

NewsRelease

岩谷産業株式会社 広報部

東京本社:〒105-8458東京都港区浜松町2-3-1 TEL:03-5405-5851
大阪本社:〒541-0053大阪市中央区本町3-6-4 TEL:06-7637-3468

2025 年 11 月 20 日

ご家庭で直火炊きのご飯が楽しめる
新商品「カセットガス炊飯器 “PROGOHAN”」
Makuake で先行販売開始！

岩谷産業株式会社（本社：大阪・東京、社長：間島寛、資本金：350 億円）は、ご家庭で直火炊きのご飯が楽しめる「カセットガス炊飯器 “PROGOHAN”」（メーカー希望小売価格：税込 79,800 円）の先行販売を、応援購入サービス「Makuake（マクアケ）」にて 11 月 20 日より開始しました。



「カセットガス炊飯器 “PROGOHAN”」Makuake 先行販売ページ
https://www.makuake.com/project/iwatani_progohan/

■ “直火”の美味しさと“自動炊飯”の手軽さを両立した、カセットガス式の炊飯器

カセットガスならではの強力な“直火”だからこそ実現できる高火力で釜全体を一気に加熱し、お米一粒一粒の甘みと香りを最大限に引き出します。古米や海外米なども美味しく炊き上げ、冷めても美味しいご飯に仕上がるのが特長です。

点火後は自動炊飯で、最大5合でも約18分（※）とスピーディー。白米だけでなく、炊き込みご飯もお楽しみいただけます。

「PROGOHAN」は「美味しさ」と、火力調節が不要な「手軽さ」を両立し、暮らしにお米の感動体験を提供する製品です。



※気温 25℃のとき

※1 合の場合、カセットガス 1 本で最大 19 回炊飯可能

※炊飯前に 30 分以上米を浸水し、炊飯後は 15 分蒸らすとより美味しく炊けます。

Iwatani

■「PROGOHAN」の特長

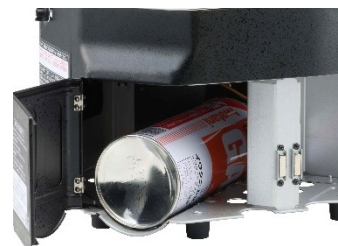
特長① 直火ならではの炊飯スピード

カセットガスの強力な炎が釜全体を包み込み、お米のデンプンの α （アルファ）化を促進することで、5合なら約18分、1合なら約12分（※）で炊き上がります。お米一粒一粒にムラなく熱を伝え、粘りと甘みを最大限に引き出し、ふっくらツヤツヤに仕上げます。

※気温 25℃のとき

※1合の場合、カセットガス1本で最大19回炊飯可能

※炊飯前に30分以上米を浸水し、炊飯後は15分蒸らすとより美味しく炊けます



▲カセットガス差し込み口

特長② 火力調節不要の「自動炊飯」機能

使い方は、火力調節レバーをお米の分量に合わせ、器具栓つまみをONにして点火レバーを押し下げるだけの簡単操作。炊き上がるとマグネットセンサーが検知し、自動で消火するため失敗がありません。いつでも、お米の美味しさを最大限に引き出した炊き上がりを再現します。



▲簡単操作の「点火レバー」

特長③ コードレスで、屋内外・防災時でも活躍

カセットガス式（※）で電源コードが不要、持ち運びに便利なハンドル付きのポータブル設計です。食卓での炊き立てご飯の提供はもちろん、アウトドアでの調理や、万が一の防災時など、場所や環境に関わらず、どんなシチュエーションでもお使いいただけます。

※点火および安全装置の作動のため、単3型乾電池が必要です



特長④ 空間に調和するこだわりのデザイン

本体はブラックをベースに、和をイメージさせる上質なレザートーン調。

キッチンだけでなく食卓にも置きたくなる、空間を引き締めるこだわりのデザインです。



▲食卓にも馴染む上質なデザイン



▲「レザートーン」仕上げを施した表面



▲炊き上がりイメージ

■「ご飯釜のおひつ」について

炊き立ての美味しさをより長く楽しんでいただきたいという想いから、Makuake では HARIO 製の「ご飯釜のおひつ」をセットにしたメニューをご用意しました。吸水性のある陶器がご飯の余分な水分を吸収し、電子レンジでの温め直しの際には水分を放出するため、ふっくらとしたご飯をお楽しみいただけます。



▲HARIO 製「ご飯釜のおひつ」

■商品開発の背景

開発のきっかけは、前身モデル「カセットガス炊飯器“HAN-go”」をご使用いただいたお客様からの「味は抜群!」「さすが直火!」という炊き上がりへの高い評価でした。「ガス火で炊いたごはんのおいしさを、もっと多くの方に届けたい」をコンセプトに、2023 年末からリブランディングの構想をスタートし誕生しました。

■Makuake とは

プロジェクト実行者が開発背景などのストーリーとともに発表する新商品や新サービスを、サポーターが応援の気持ちを込めて先行購入することができる「アタラシイものや体験の応援購入サービス」です。

Makuake での先行販売では、お得にご購入いただける「早割」メニューや、HARIO 製 (※)「ご飯釜のおひつ」とのセットメニュー等をご用意しています。

※HARIO は創業当初から耐熱ガラス「HARIO Glass®」の企画・製造・販売を行い、国内で唯一耐熱ガラス工場を保有しているメーカーです。

Makuake 先行販売ページ : https://www.makuake.com/project/iwatani_progohan/

■商品仕様

商品名	「カセットガス炊飯器 “PROGOHAN”」	
メーカー希望小売価格	79,800 円 (税込)	
型式	CB-RC-1-BK	
本体サイズ	約 (幅)275 × (奥行)275 × (高さ)334 mm	
本体重量	約 5 kg	
材質	本体	鋼板
	炊飯釜	アルミニウム(フッ素加工)
	内蓋・取っ手	アルミニウム
	点火レバー、器具せんつまみ、 火力調節レバー	PET・PBT 合成樹脂
ガス消費量	0.8～1.3 kW (693～1,140kcal/h)※	
適用ガス	イワタニカセットガス	
生産国	日本	
一般発売予定	2026 年 9 月	

※ 1～5 合炊きで気温 25℃のとき