

デジタル3チャンネルステレオ・チューニング方式 ステレオヘッドホン・スタイル デジタル補聴器 “おんわ モデルJJ” を発売

開発の背景

当社は、補聴器“ONWA（おんわ）”シリーズの新製品として、「ステレオヘッドホン・スタイル デジタル補聴器」モデルJJを2009年1月7日に発売いたしました。

開発の背景として、多くの補聴器ユーザーから要望されている、「聞こえの改善」、「使いやすさの追求」がありました。「聞こえの改善」については、言葉の聞き取りに大きく影響する補聴器の両耳装着割合が、国内では未だ20%以下と言われる現状に着目。両耳で聞くスタイルを採用いたしました。また、長時間の使用でも疲れにくく着け心地の良い耳かけ式のマイク付イヤホンを採用することで、使いやすさにも配慮しました。さらに、デザインについては、従来の補聴器とは異なるスタイリッシュさをコンセプトとして、携帯型ミュージック・プレーヤーをイメージさせる手のひらサイズのスクエアフォルムの本体に、液晶ディスプレイを搭載するとともに、好みに合わせて選べるシルバー、ブルー、レッド3色の本体カラーバリエーションもご用意いたしました。

補聴器のエントリーユーザーが抱える、さまざまな心理的バリアを克服することで、より多くの方々の毎日をスタイリッシュにアシストしたい、そんな思いを込めて「ステレオヘッドホン・スタイル」補聴器をお届けします。

主な特長

1) 聴力に合わせて左右個別に聞こえを調整できる「ステレオ・チューニング方式」

お使いになる方の聴力の状態に合わせて高音域、中音域、低音域の3つの帯域を左右それぞれ個別に調整することで、バラ

ンスの良い、より自然な聞こえをご提供いたします。

2) 周りの環境に合わせて音質設定が選べる「シーンセレクト機能」

言葉の聞き取りやすさと着け心地の良さとのバランスに配慮した「スタンダード」。最大9,600 Hzまで高音域を再生し、臨場感豊かな音を表現する「シアター」。騒音の多い環境でもより快適な「パーティー」。静かな部屋での言葉の聞き取りを重視する「インドア」。代表的な4つのシーンに適した音質設定をあらかじめプログラムすることで、液晶ディスプレイを見ながら環境に合った「適音」を簡単に選ぶことができます。

3) 充電台に立てるだけで簡単に充電できる「スタンド充電方式」

充電台に立てるだけで簡単に充電できる「スタンド充電方式」を採用いたしました。また、単4形乾電池も使用できるため、外出先などでの急な電池切れにもスムーズに対応できます。

その他の特長

テレビなどの音を直接取り込むことで周囲の雑音を防ぎ、聴力に合わせて聞き取りやすくする「外部入力端子」や、わずらわしい環境騒音を抑制する「デジタルノイズリダクション機能」などを搭載いたしました。また、自声のこもりとひびきを軽減する「オープンタイプイヤチップ（耳栓）」も付属しています。



◆ 詳細URL ◆ <http://panasonic.co.jp/corp/news/official.data/data.dir/jn090209-1/jn090209-1.html>

「大火力スタミナ沸騰」を実現する新方式で、旨み・甘みが約10%アップ*1 スチームIHジャー炊飯器 SR-SJ1/SK1 シリーズを発売 給水レスで「スチーム炊飯」と蒸気を冷まして排出「熱さカット排気」

開発の背景

当社は、「大火力スタミナ沸騰」を実現する新方式を採用し、ごはんの旨み・甘みが約10%*1アップしたスチームIHジャー炊飯器SJ1/SK1シリーズを6月1日より発売しました。

昨今、家庭でごはんを食べる「内食」の傾向は顕著です。中でも炊飯器においては、おいしさへのこだわりから、高価格帯の販売が増加しています（当社調べ）。一方、さらなるおいしさを追求する中で、高火力を維持することが課題でした。

当社は、「大火力スタミナ沸騰」と新「スチーム炊飯」で、おいしさにこだわるお客様ニーズに対応していきます。

主な特長

1) 「大火力スタミナ沸騰」を実現する新方式で、お米の旨み・甘みが約10%アップ*1

当社従来品*2では、独自の「うま味キャッチャー」のセンサーでふきこぼれを検知し、ふきこぼれギリギリのタイミングで火力調整をしながら炊いていました。本製品では、本体上部に「シロッコファン」を新搭載し、沸きあがってくる泡をファンからの送風で消し、ふきこぼれを防ぐことで、高火力沸騰維持を実現しました。化（糊化）が最も進む、「炊き上げ～沸騰維持」時に、約1000 W*3の高火力で沸騰を維持することができ、当社従来品*2と比べ、約1.5倍*4の熱量で炊き上げることができます。

2) 「高耐熱スチーム循環ポンプ」を採用し、給水レスを実現した新「スチーム炊飯方式」

当社は、炊飯工程後半の「追い炊き」工程で、炊飯中に出る約100 の蒸気をポンプで吸い上げ、当社独自の「ふた

IH」で約130 に加熱したスチーム（過熱水蒸気）を釜内に投入し

循環させて、おいしさを引き出す「スチーム炊飯方式」を採用しています。当社従来品*2では、炊飯ごとに専用の水容器への給水が必要でしたが、本製品では、新たに「高耐熱スチーム循環ポンプ」を搭載し、給水なしでスチームを発生させる、新「スチーム炊飯方式」を実現しました。効率的に過熱水蒸気ができるため、スチームの昇温スピードは当社従来品*2と比べ約2倍*5になり、約130 での加熱時間は約1.4倍*5になります。さらに、水容器の湯沸かしが不要となり、当社従来品*2より約10%*6の省エネにもなります。

3) 炊飯中の蒸気を冷まして排出する「熱さカット排気」

「シロッコファン」で外部の空気と炊飯中の蒸気を混合することにより、排気温度約50 *7の低温排気を実現しました。また、排気口を斜め前方排気へと変更したことで、炊飯器を設置しているキャビネット内での結露を低減できます。

*1：当社従来品 SR-SV1P（2008年度発売）との比較。アミノ酸（旨み）SR-SJ101：38.62 μg / 乾米g。従来品：34.76 mg / 乾米g（当社測定値）。還元糖（甘み）：SR-SJ101：0.6 mg / 乾米g。従来品：0.55 μg / 乾米g（当社測定値）。

*2：当社従来品 SR-SV1P（2008年度発売）

*3：SR-SJ101・SR-SK101において。SR-SJ181・SR-SK181は約1170 W。

*4：炊き上げ工程後半のSR-SJ101（約30 Wh）と当社従来品 SR-SV101P（約20 Wh）の火力比較。

*5：当社従来品 SR-SV1Pとの比較。昇温スピード：本製品：62秒。従来品：126秒。スチーム加熱時間SR-SJ101：7分。従来品：5分。

*6：SR-SJ101と従来品 SR-SV101Pで銀シャリ・ふくらにて3合（0.54 L）炊飯時の消費電力量の比較。本製品：195 Wh・従来品：217 Wh。

*7：室温30 で排気口から3 cm離れた位置で測定。当社従来品*2は95 以上（当社調べ）



◆ 詳細URL ◆ <http://panasonic.co.jp/corp/news/official.data/data.dir/jn090324-1/jn090324-1.html>