはファンフィルターの交換時期が短くなる場合があります。ファンフィルターを交換すれば引き続き自動洗浄をご使用できます。
※3（一財）ベターリビング優良住宅部品評価基準換気ユニット(台所用ファン)のフィルターの油捕集効率(レンジフードファン)試験で植物性油を使用した場合において、従来の一般的な深形レンジフード(1年に1回の羽根のお手入れ)の羽根に付着している油の量と比較して、"油トルネード機能"搭載のレンジフードは油の付着量が約1/3であることからのお手入れの目安です。使用状況(油の種類、運転時間、埃の付着量等)により、お手入れ頻度は変わります。＊お手入れの周期はレンジフードの排気風量を維持するための目安です。

ビルトイン食器洗い乾燥機

「液体洗剤自動投入」搭載。

ナノイーX送風で庫内のニオイを抑制*4除菌*5

キッチン奥行65cm以上対応

nanoeX　日本製　AIエコナビ ECONAVI（3センサー）
ビルトイン食器洗い乾燥機 ドアパネル型*3（ディープタイプ）
食器点数48点　幅45cm
329 NP-45MD9SP メーカー希望小売価格Ⓐ 313,500円(税込)（工事費別）

日本製　AIエコナビ ECONAVI（3センサー）
ビルトイン食器洗い乾燥機 ドアパネル型*3（ミドルタイプ）
食器点数40点　幅45cm
330 NP-45MS9S メーカー希望小売価格Ⓐ 215,600円(税込)（工事費別）

キッチン奥行60cm対応

日本製　AIエコナビ ECONAVI（2センサー）
ビルトイン食器洗い乾燥機 ドアパネル一体型（ディープタイプ）
食器点数44点　幅45cm
331 NP-45MC6T メーカー希望小売価格Ⓐ 240,900円(税込)（工事費別）

※ビルトイン食器洗い乾燥機は全機種100V製品です。

＊1 取扱説明書・レシピ集に従って下ごしらえしたもの、市販の冷凍食品は対応しています。●調理物の厚みの目安は、取扱説明書に記載の食材をご参照ください。＊2［乾風］のみの設定では殺菌できません。●試験機関：(一財)北里環境科学センター ●対象品番：9 PlusシリーズⓈ/9シリーズ ●試験方法：食洗機庫内の面演付着食器の生菌数測定(寒天平板法菌法による) ●試験報告書番号：北生発2020_0688号 ●除菌方法：乾熱高温水噴射方式 ●除菌対象：庫内食器類 ●試験結果：99%以上の除菌効果(1種類のみの菌で実施)、除菌効果は食器の置や位置、汚れの程度により異なります。＊3 ドアパネルは別売品です。詳細はカタログをご覧ください。＊4 <ナノイーX送風による食洗機庫内のニオイの抑制について> ●試験機関：パナソニック ホールディングス㈱プロダクト解析センター ●対象品番：9 PlusシリーズⓈ ●試験方法：汚れ付着食器を設置した食洗機庫内のニオイをGC段階臭気強度表示法にて評価 ●対象方法：ナノイー送風なし ●ニオイ抑制の対象食洗機庫内 ●試験結果：0.5段階強の臭気強度 カレー：当然放置4.1、ナノイーX送風2.8、焼き魚：自然放置4.1、ナノイーX送風2.7、24時間後の臭気強度 カレー：自然放置3.9、ナノイーX送風2.3、焼き魚：自然放置4.2、ナノイーX送風2.1 ●試験報告書番号：カレー：H21YK015-1、焼き魚：H21YK015-2 ●ナノイーX送風の効果は、周囲環境(温度・湿度)、運転時間、臭気の種類によって異なります。ニオイの感じ方には個人差があります。＊5 <ナノイーX送風による食洗機庫内の菌の抑制について> ●試験機関：(一財)北里環境科学センター ●対象品番：9 PlusシリーズⓈ ●試験方法：食洗機庫内の面演付着食器の生菌数測定(寒天平板培養法による) ●試験報告書番号：北生発2021_0266号、北生発2021_0389号 ●除菌方法：ナノイーXを放出 ●除菌の対象：庫内食器類 ●試験結果：8時間後で菌の減少率99%以上(1種類のみの菌で実施)、除菌効果は、周囲環境(温度・湿度)、運転時間、食器の量や位置、汚れの程度により異なります。●医療用ペースメーカーなどお使いの方は、IHクッキングヒーターご使用の際には、念のため専門医師などご相談ください。●IHクッキングヒーター設置の際には、200Vの配線工事が必要です。●シーン写真・イラストはイメージです。●価格についての詳細は、商品ごとのカタログまたはパナソニックのホームページ(panasonic.jp)をご覧ください。

IH クッキングヒーター他