

HITACHI

日立IHジャー炊飯器保証書

持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していく
故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げ
の販売店に修理をご依頼ください。

※型名		※お買上げ日	保証期間
		平成 年 月 日	本体: 1年
※お客様	ご住所 ご芳名	〒 様	
※販売店	住所 店名	電話	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
(イ) 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
(ロ) お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
(ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
(ニ) 車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
(ホ) 業務用に使用されて生じた故障または損傷。
(ヘ) 本書のご提示がない場合。
(ト) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換
えられた場合。
2. この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には取扱説明書の
30~31ページの日立家電品ご相談窓口一覧表をご覧のうえ、お近くの窓口にご相談ください。
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

- この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。
したがってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保
証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または取扱説明書の30~
31ページの日立家電品ご相談窓口一覧表の窓口にお問い合わせください。
- 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間にについて詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

株式会社 日立製作所
〒105-8430 東京都港区西新橋2-15-12 電話 (03)3502-2111

NH213297-01 2000-06(M)

日立IHジャー炊飯器 取扱説明書・料理集

RZ-WD10形/RZ-WD18形 家庭用

《保証書付》保証書は裏表紙についています。

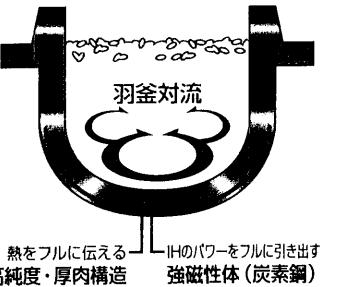


- ご使用になる前にこの取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。
お読みになったあとは、大切に保管し、必要なときにお読みください。
- 保証書は必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をご確認ください。

おいしさ&ヘルシー

底・側面からIH加熱、強火でくるみ込んで蓄熱 ツインIH&鐵丸羽釜

鐵丸羽釜は従来の羽釜タイプに比べて、より強力に発熱します。
(**発熱体に強磁性体(炭素鋼)を採用**) その熱を6mm(最大)の厚み
でお米全体に伝えて、炊きムラが少なくおいしく強火炊き。さら
に、羽釜の蓄熱効果でむらし・保温も一段とおいしくします。



高温予熱+BTパワー制御

高温予熱でお米の芯までしっかり吸水させ、BTパワー制御により
ベストなタイミングで集中加熱、一気に沸騰させ、おいしく炊き
あげます。



V・Dインバーター

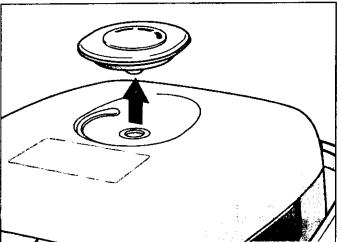
コンセントの電圧が低いときでも、最適な火加減を保ち、毎回おいしく炊きあげます。

健康・栄養メニュー

おかゆ／炊き込み／麦ごはん／リゾット／玄米がゆ／玄米／分づき米の7種類の健康・栄養メニューが
おいしく炊けます。

無洗米コース

無洗米(研がずに炊けるお米)に合った火加減で、
おいしく炊きあげます。



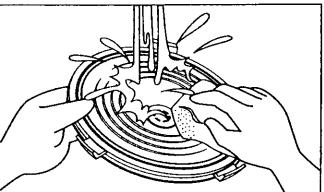
ふっくら調圧キャップ&ふっくらセンサー

羽釜の「木のふた」効果でふっくらおいしい。調圧キャップは、はずせて洗えます。
蒸気口の近くにセンサーを配置し、炊飯状態を常にチェックして、いつもふっくら炊きあげます。

お手入れ簡単

洗える、ふた加熱板

ふた内面が、はずせて洗えます。



クリーニング機能

気になるニオイやガンコな汚れとりが楽になります。

もくじ

■ ご使用前に

安全のため必ずお守りください	4・5
各部のなまえ	6

ご使用前に

使いかた

ごはんを炊く前に	7
ごはんの炊きかた	
白米／無洗米 (やわらかめ・かため・少量・快速・すし)	8・9
健康・栄養メニュー おかゆ／炊き込み／麦ごはん／リゾット／ 玄米がゆ／玄米／分づき米	10
かんたん雑炊	11
予約炊飯のしかた	
予約炊飯	12
浸し炊飯	13
現在時刻の合わせかた	13
保温について	
おさえめ保温	14
保温中のごはんの再加熱	14
音で確認できる時刻合わせ操作	15

扱いかた

お手入れ	16・17
こんなときは	18
おいしく食べるひとくふう	19
仕様	20
保証とアフターサービス	20

料理集

料理集	21～29
お客様ご相談窓口一覧表	30・31
保証書	裏表紙

安全のため必ずお守りください

●ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するために重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠ 警告	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
⚠ 注意	人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

絵表示の例

- 記号は「禁止」(しないでください)を示します。
- 記号は「強制」(必ずしてください)を示します。

⚠ 警 告

改造はしない 修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理をしない 火災・感電・けがの原因 修理はお買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口にご相談ください	プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよく拭く 火災の原因	
吸排気口やすき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない 感電や異常動作によるけがの原因	定格15A以上のコンセントを単独で使用する 他の器具と併用すると分岐コンセント部の異常発熱による発火の原因	
子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない 感電・やけど・けがの原因	プラグはコンセントの奥までしっかりと差し込む 発煙・火災の原因	
コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因	ぬれた手でプラグの抜き差しはしない 感電の原因	
交流100V以外の電源は使用しない 感電・火災の原因	コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない コードが破損し、感電・火災の原因	
水につけたり、水をかけたりしない 感電・ショートの原因	炊飯中は絶対にふたを開けない やけどの原因	

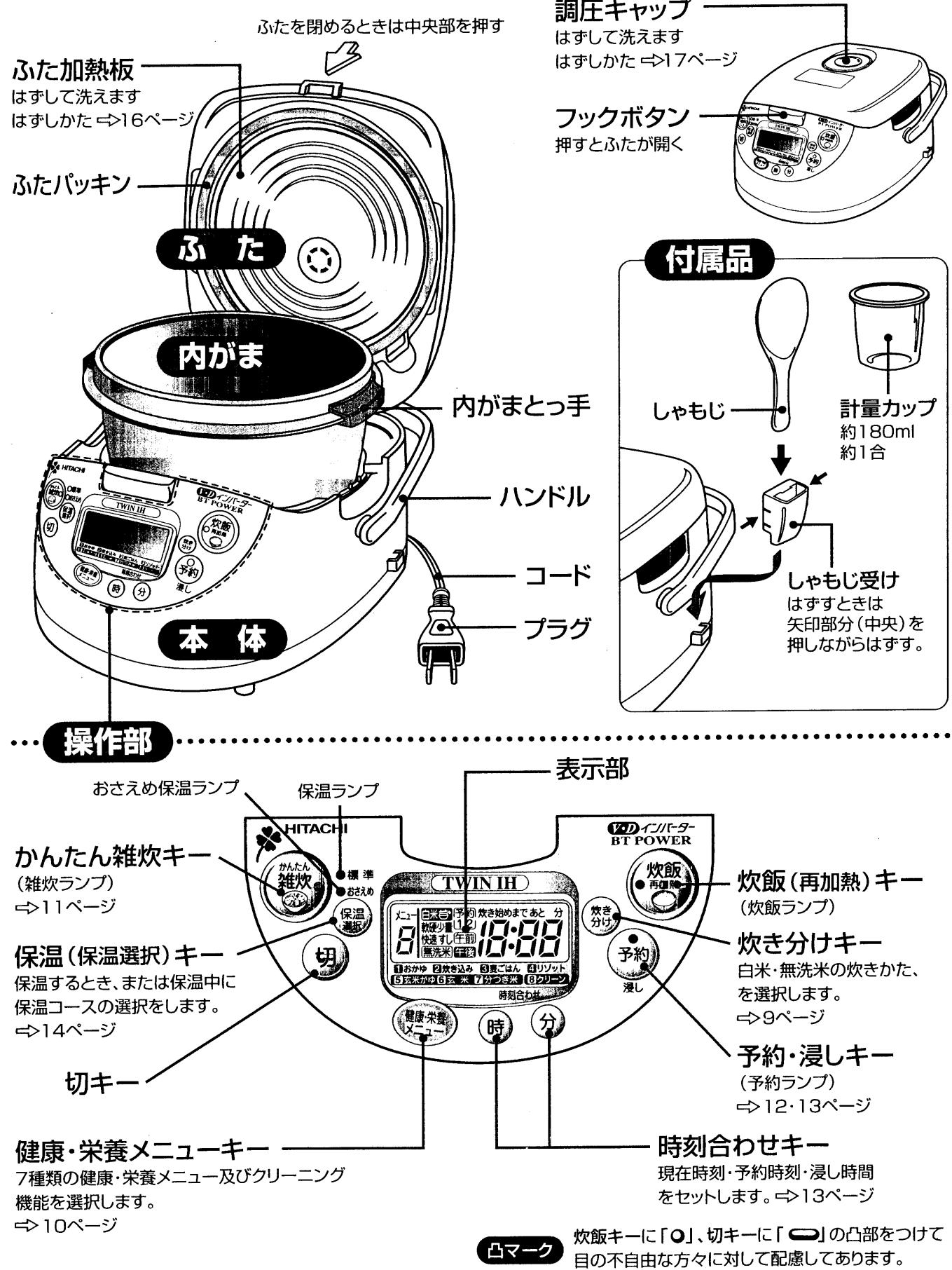
⚠ 注 意

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない 感電・漏電の原因	使用時以外は、プラグをコンセントから抜く 絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因
不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない 火災の原因	心臓用のペースメーカーをご使用の場合は、本製品の使用にあたっては、医師とよくご相談ください 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため
専用の内がま以外は使用しない 過熱・異常動作の原因	プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く 感電・ショート・発火の原因
内がまと手で本体を持ち運ばない ふたを閉め、本体のハンドルを持つ ふたのロックがはずされた場合、本体落下によるけがや故障の原因	コードを巻き取るときは、プラグを持っておこなう コードがあたってけがの原因
使用中や使用直後は、内がまと手や調圧キャップなどの高温部に触れない やけどの原因、特に乳幼児には触れさせない	お手入れは本体が冷めてから行う 高温部に触れ、やけどの恐れ
本体を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない ふたが開いて、けがややけどの原因	壁や家具の近くで使わない また、キッチン用収納棚等を使用するときは、中に蒸気がこもらないようにする 蒸氣または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因

お願い

● 吸排気口をふさぐような場所(壁から10cm以内、じゅうたんやビニール袋などの上)で使用しないでください。 故障の原因になります。	● 異物がついたまま使わないでください。 故障やうまく炊けない原因になります。 内がまと手部や底
● ふきんをかけて使わないでください。 変色・変形・故障の原因になります。	
● 内がまを直火にかけないでください。 内がまと手が変形したり、フッ素被膜がはがれる原因になります。	
● 磁気に弱いものを近づけないでください。 キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどの記憶が消える恐れがあります。 またテレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話の雑音の原因となる恐れがあります。	

各部のなまえ



ごはんを炊く前に

準備 *かんたん雑炊は11ページを参照

例) 白米で3カップのお米を炊くとき

1 付属の計量カップでお米をはかる

- すりきり1杯が約180ml(約1合)です。

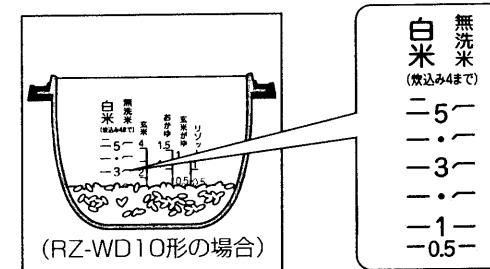


2 内がまでお米を研ぐ

無洗米を使用する場合
は、水でサッとすぐ
ようにおすすめします。

- ①たっぷりの水でサッと
かき混ぜ、水を素早く
捨てる。
- ②「研ぐ→洗い流す」を
くり返し、水がきれい
になるまで洗う。

3 メニューに合った 水位目盛で 水加減をする



- お願い**
- 十分に洗い流してください。
(おこげが出来たり、ヌカ臭くなる原因)
 - 泡立て器などを使わないでください。
(フッ素被膜がはがれる原因)

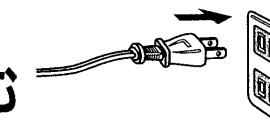
- お願い**
- お米は水平にならしてください。(炊きむらの原因)
 - お米を平らにならし、水平な
ところで水加減してください。
 - お湯やpH9を超えるアルカリ水は使わないでください。
(べちゃつきの原因)

4 内がまを、本体にセットする



- お願い**
- 内がまのまわり、底の水気・
異物をふき取ってください。

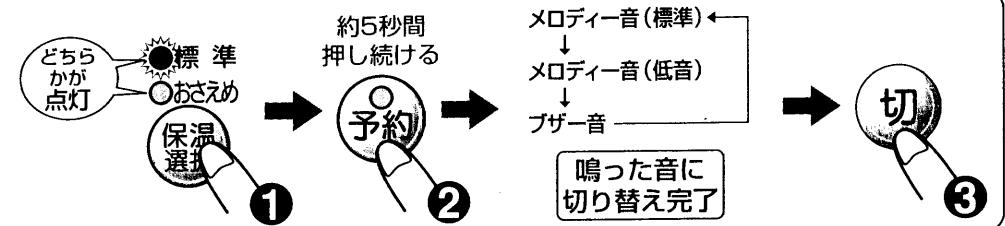
5 ふたを閉め プラグを差し込む



- お願い**
- ふた加熱板・調圧キャップがついているか確
めてください。
 - ふたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと
確実に閉めてください。

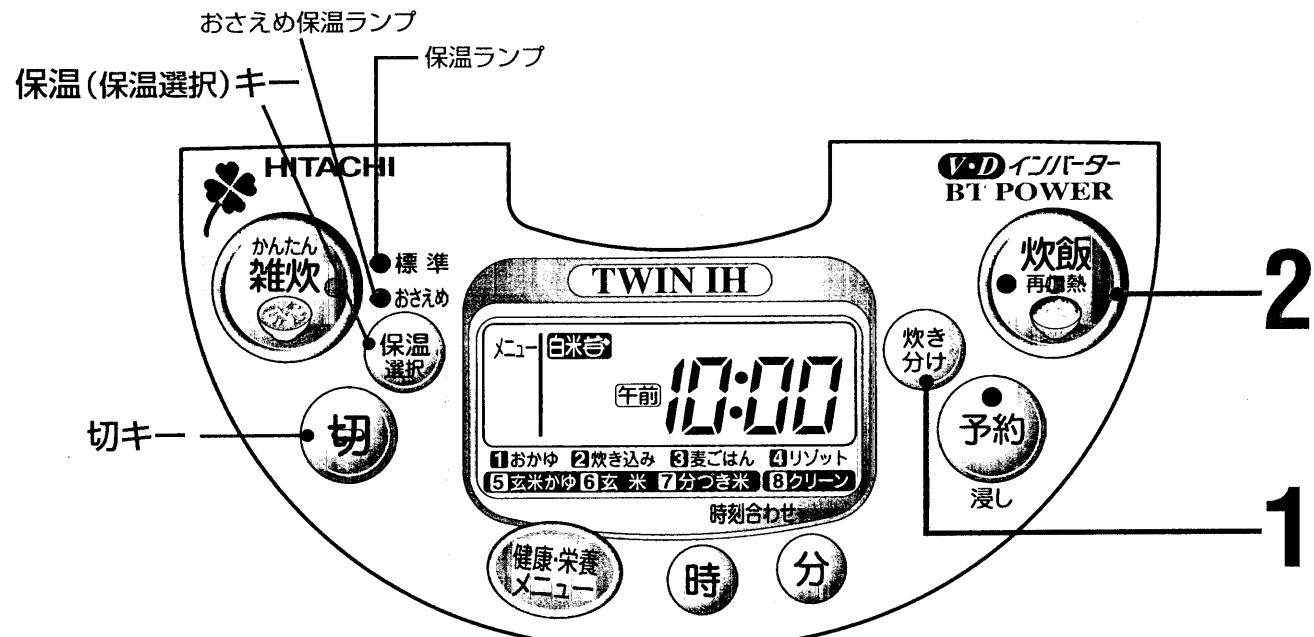
メロディーとブザーの切り替えかた

- 炊飯開始と炊きあがりを
メロディーでお知らせし
ます。
- 次の方法でメロディーの
標準と低音及びブザーを
切り替えられます。





ごはんの炊きかた 白米/無洗米



炊飯容量と炊きあがるまでの時間の目安

*電圧100V・室温20°C・水温18°Cの場合
*炊飯時間は、電圧・室温・水温・水加減・お米の種類などにより変わります。

炊き分け	炊飯容量		炊きあがるまでの時間の目安
	RZ-WD10	RZ-WD18	
白米	1.0~5.5カップ	2.0~10.0カップ	40~60分
無洗米	(無洗米は5.0カップまで)	(無洗米は9.0カップまで)	
白米 軟	1.0~5.5カップ	2.0~10.0カップ	45~65分
無洗米	(無洗米は5.0カップまで)	(無洗米は9.0カップまで)	
白米 硬	1.0~5.5カップ	2.0~10.0カップ	35~55分
無洗米	(無洗米は5.0カップまで)	(無洗米は9.0カップまで)	
白米 少量	0.5~3.0カップ	1.0~5.0カップ	35~55分
無洗米			
白米 快速	1.0~5.5カップ	2.0~10.0カップ	22~38分
無洗米	(無洗米は5.0カップまで)	(無洗米は9.0カップまで)	
白米 すし	1.0~5.5カップ	2.0~10.0カップ	34~55分
無洗米	(無洗米は5.0カップまで)	(無洗米は9.0カップまで)	

*無洗米は、研がない分だけ1カップのお米の量が多く、炊きあがりのごはんの量が多くなりますので、最大炊飯量は上記の通りとしてください。

少 量

- ごはんを少量炊いたときの、水っぽさやコゲを少なくします。
- 最少炊飯量 (RZ-WD10: 0.5カップ, RZ-WD18: 1カップ) を炊くときは、必ず [少量] で炊いてください。コゲやふきこぼれの原因になります。

快 速

- 急いで炊きたい場合にご使用ください。
- 最少炊飯量 (RZ-WD10: 0.5カップ, RZ-WD18: 1カップ) は [快速] で炊飯しないでください。かためになつたり、ふきこぼれたりすることがあります。

無洗米 → 19ページ

- 付属の計量カップでお米をはかり、無洗米の水位目盛で水加減してください。
- 無洗米で「すしめし」を炊く場合は、白米の水位目盛で水加減してください。

保 温

- 長時間の保温はしないでください。
においや変色の原因になります。
標準保温のとき……………12時間まで
おさえめ保温のとき………24時間まで
- 保温中は、つゆがふたの内側・ふたパッキン・内がまにつきますが、ごはんの乾燥を防ぐため故障ではありません。

軟(やわらかめ)/硬(かため)/少量/快速/すし

1 炊き分けの設定内容を確認する



12種類の炊き分けが選択できます。

白米 (ふつう)	無洗米 (ふつう)
白米・軟 (やわらかめ)	無洗米・軟 (やわらかめ)
白米・硬 (かため)	無洗米・硬 (かため)
白米・少量	無洗米・少量
白米・快速	無洗米・快速
白米・すし	無洗米・すし

- プラグを差し込むと、現在選択されている炊き分けの設定を表示します。



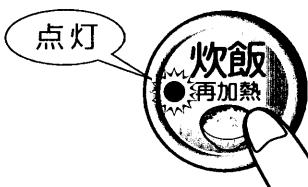
<例> [白米] が選択されている場合

- [炊き分け] を押して、炊き分けを選択してください。押すごとに切り替わります。

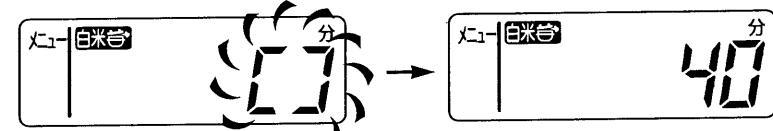


- 点滅が選択している炊き分けです。
[白米] の [(ふつう)・軟・硬・少量] および [無洗米] の [(ふつう)・軟・硬・少量] は一度設定すると、次回もその設定を記憶しています。
[白米] の [快速・すし] および [無洗米] の [快速・すし] は記憶しません。
次回は [白米(ふつう)] または [無洗米(ふつう)] に戻ります。

2 「炊飯」を押す



メロディー(ブザー)が鳴って炊飯がはじまります。



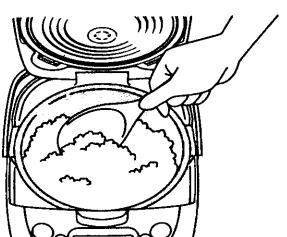
<例> 残時間40分の場合

- 表示部に炊きあがりまでの残時間(目安)を、分単位で表示します。

炊きあがりまでの残時間表示

- 表示する残時間は目安であり、炊き分け・水温などの条件により毎回同じ時間にはなりません。
- 本体が温かい場合は、残時間表示が出ない場合があります。(現在時刻の表示になります。) 炊飯ランプが点灯していれば炊飯中です。

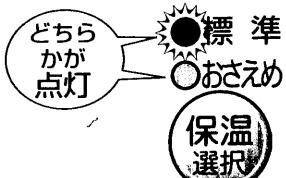
3 炊きあがりメロディー(ブザー)が鳴ったら すぐに、ごはんをほぐす



- 保温ランプが点灯し、自動的に保温



- [保温] の設定の切り替えは14ページを参照してください。



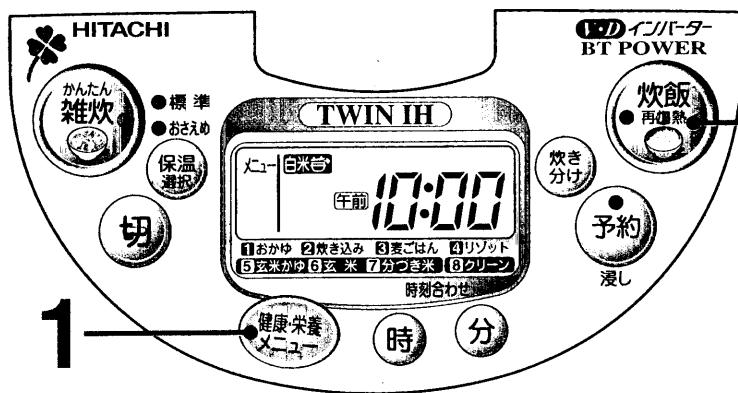
- 表示部に保温経過時間を0h~24hまで1時間単位で表示します。(25時間以上になると現在時刻の表示になります。)

- 炊きあがったごはんの中央部が、ややくぼんだり、内がまに触れている部分がやわらかくなることがあります。これはIH加熱の特長で、内がま自体が発熱し、ごはんをつつみ込んで炊きあげたためです。

ごはんがなくなったら → [切] を押し、プラグを抜く。



ごはんの炊きかた 健康・栄養メニュー



- おかゆ 玄米がゆ
炊込み・おこわ 玄米
麦ごはん 分づき米
リゾット

健康・栄養メニュー	表示	使用する水位目盛	炊飯容量 RZ-WD10	炊飯容量 RZ-WD18	炊きあがりまでの時間の目安	料理集参照ページ
1 おかゆ	メニュー 1	おかゆ	0.5~1.5カップ 注2)	1~2.5カップ 注2)	60~85分	26ページ
2 炊込み(おこわ)注1)	メニュー 2	炊込み	1~4カップ	2~7カップ	45~60分	24, 28ページ
3 麦ごはん	メニュー 3	麦ごはん	1~4カップ	2~7カップ	50~65分	27ページ
4 リゾット	メニュー 4	リゾット	0.5~1カップ	1~2カップ	35~50分	25ページ
5 玄米がゆ	メニュー 5	玄米がゆ	0.5~1カップ	0.5~1.5カップ	100~130分	21ページ
6 玄米	メニュー 6	玄米	1~4カップ	2~7カップ	80~110分	27ページ
7 分づき米(3分~7分づき)	メニュー 7	分づき米	1~4カップ	2~7カップ	60~70分	19ページ

注1) おこわは 2 炊込みで炊いてください。

注2) 5分がゆを炊く場合は、お米の量を約半分にしてください。

1 健康栄養メニューを押して、メニューを選択する

健康栄養メニューを押す毎に 1 → 2 → 3 → ... → 8 と設定がかわるので、炊飯するメニューを選択してください。

お願い

- 8 クリーンは、お手入れのための機能です。炊飯はしないでください。⇒ 17ページ

2 炊飯(○再加熱)を押す
メロディー(ブザー)が鳴って炊飯がはじまります。

炊きあがりまでの残時間は表示はできません。

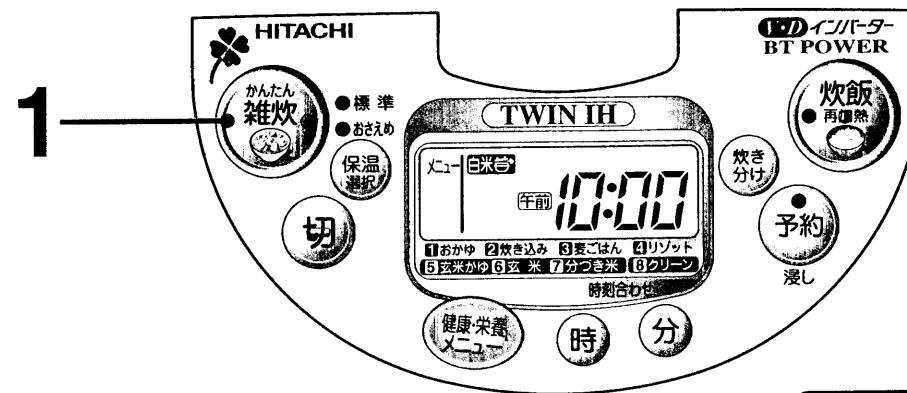
メロディー(ブザー)が鳴り、「保温ランプ」が点灯したら、出来上がり。

お願い

- 健康・栄養メニューの保温はしないでください。(変色や、においの原因)



ごはんの炊きかた かんたん雑炊



かんたん雑炊

- 保温中のごはんや、冷やごはんで作ります。
- 火の通りにくい具を入れるときは、あらかじめ火を通しておいてください。
- レトルトパックのリゾットのあたために便利です。

メニュー	炊飯容量 RZ-WD10	炊飯容量 RZ-WD18	炊きあがりまでの時間の目安	料理集参照ページ
かんたん雑炊	ごはん600gまで 注1)	ごはん900gまで 注1)	4~12分 注2)	22, 23ページ

※レトルトパックのリゾットをあたためる場合は、RZ-WD10: 4~5人分、RZ-WD18: 7~8人分までにしてください。

注1) ごはんの重さの目安: 茶わんに1杯で約200g

注2) 冷やごはんからの場合、約4分程度長くなります。また、入れる具によって多少変わります。

1 かんたん雑炊を押す



- だし汁等を入れてから、ごはんをほぐしておいてください。
- 炊きあがりまでの残時間表示はしません。

メロディー(ブザー)が鳴って炊飯がはじまります。

お願い

- たまごを入れる場合は、ほぐしたごはんの上にかけるか、でき上がってから混ぜてください。あらかじめたまごを入れて混ぜておくとうまくできない場合があります。

メロディー(ブザー)が鳴り、「保温ランプ」が点灯したら、出来上がり。

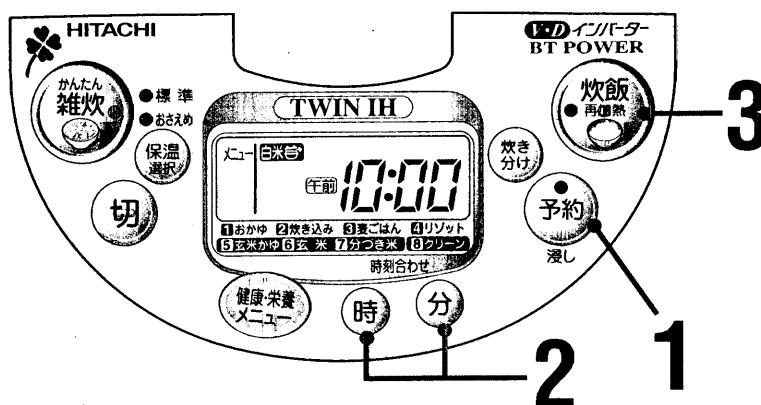
お願い

- 雑炊は保温しないでください。(変色や、においの原因)



予約炊飯のしかた

予約炊飯



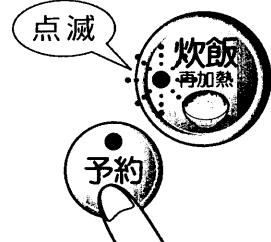
食べたい時に炊きあげるとき（予約炊飯）

例) 予約1に炊きあがり時刻を午前7:30と予約する場合

現在時刻が合っていることを確認してから

1 予約を押して

予約1を選ぶ



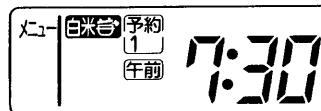
- 予約を押す毎に
予約1 → 予約2 → 浸し時間
の表示にかわります。



- 炊き分け設定（9ページ）または健康・栄養メニュー設定（10ページ）を確認してください。

2 時 分 を押して 炊きあがり時刻を合わせる

- 時は1時間単位で、
分は10分単位で進みます。



- 押し続けると、早送りになります。
一度セットした予約時刻は、変更するまで記憶しています。

3 を押す



- ブザーが鳴り、予約ランプが点灯。→予約完了。



- 炊飯（再加熱）を押さずにおくと、約10分後に表示されている予約が自動的にスタートします。

- 予約の取り消しは切を押してください。

- 予約2にセットするときも、同じ要領で行います。

浸し炊飯

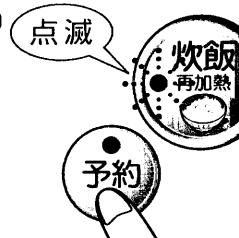
予 約

- 2種類の予約時刻を記憶できます。
「予約1と2」によく使う時刻を記憶させると便利です。
次からは
○予約で予約1か予約2を選び、炊飯を押すだけでセットできます。

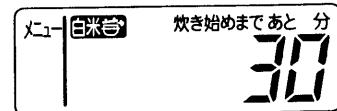
お米を浸してから炊くとき（浸し炊飯）

例) 60分浸してから炊く場合

1 予約を押して、浸し時間表示にする



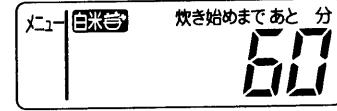
- 予約を押す毎に
予約1 → 予約2 → 浸し時間の表示にかわります。
- 炊き分け設定（9ページ）または健康・栄養メニュー設定（10ページ）を確認してください。
- 浸し時間は前回セットした時間を記憶しています。



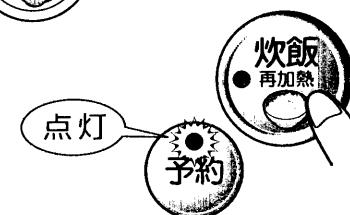
2 分を押して、浸し時間を合わせる



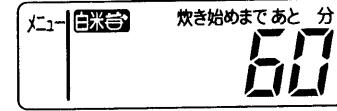
- 押す毎に以下の順で時間が変わる
30分 → 40分 → 50分 → 60分 → 10分 → 20分
の順に表示がかわります。



3 を押す



- ブザーが鳴り、予約ランプが点灯。→セット完了。
- 炊飯（再加熱）を押さずにおくと、約10分後に表示されている浸し時間で浸し炊飯が自動的にスタートします。
- 炊飯を開始すると、炊飯ランプが点灯します。



お願ひ

- 予約は12時間以内を目安にしてください。（お米の変質を防ぐため）
- 具や調味料の入るもののは予約炊飯・浸し炊飯をしないでください。（沈殿してしまう炊けない）
- かんたん雑炊は予約・浸しをセット出来ません。

現在時刻の合わせかた

例) 現在 午後8:30で、表示が午後7:27のとき

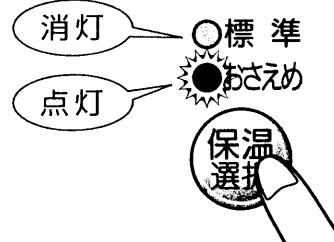
1. プラグを差し込む
2. 時または分を0.5秒間押す
3. 時および分で時刻を合わせる
(キー操作後、5秒で点滅)
が点灯になると、完了)

保温について

おさえめ保温

*ごはんの温度を下げる、乾燥を防ぎます。

1 保温中に 保溫選択 を押す



- 「おさえめ保温」を選択すると、次回もその設定を記憶しています。
- おさえめ保温中は、つゆがふたの内側、ふたパッキン、内がまにつきますが、ごはんの乾燥を防ぐため故障ではありません。
- もう一度「保溫選択」を押すと、通常の保温に戻ります。

保温中のごはんの再加熱

*保温中のごはんをさらに温めたいとき

1 ごはんをほぐして、平らにする

○お願い

- ごはんの量は「白米」の水位目盛の3以下を目安にしてください。(加熱ムラの原因)

2 保温中に 炊飯○再加熱 を押す



- 炊飯ランプが点滅し、再加熱を行います。
- 炊飯直後など本体が熱いときは、または本体が冷たいときは、ブザーが鳴り再加熱できません。
- 途中で止めるときは「切」を押してください。

保温に戻すときは、さらに「保溫選択」を押してください。

○お願い

- 何度もくり返して再加熱しないでください。(乾燥やおこげの原因)
- 冷めたごはんの温めなおしはしないでください。

メロディー(ブザー)が鳴って、炊飯ランプが消えたら再加熱終了です。(約6分)

音で確認でき時刻合わせ操作

時計の時刻合わせ・予約の時刻合わせの操作は音で確認できる操作方法に切り替えることができます。これは特に目の不自由な方々にむいた機能です。

音で確認できる操作の選びかた

(工場出荷時は通常の操作方法に設定されています。)

- 内がまをセットした状態でおこなってください。

1 保溫選択 を押す	2 炊き分け を 約5秒間押す	3 切 を押す
ピッと鳴って保温になる	ブザーが短く8回鳴る	低い音でピッと鳴って保温が切れる

通常の操作方法に戻すときも同じ方法です。このとき2の操作時のブザーは1回だけ鳴ります。

- 「音で確認できる時刻合わせ操作」は一度切り替えるとプラグを抜いても記憶しています。

- 「音で確認できる時刻合わせ操作」への切り替えると、以下の通り初期状態となります。

炊き分け：「白米(ふつう)」、健康・栄養メニュー：「1おかゆ」

予約1：「午前6:00」、予約2：「午後6:00」、浸し：「30分」

「音で確認できる時刻合わせ操作」を選んだときは、以下の操作方法に変わります。

現在時刻の合わせかた

(時刻合わせは、「切」の状態のときに行ってください。)

1 時または分 を約5秒間押す	2 時または分 で時刻を合わせる	3 炊き分け を押し、時刻合わせを終了する
ピッと鳴って「時刻合わせ」の設定になります。	キーを押し続けも、早送りしません。	ピッと鳴って「時刻合わせ」が終了します。

- 時刻合わせ中に「保溫選択」を0.5秒間押すと、ブザーがピピッと2回鳴って、午後0:00(正午)になります。

予約時刻の合わせかた

基本操作は12・13ページの「予約炊飯のしかた」と同じです。以下が通常の操作方法と異なります。

- 記憶している予約時刻・浸し時間を変えるとき、キーを押し続けても早送りしません。

- 予約時刻・浸し時間を合わせているときに、「保溫選択」を0.5秒間押すと、ブザーがピピッと2回鳴って、合わせている時刻を初期状態に戻すことができます。

予約1：「午前6:00」、予約2：「午後6:00」、浸し：「30分」



お手入れ

- お手入れするときは、必ずプラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
- ベンジンやシンナー、みがき粉、たわし類は使わないでください。(表面を傷つける原因)

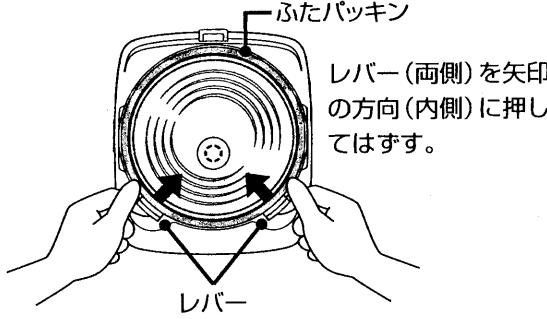
本体・ふた

固く絞ったふきんでふく。

ふた加熱板

ふたからはずして、食器用洗剤を使いスポンジなどのやわらかいもので洗い、水をふき取る。

■はずしかた



■取り付けかた

- ①フックをふたの切れ欠きに差し込み、
- ②レバー(両側)を「パチン」と音がするまで押し込む。

お願い

- ふた加熱板は分解しないでください。
- 食器乾燥器や食器洗い器は使わないでください。

内がま

内側は、スポンジなどのやわらかいもので洗う。外側は、洗って水気をふき取り、さびがでたらナイロンたわしでこすり落とす。

お願い

- 変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いはていねいにお願いします。
- フッ素被膜をいためないために、次のことをお守りください。
 - 付属のしゃもじを使う
 - 酢は使わない

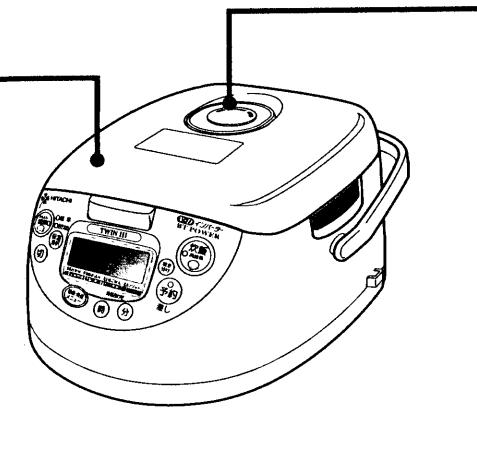
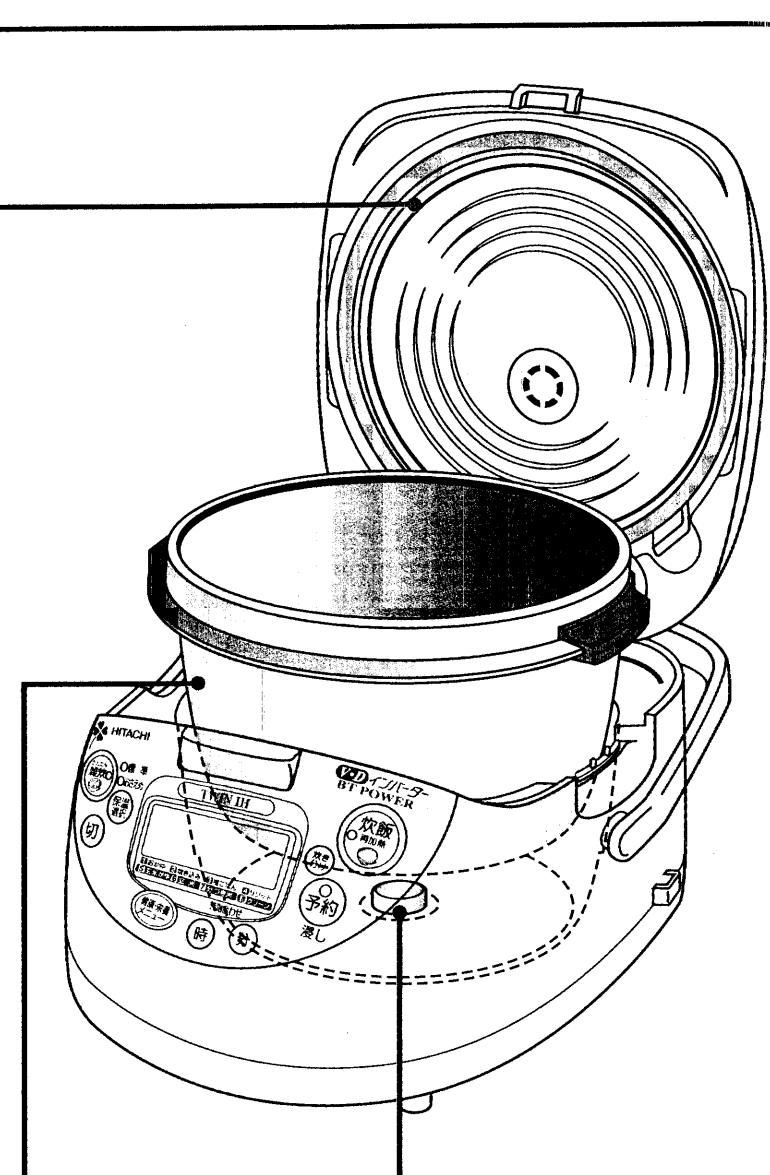
使用中、色むらができることがあります。性能や、衛生上の支障はありません。

温度センサー

こびりつきができたら、細かい紙ヤスリ(600番程度)に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふき取る。

しゃもじ・しゃもじ受け・計量カップ

食器用洗剤を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗う。

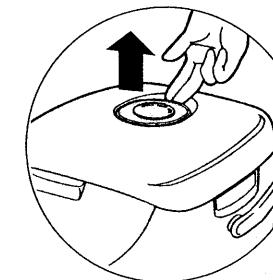


調圧キャップ

本体からはずして、食器用洗剤を使いスポンジなどのやわらかいもので洗う。

■はずしかた

- ①本体から取りはずします。



- ②図のようにもち、キャップ本体の■マークを「はずす」の位置まで回すとはずれる。

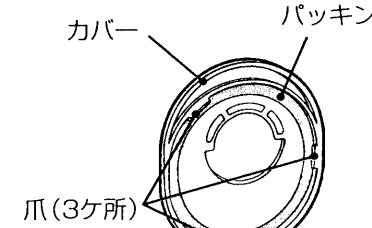


- ③調圧キャップの中央部を押さえて、確実に差し込む。



■取りつけかた

- ①パッキンをカバーの爪の下側に入れる。



- ②キャップ本体の■マークを「はずす」の位置に合わせ、3ヶ所の爪を確実にめ込み「しめる」の位置まで回して取り付ける。



お願い ●キャップ本体は分解しないでください。

においや汚れが取れにくい場合は（クリーニング機能）

炊き込みごはん・雑炊や保温の後においが気になるときや、ふた加熱板・調圧キャップの汚れが落ちにくいときに使います。

■使いかた

1 内がまに水を入れる

- 水の量は、RZ-WD10では「白米」の水位目盛1まで、RZ-WD18では「白米」の水位目盛2まで。
- 水以外(洗剤など)は絶対に入れないでください。

2 健康栄養メニューを押して 3 クリーンを選択する

3 炊飯(再加熱)を押す

- クリーニング開始をメロディー(ブザー)でお知らせします。(残時間表示はしません)

■メロディー(ブザー)が鳴り、「保温ランプ」が点灯したら、クリーニング完了。(約20分かかります。)

- クリーニング直後は、内がまやふた加熱板が熱くなっていますので、切を押して(保温を止めて)、本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取ってください。
- においによっては、完全に落ちないものもあります。

仕様

形名		RZ-WD10	RZ-WD18
炊飯容量		0.09L(0.5合)~1.0L(5.5合)	0.18L(1合)~1.8L(1升)
電源		交流100V	
定格周波数		50/60Hz共用	
消費	炊飯時	1260W	1370W
電力	保温時(平均)	35W(おさえめ保温の場合27W)	45W(おさえめ保温の場合35W)
コードの長さ		1.0m	
大きさ	幅	25.0cm	28.3cm
	奥行	33.9cm	37.7cm
	高さ	18.6cm	21.1cm
質量(重さ)		約3.6kg	約4.3kg

※保温時(平均)の電力は、安定時1時間あたりの保温消費電力です。(室温20℃の場合)

※「切」の状態での1時間あたりの消費電力は約3Wです。

保証とアフターサービス (必ずお読みください)

■保証書(裏表紙)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みのあと大切に保管してください。

●保証期間はお買い上げの日から1年です。

■補修用性能部品の最低保有期間

IHジャー炊飯器の補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切り後6年です。

●この期間は通商産業省の指導によるものです。
●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または最寄りの「ご相談窓口」(30、31ページ)にお問い合わせください。

■ご転居されるときは

ご転居により、お買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

愛情点検

長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を!



こんな症状はありませんか

- プラグやコードが異常に熱くなる。
- コードに傷がついていたり、ふれると通電したりしなかったりする。
- こげくさいにおいがする。
- 炊飯中底部のファンが回っていない。
- その他の異常・故障がある。

お願い

- 故障や事故防止のため、スイッチを切りコンセントからプラグを抜き販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

株式会社 日立ホームテック

〒105-8430 東京都港区西新橋2-15-12 電話03(3502)2111

株式会社 日立製作所

料理集

雑炊のポイント

- 調味料を入れたらへ、よくかき混ぜてください。沈殿するとうまく炊けないことがあります。
- 具はごはんと混ぜずに、ごはんの上にのせて炊飯してください。
- 保温はせずに、お早めにお召し上がりください。
- 予約炊飯・保温はしないでください。においや変質の原因になります。

おかゆポイント

- 保温はせずに、お早めにお召し上がりください。時間がたつとノリ状になります。

- この料理集で使用しているカップは

お米	1カップ	0.18L(約1合)
その他の材料	1カップ	0.2L

- この料理集で使用している単位は
1kcal(キロカロリー)=4.2kJ(キロジュール)
1ml(ミリリットル)=1cc(シーシー)

- この料理集で使用しているスプーンの質量(重量)は

	小さじ(5ml)	大さじ(15ml)
酢・酒	5g	15g
しょうゆ・みりん	6g	18g
塩	5g	15g
砂糖	3g	9g

玄米がゆ

健康・栄養メニュー

5 玄米がゆ

でき上がり目安: 約120分

●1人分 約130 kcal

材料(4人分)

玄米	カップ1
あずき	30g

作りかた

- ①あずきは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆで、あずきとゆで汁とに分けて冷まします。
- ②玄米は軽く洗い、①のゆで汁と水を加え「玄米がゆ」の水位目盛1に水加減します。
- ③ゆであずきをのせ健康・栄養メニューの[5]玄米がゆを選び、炊飯キーを押します。
- ④炊き上がったら、お好みで塩を加えて軽く混ぜます。

ワンポイント

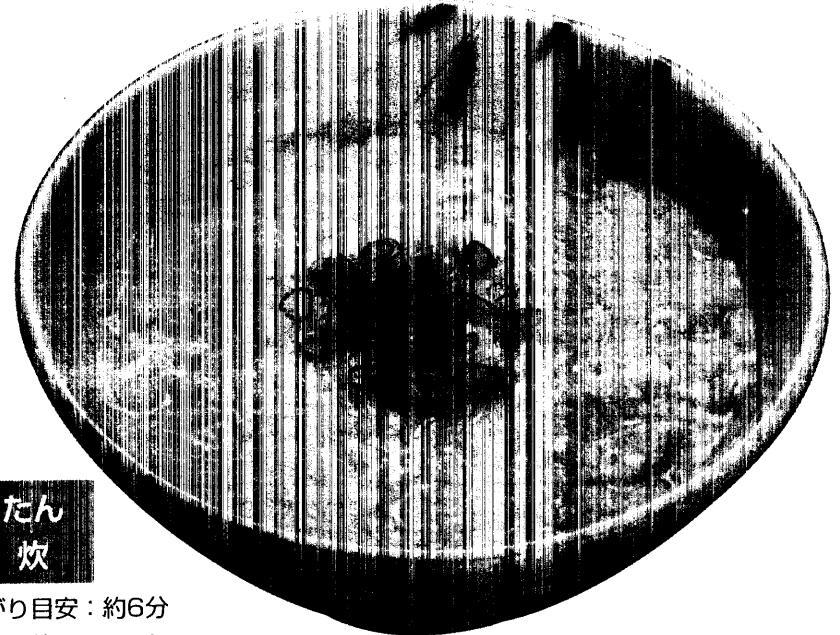
- ビタミンB1・ビタミンE・食物繊維などを多く含む玄米を、食べやすいおかゆでどうぞ!
- あずきの量とゆで具合はお好みで調整してください。



簡単・カロリーひかえめ

雑炊

たまご 雑炊



かんたん 雑炊

でき上がり目安：約6分
●1人分 約130 kcal

材料（4人分）

保温中のごはんまたは冷やごはん 300 g
だし汁（水+粉末だし袋） 400～450 ml
とき卵 1個

作りかた

- ①保温中の場合切キーを押して保温を切り、残りごはんがひたひたになるよりも少し多めになる程度のだし汁を入れ、ごはんをほぐしておきます。
- ②とき卵をまんべんなくかけ、[かんたん雑炊]キーを押します。
- ③できあがったら、軽くかき混ぜ、器に盛ります。

- たまごを入れる場合は、ほぐしたごはんの上にかけるか、できあがつてから混せてください。

ワンポイント

- だし汁は【市販の雑炊のもと+水】でもおいしくできます。
- だし汁の量はごはんの量にあわせて調節してください。
- すでに火の通った具（おかずの残り物など）や、にらなどの火の通りやすい野菜を入れてもおいしくできます。

トマトとツナの リゾット風雑炊



かんたん 雑炊

でき上がり目安：約12分
●1人分 約300 kcal

材料（4人分）

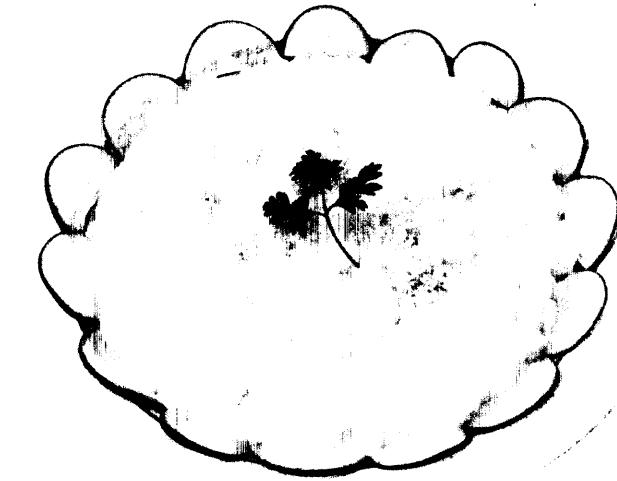
保温中のごはんまたは冷やごはん 300 g
トマトの水煮（缶詰） 小1缶（200 g）
ツナ（缶詰・ノンオイル） 小1缶（165 g）
A { 玉ねぎ（みじん切り） 小1個
マッシュルーム（スライス） 6～8個
バター 20 g
スープ（固形スープ1個をとく） 500 ml程度
塩・こしょう 少々
パセリ（みじん切り） 少々

作りかた

- ①トマトの水煮は、汁を別の容器に取っておき、1cm角に切っておきます。ツナは汁気を切ってほぐしておきます
- ②保温中の場合切キーを押して保温を切り、残りごはんにトマトの水煮の汁とスープを入れて塩・こしょうをし、軽く混ぜます。
- ③Aとツナをのせ、[かんたん雑炊]キーを押します。
- ④できあがったら、器に盛り、パセリを散らします。

ワンポイント

- 具やスープの量は、ごはんの量にあわせて調節してください。
- 市販のレトルトパック等を利用するといいです。



かんたん 雑炊

でき上がり目安：約10分
●1人分 約410 kcal

洋風ミルク雑炊

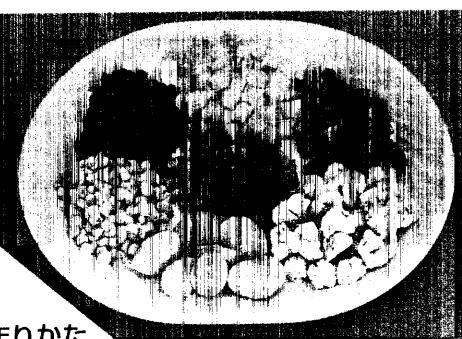
でき上がり目安：約10分
●1人分 約410 kcal

材料（4人分）
保温中のごはんまたは冷やごはん 300 g
ホワイトソース（缶詰） 1缶（290 g）
マッシュルーム（缶詰） 小2缶（100 g）
牛乳 300 ml
塩・こしょう 少々

作りかた

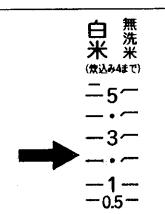
- ①保温中の場合切キーを押して保温を切り、残りごはんにホワイトソースと牛乳を入れ、ごはんをほぐしておきます。
- ②マッシュルーム（缶詰）を汁ごと入れて塩・こしょうをし、軽く混ぜ、[かんたん雑炊]キーを押します。
- ③できあがったら軽くかき混ぜ、器に盛ります。

野菜ピラフ



作りかた

- 米は研いでから、ざるにあげて水気をきつておきます。
- フライパンにサラダ油大さじ1を熱し、Aをさっと炒め、軽く塩、こしょうをし、器にあけておきます。
- フライパンにサラダ油大さじ1を熱し、米がすき通るまで炒めます。
- 炒めた米にチキンスープを加え「白米」の水位目盛2よりやや多めに水加減し、塩、こしょうをしてからよく混ぜます。
- 2を上にのせ、健康・栄養メニューの[2]炊き込みを選び、[炊飯]キーを押します。
- 炊きあがったら、ほぐして器に盛ります。



さつまいもと黒ゴマのごはん



健康・栄養メニュー
2 炊き込み

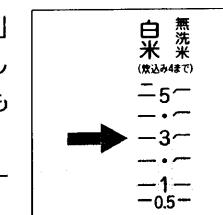
でき上がり目安：約48分
●1人分 約800 kcal

材料(4人分)

- | | |
|--------------------|--------|
| 米(うるち米)..... | カップ3 |
| さつまいも(さいの目切り)..... | 200 g |
| A | |
| 黒すりごま..... | 大さじ4 |
| しょうゆ..... | 大さじ2 |
| だし汁..... | 200 ml |
| 塩..... | 少々 |

作りかた

- 米は研いでから、ざるにあげて水気をきり、Aに30分ほどつけます。
- さつまいもは皮を厚くむいて、さいの目に切り、しばらく水にさらしてから、水気をります。
- 1に水を加え、「白米」の水位目盛3に水加減し、かき混ぜ、さつまいもをのせます。
- 健康・栄養メニュー[2]炊き込みを選び、[炊飯]キーを押します。
- 炊きあがったら、ほぐして器に盛ります。



たっぷり野菜でヘルシー



ワンポイント
•野菜はミックスベジタブルや好みの野菜を使っててもよいでしょう。

健康・栄養メニュー
2 炊き込み

でき上がり目安：約52分
●1人分 約460 kcal

材料(4人分)

- | | |
|----------------------------|--------|
| 米(うるち米)..... | カップ2 |
| 小玉ねぎ(半分に切る)..... | 4個 |
| じゃがいも(1cm角切り)..... | 中1個 |
| にんじん(7mm角切り)..... | 中1/2本 |
| グリーンアスパラガス(1cmの長さに切る)..... | 3本 |
| カリフラワー(小房に分ける)..... | 100 g |
| ホールコーン(缶詰・水気をきる)..... | カップ1/2 |
| グリンピース缶(缶詰・水気をきる)..... | カップ2/3 |
| サラダ油..... | 大さじ2 |
| チキンスープ..... | 200 ml |
| 塩・こしょう..... | 少々 |



健康・栄養メニュー
2 炊き込み

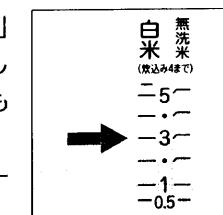
でき上がり目安：約48分
●1人分 約800 kcal

材料(4人分)

- | | |
|--------------------|--------|
| 米(うるち米)..... | カップ3 |
| さつまいも(さいの目切り)..... | 200 g |
| A | |
| 黒すりごま..... | 大さじ4 |
| しょうゆ..... | 大さじ2 |
| だし汁..... | 200 ml |
| 塩..... | 少々 |

作りかた

- 米は研いでから、ざるにあげて水気をきり、Aに30分ほどつけます。
- さつまいもは皮を厚くむいて、さいの目に切り、しばらく水にさらしてから、水気をります。
- 1に水を加え、「白米」の水位目盛3に水加減し、かき混ぜ、さつまいもをのせます。
- 健康・栄養メニュー[2]炊き込みを選び、[炊飯]キーを押します。
- 炊きあがいたら、ほぐして器に盛ります。



健康・栄養メニュー
2 炊き込み

野菜5色リゾット

健康・栄養メニュー
4 リゾット

でき上がり目安：約45分
●1人分 約370 kcal

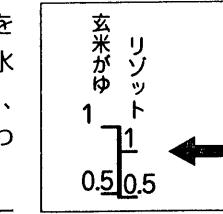
材料(4人分)

- | | |
|-------------------|--------|
| 米(うるち米)..... | カップ1 |
| A | |
| かぶ(7mm角切り)..... | 2個 |
| かぶの葉(小口切り)..... | 1個分 |
| にんじん(7mm角切り)..... | 1/3本 |
| しめじ(小房に分ける)..... | 1/2パック |
| えのきだけ(半分に切る)..... | 1/2袋 |
| ちりめんじゃこ..... | 30 g |
| だし汁..... | 400 ml |
| B | |
| 酒..... | 大さじ1 |
| しょうゆ..... | 小さじ1 |
| 塩..... | 小さじ1 |
| 野沢菜づけ(小口切り)..... | 50 g |
| たくあん(せん切り)..... | 30 g |



作りかた

- ちりめんじゃこはさっと湯通して水気をきっておきます。
- 米は研いでから、Bに水加減し、軽くかき混ぜて、合わせたAをのせます。
- 健康・栄養メニュー[4]リゾットを選び、[炊飯]キーを押します。
- 炊きあがったら、器に盛り、つけものをのせます。



ミネストラ風リゾット

健康・栄養メニュー
4 リゾット

でき上がり目安：約45分

●1人分 約370 kcal

材料(4人分)

- | | |
|--------------|-------|
| 米(うるち米)..... | カップ1 |
| 玉ねぎ..... | 大1/2個 |
| にんじん..... | 1/2本 |
| セロリ..... | 1/2本 |
| かぶ..... | 1個 |
| じゃがいも..... | 1個 |
| さやいんげん..... | 40 g |

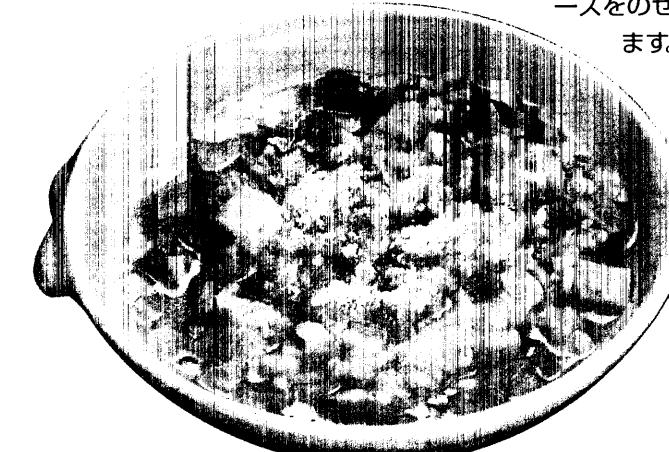
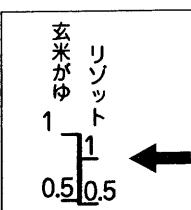
ゆでた白いいんげんまたは

- | | |
|----------------|--------|
| 大豆の水煮(缶詰)..... | カップ2/3 |
| ベーコン..... | 50 g |
| チキンスープ..... | 400 ml |
| バター..... | 大さじ1~2 |
| B | |
| 塩..... | 小さじ1/3 |
| こしょう..... | 少々 |
| パルメザンチーズ..... | 大さじ3~5 |



作りかた

- Aの野菜は1cmの色紙み切りにし、バターでさっと炒め、軽く塩、こしょうをします。
- 米は研いでから、チキンスープを加え、「リゾット」の水位目盛1に水加減し、軽くかき混ぜてパルメザンチーズ以外の材料を全部のせます。
- 健康・栄養メニュー[4]リゾットを選び、[炊飯]キーを押します。



消化がよく、カロリーひかえめ

おかゆ



青菜がゆ

健康・栄養メニュー

1 おかゆ

でき上がり目安：約 70 分

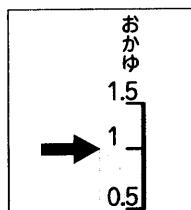
●1人分 約 130 kcal

材料 (4人分)

米 (うるち米) カップ1
大根の葉または好みの青菜 20 g
塩 少々

作りかた

- 大根の葉はみじん切りにします。
- 米は研いでから、「おかゆ」の水位目盛1に水加減し、1を入れます。



- 健康・栄養メニューの[1]おかゆを選び、炊飯キーを押します。
- 炊きあがったら、お好みで塩を加えて軽く混ぜます。

鶏がゆ

健康・栄養メニュー

1 おかゆ

でき上がり目安：約 80 分

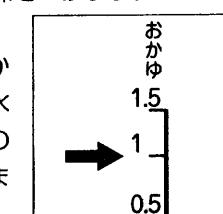
●1人分 約 400 kcal

材料 (4人分)

米 (うるち米) カップ1
鶏むね肉 (皮なし) 50 g
固体スープの素 1個
A { 長ねぎの葉 少々
 しょうがの皮 少々
B { 酒 大さじ1
 しょうゆ 小さじ1
 塩 小さじ1/2
 長ねぎ (しらがねぎ) 少々
 白ごま 少々

作りかた

- なべに鶏肉をいれ、水3カップとAを加えて火にかけ、鶏肉に火が通たら汁をこして別容器にとります。鶏肉は手で細かくさき、Bをふりかけて下味をつけます。
- 米を研いでから、1のゆで汁を加え「おかゆ」の水位目盛1に水加減し、塩とスープの素を加えて軽く混ぜます。



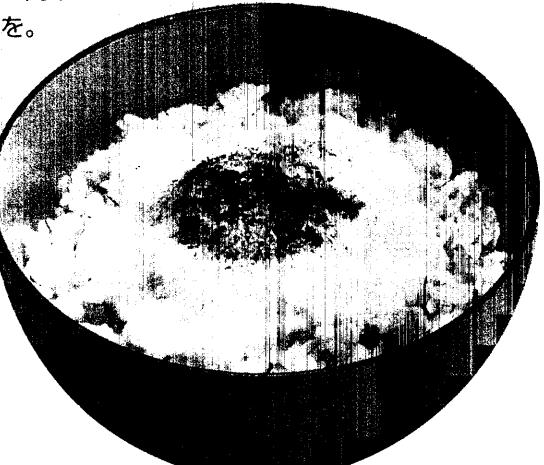
- 健康・栄養メニュー [1]おかゆを選び、炊飯キーを押します。
- 炊きあがったら、1の鶏肉を入れて混ぜ、器に盛って、しらがねぎ、白ごまをのせます。

栄養満点の健康食

麦ごはん・玄米

ワンポイント

- トッピングは、オクラのしょくやあえや、ねぎとわさび、たらこ、高菜炒めなどお好みのものを。



麦とろごはん

健康・栄養メニュー

3 麦ごはん

でき上がり目安：約 55 分

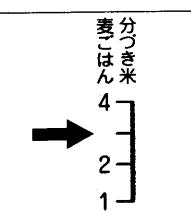
●1人分 約 440 kcal

材料 (4人分)

米 (うるち米) カップ2
押麦 カップ1
山芋 250 g
A {だし汁 カップ1/2
 しょうゆ 大さじ1
 みりん 小さじ1
 青のり粉 少々

作りかた

- 米と押麦を混ぜて軽く研ぎます。
- 「麦ごはん」の水位目盛3に水加減し、約1時間浸します。
- 健康・栄養メニューの[3]麦ごはんを選び炊飯キーを押します。
- Aを合わせます。
- 山芋は酢水につけながら皮をむき、おろしがねでおろし、すり鉢でよくすり、Aを少しづつ加えてのばします。(Aの量は好みで加減してください。)
- 器に麦ごはんを盛り、5のとろろ汁をかけ、青のり粉を散らします。



※麦の量は、好みに応じてカップ1/2~1の間で調整してください。

健康・栄養メニュー

6 玄米

でき上がり目安：約 90 分

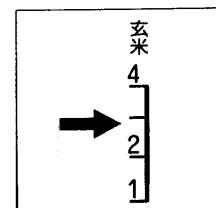
●1人分 約 800 kcal

材料 (4人分)

玄米 カップ3
A { 油揚げ 2枚
 もどしたひじき 80 g
 にんじん (せん切り) 60 g
 酒 大さじ2
 B { しょうゆ 大さじ1 1/2
 塩 小さじ1/3
 白いりごま 少々

作りかた

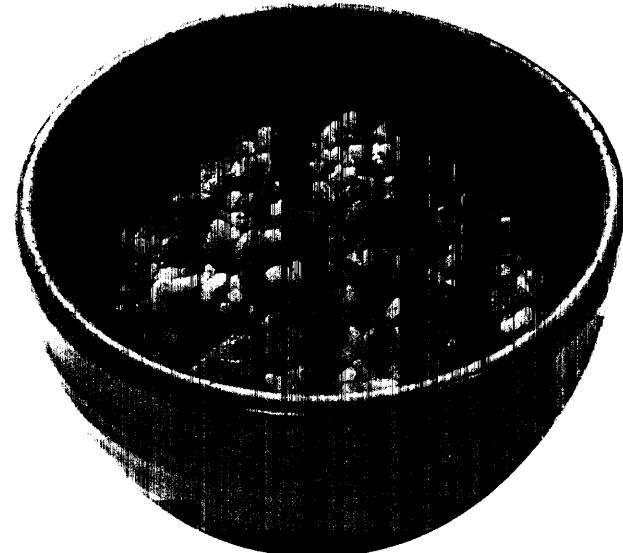
- 油揚げは熱湯で油抜きしてから、たんざくに切ります。



- 玄米は軽く洗い、ごみなどを取り除いてから「玄米」の水位目盛3よりやや少なめに水加減して、Bを入れて軽くかき混ぜます。

- Aをのせ、健康・栄養メニューの[6]玄米を選び、炊飯キーを押します。

- 炊きあがったら、ほぐして器に盛り、白いりごまを振ります。



おこわ・すしめし

ワンポイント

- ささげは、弱火で20~30分硬めにゆでてください。
- 水加減したあとはすぐ炊いてください。時間がたつとささげが水を吸って、うまく炊けないことがあります。



健康・栄養メニュー
2 炊き込み

でき上がり目安：約50分
●1人分 約620 kcal

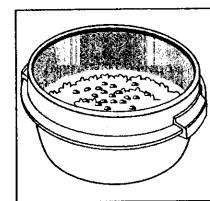
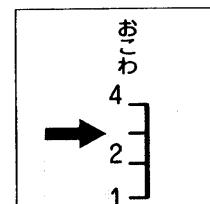
赤

飯

材料（4人分）
米（うるち米）……………カップ1
もち米……………カップ2
山菜ミックス（水煮）………200g
油揚げ……………1枚
A 酒……………大さじ2
しょうゆ……………大さじ1
塩……………小さじ½
砂糖……………大さじ1
白ごま……………少々

作りかた

- 米ともち米は合わせて研ぎ、ざるにあげて水気をります。
- 油揚げは熱湯で油抜きし、たんざくに切れます。山菜は水気をきっておきます。
- 1に水を加え、「おこわ」の水位目盛3に水加減し、Aを入れて軽くかき混ぜます。

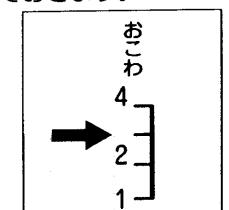


- 2をのせ、健康・栄養メニュー[2]炊き込みを選び、[炊飯]キーを押します。

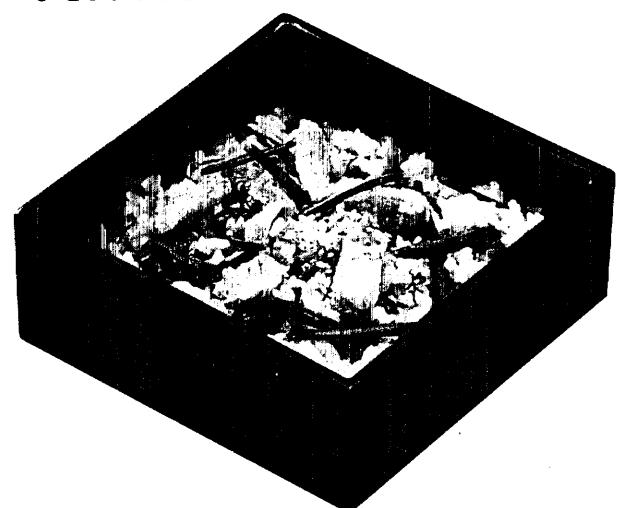
- 炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。

山菜おこわ

作りかた
①米ともち米は合わせて研ぎ、ざるにあげて水気をります。
②ささげは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆで、ささげとゆで汁を分けて冷めます。
③1に、ゆで汁と水を加え、「おこわ」の水位目盛3に水加減し、塩を入れてかき混ぜます。



- 2をのせて、健康・栄養メニュー[2]炊き込みを選び、[炊飯]キーを押します。
- 炊きあがったら、ほぐして器に盛り、白ごまをふりかけます。



すしめし

ワンポイント

- 合わせ酢は、好みにより調節してください。
- 魚介類を使ったおしほしは、甘さを抑えた〔合わせ酢A〕を、ちらしづいなりすしは甘めの〔合わせ酢B〕をおすすめします。

炊き分け

すし

でき上がり目安：約45分
●1人分 約420 kcal

（合わせ酢A）

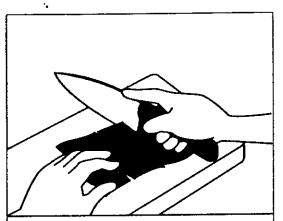
酢……………大さじ5
砂糖……………大さじ1
塩……………大さじ1

（合わせ酢B）

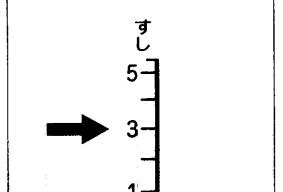
酢……………大さじ5
砂糖……………大さじ2
塩……………大さじ1

材料（4人分）

米（うるち米）…カップ3
昆布……………15cm



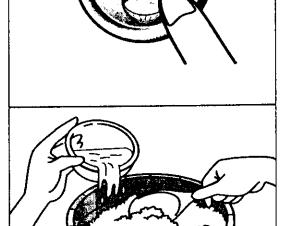
- 下ごしらえ
昆布は、ふきんで拭いて汚れを取り、切り込みを4~5か所入れておきます。



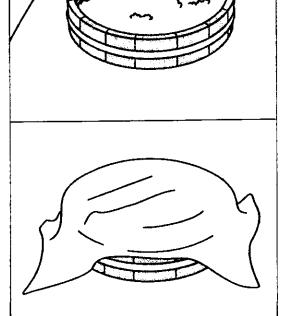
- 水加減
米を研いでから、「すし」の水位目盛3に水加減し、昆布をのせます。



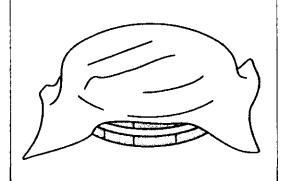
- 無洗米ですしめしを炊く場合は、「白米」の水位目盛で水加減してください。



- 炊き分けを「すし」にして炊飯
炊き分けの「すし」を選び、[炊飯]キーを押します。



- 酢をかける
炊きあがったら、昆布を取り出し、飯台にごはんを移し、合わせ酢を全体にかけて切るように混ぜます。



- 冷ます
混ぜて1分ほどしたら、うちわであおぎ、人肌程度に冷まし、ぬれぶきんをかけておきます。

五目ちらし

炊き分け

すし

でき上がり目安：約45分
●1人分 約610 kcal

材料（4人分）

干ししいたけ……………8枚
にんじん……………30g
干びょう……………30g

A だし汁……………カップ2
砂糖……………大さじ6
しょうゆ……………大さじ4
みりん……………大さじ3
塩……………少々

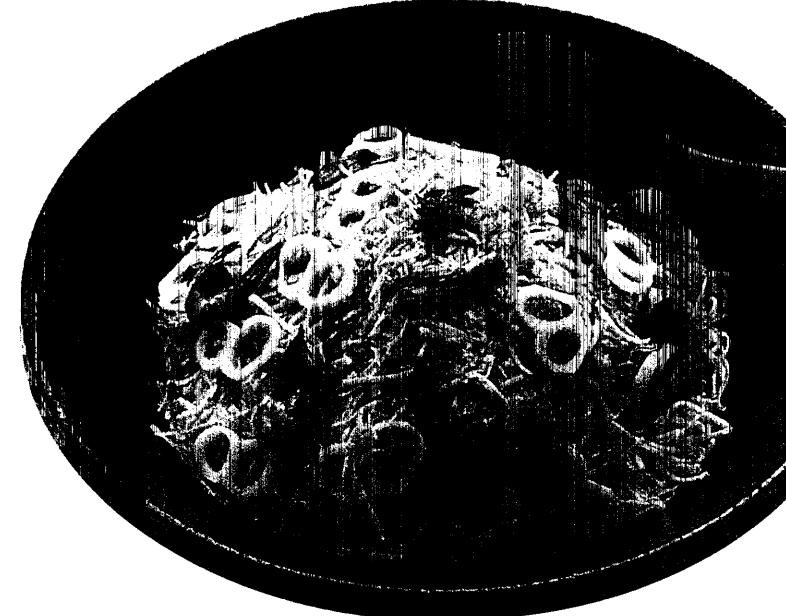
れんこん……………80g
だし汁……………大さじ2

B 酢……………大さじ2
砂糖……………大さじ1
塩……………少々

えび……………10尾
きんし卵……………1個分
木の芽……………10枚

ごま……………大さじ2
桜でんぶ……………少々
紅しょうが……………少々

*他に「すしめし」の材料が必要です。



日立家電品のお客様ご相談窓口一覧表

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は

0120-3121-68

商品情報やお取り扱いについてのご相談は

0120-3121-11

*フリーダイヤルされますと、お客様の地域を担当するセンターへおつなぎします。

修理ご相談窓口

北海道地区

担当地域	拠点名	所在地
北海道	札幌	札幌市白石区東札幌2条4-1-10
旭川	旭川	旭川市東光10条3-4-14
釧路	見	北見市常盤町3-2-21
帯広	釧	釧路市新橋大通1-1-5
小樽	路	帯広市緑ヶ丘2条通り1-2-7
苫小牧	広	小樽市錦町5-12
室蘭	樽	苫小牧市住吉町2-5-2
函館	小	室蘭市中島町3-14-13
	牧	函館市龜田町7-12

東北地区

担当地域	拠点名	所在地
青森県	青森	青森市青柳1-16-4
	むつ	むつ市緑町17-56
	弘前	弘前市外崎4-2-3
	八戸	八戸市大字根城字白山平1-7
岩手県	岩手	盛岡市東仙北1-12-12
	水沢	水沢市東中通り2-4-38
宮城県	宮城	仙台市宮城野区扇町3-2-9
	古川	古川市古川字上古川150
	石巻	桃生郡河南町鹿又道的前499-1
秋田県	秋田	秋田市土崎港相染町字沖谷地151-1
	大館	大館市御成町3-1-9
	南	大曲市福住町4-16
山形県	山形	山形市蔵王松ヶ丘1-1-33
	庄内	酒田市東町1-7-1
福島県	いわき	いわき市平塩字古川95
	福島	福島市春日町14-33
	原町	原町市米町3-41
	郡山	安達郡本宮町大字荒井字長山79
	会津若松	会津若松市西七日町6-15

修理ご相談窓口

中部地区

担当地域	拠点名	所在地
愛知県	名古屋東 名古屋西 三河 豊橋	名古屋市守山区川宮町55 名古屋市中川区篠原橋通1-1 岡崎市大樹寺2-12-6 豊橋市東田町151-1
岐阜県	岐阜 高濃	岐阜市宇佐南2-3-8 高山市岡本町3-176 瑞浪市明世町山野内字沼305-1
三重県	北三重 南三重	四日市市羽津中2-1-6 度会郡玉城町佐田字銚子口1820-1
静岡県 (富士川以東)	沼津	沼津市上香貫模島町1354-2
静岡県 (富士川以西)	静岡 浜松	静岡市豊田3-6-27 浜松市篠ヶ瀬町1255
富山県	富山	富山市向新庄857-1
石川県	石川	石川郡野々市町堀内5-20
福井県	福井	福井市高木中央1-1402

中国地区

担当地域	拠点名	所在地
鳥取県	鳥取	鳥取市千代水3-106
島根県	山陰 浜田	松江市西津田2-2-5 浜田市下府町388-40
岡山県	岡山	岡山市延友189-3 津山市小原109
広島県	島備 呉	広島市西区観音新町1-7-17 福山市高西町川尻110-1 吳市阿賀中央3-1-7
山口県	山口 東山口	吉敷郡小郡町大字上郷字仁保津下5220 下松市潮音町2-2-5

四国地区

担当地域	拠点名	所在地
徳島県	徳島	徳島市応神町古川字日の上15-2
香川県	香川	坂出市林田町4285-143
愛媛県	愛媛 東予	松山市内宮町2007 新居浜市萩生字岸ノ下1150-4
高知県	高知	高知市朝倉西町2-5-5

関西地区

担当地域	拠点名	所在地
大阪府	京阪 北大阪 阪南	門真市大字岸和田1551 大阪市福島区海老江1-5-79 堺市鳳東町7-771
奈良県	奈良	天理市二階堂上ノ庄村342-1
兵庫県	神戸 姫路 阪神 豊岡	神戸市東灘区甲南町1-3-8 神戸市西区平野町下村251 姫路市飾磨区構4-81 伊丹市昆陽3-254 豊岡市桜町15-15
京都府	京都 福知山	京都市右京区西京極豆田町17 福知山市字堀1965-2
滋賀県	滋賀 彦根	大津市玉野浦2-1 彦根市川瀬馬場町1010-1
和歌山県	和歌山 田辺 新宮	和歌山市井ノ口543-1 田辺市稻成町字沖代80-2 新宮市下田2-3-12

九州・沖縄地区

担当地域	拠点名	所在地
福岡県	福岡	福岡市博多区諸岡3-21-28
	北九州	北九州市小倉北区篠崎1-4-8
	久留米	久留米市野中町1440-1
	大牟田	大牟田市天領町1-201
佐賀県	佐賀 唐津	佐賀市鍋島町大字八戸3181 唐津市町田1863-3
長崎県	長崎 佐世保	西彼杵郡長与町高田郷1275-1 佐世保市山祇町329-4 福江市下大津町724-7
熊本県	熊本 八代 天草	熊本市春竹町春竹500 八代市田中西町10-10 本渡市今釜新町3444
大分県	大分 中佐	大分市豊海5-4-12 中津市大字下池永字北原564-1
宮崎県	宮崎 延岡	宮崎市大字芳士589-1 延岡市旭ヶ丘6-1-24 都城市菖蒲原町24-2-5
鹿児島県	鹿児島 鹿屋	鹿児島市字宿2-8-2 鹿屋市新生町10-4
沖縄県	那霸	那霸市字安謝620-187

一般ご相談窓口

家電品についてのご意見やご要望は各地区のお客様相談センターへ

担当地域	電話番号	所在地
北海道地区	(011) 833-5088	札幌市白石区東札幌2条4-1-10
東北地区	(022) 232-5088	仙台市宮城野区扇町1-1-45
関東・甲信越地区	(03) 3834-8588	台東区東上野2-7-5 (日立家電上野ビル)
中部地区	(052) 795-5088	名古屋市守山区川宮町55 (日立家電守山ビル)
関西地区	(078) 431-5088	神戸市東灘区甲南町1-3-8
中国地区	(082) 231-5088	広島市西区観音新町1-7-17
四国地区	(0877) 47-1088	坂出市林田町4285-143
九州・沖縄地区	(092) 281-5088	福岡市博多区店屋町7-18 (博多渡辺ビル)

●ご相談窓口の名称、所在地等は変更になりますのでご了承ください。