

Panasonic

調理器具

自動調理鍋（オートクッカー）／電気圧力鍋／コーヒーメーカー／ホームベーカリー／
オーブントースター／IH調理器／ホットプレート／スモーク＆ロースター／ジャーボット／
ミキサー／ジューサー／ハンドブレンダー／フードプロセッサー



自動調理鍋（オートクッカー）

おいしさで選ぶなら、
具材をひっくり返せる
自動鍋。



Kitchen Pocket※2

スマホ^{*1}で
メニューが増やせる



Bistro
NF-AC1000
-K (ブラック) オープン価格※



Bistro
NF-AC700
-H (ライトグレイジュ) オープン価格※

○この商品はお取扱い先を限定しております。○一部店舗ではメーカー指定価格での販売となります。



煮込み調理



炒め調理



圧力調理 (AC1000のみ)



無水調理



低温調理



蒸し調理



揚げ焼き



パスタ



スイーツ

おいしさの理由は
オートクッカー独自の
3つのテクノロジー



【ムラなくかきまぜ】
鍋底かきまぜ



【業界最高クラス^{*1}約2気圧】
高圧 (AC1000のみ)



【最大 1285 W^{*2}】
高火力

^{*1} 最大約2気圧。2026年2月28日現在。国内家庭用電気圧力鍋市場において。調理時最大圧力。圧力調整装置作動圧力 100kPa ゲージ圧力。(当社調べ)

^{*2} 調理時ヒーターの最大出力 W 数。

オートクッカー仕様一覧表

品番	レシピ	圧力調理	ゲージ圧 (kPa)	予約	保温	アプリ対応 ※2	なべ内面	消費電力 (W)	大きさ (本体約 cm) : 幅 × 奥行 × 高さ	質量 (約 kg)	容量 (L) 満水容量 調理容量
NF-AC1000	約 261 ※3 (内本体搭載 : 25)	●最高約2気圧 (高圧・中圧・低圧)	100	● (自動調理の一部のみ)	●※4	●	フッ素加工	1290	33.3×33.6×26.0	8.2	4.2 2.4
NF-AC700	約 210 ※3 (内本体搭載 : 26)	—	—	● (自動調理の一部のみ)	●※4	●	フッ素加工	1290	33.3×33.6×22.6	6.7	4.2 2.4

電気圧力鍋

むずかしい火加減の調節も
おまかせ。



NF-PC400
-K (ブラック)
オープン価格※

電気圧力鍋仕様一覧表

品番	圧力調理	ゲージ圧 (kPa)	予約	保温	オートメニュー	煮込み	無水調理	低温調理
NF-PC400	●	70	● (自動調理の一部のみ)	●※4	20	●	●	● (2段階 温度設定)
ふた開閉 検知機能	温度過昇 防止機能	なべ内面	消費電力 (W)	大きさ (本体約 cm) : 幅 × 奥行 × 高さ	質量 (約 kg)	容量 (L) 満水容量 調理容量		
●	●	フッ素加工	800	34.0×27.4×26.2	4.2	3.9 2.6		

コーヒーマーカー

挽きたてを、もっと手軽に。
豆挽きから抽出、ミルの洗浄まで全自動^{※5}。



NC-A58
-K (ブラック) / -W (ホワイト) オープン価格※

○この商品はお取扱い先を限定しております。
○一部店舗ではメーカー指定価格での販売となります。

コーヒーマーカー仕様一覧表

品番	全自動タイプ	最大容量 (mL)	ミル (一体型)	挽き分け	いれ分け	デカフェ豆コース	煮詰まり軽減保温
NC-A58	●	4カップ (545mL)	縦型プロペラ式	●	●	●	30分～2時間
保温自動OFF	ミル自動洗浄	着脱式水容器	消費電力 (W) ※6	大きさ (本体約 cm) : 幅 × 奥行 × 高さ ※7	質量 (約 kg)	コード長さ (約 m)	
●	●	●	770	15.2×27.2×34.9	3.2	1.0	

ホームベーカリー

生食パンも、低糖質パン^{※8}も、
おまかせでおいしく。

ふっくら、匠技ブレッド^{※8}。



Bistro
SD-MDX4
-K (ブラック)
オープン価格※

SD-MT4
-W (ホワイト)
オープン価格※



SD-CB1
-W (ホワイト)
オープン価格※



SD-BMT2000
-W (ホワイト)
オープン価格※

主要メニュー (抜粋)

○この商品はお取扱い先を限定しております。(SD-BMT2000除く)

○一部店舗ではメーカー指定価格での販売となります。(SD-BMT2000除く)

メニュー	パン・ド・ミ	食パン	60分パン (80分パン)	ごはんパン	フランスパン	ライ麦パン	全粒粉パン	低糖質パン	プリオッシュ ^{※11}	マーブルパン ^{※12}	米粉パン (小麦入り)	米粉パン ^{※13} (小麦なし)
SD-MDX4	●(2種類)	●(5種類)	●	●(2種類)	●	●	●	●	●	●	●	●
SD-MT4	●(2種類)	●(5種類)	●	●(2種類)	●	●	●	●	●	●	●	●
SD-CB1 ^{※9}	—	●(3種類)	—	●※10	—	—	●※10	—	●※10	—	●	●
SD-BMT2000	●(3種類)	●(3種類)	●(80分)	●(2種類)	●	●	●	—	●	—	●	●
メニュー	天然酵母食パン	高加水パン	パン生地	天然酵母パン生地	ピザ生地	8分スピード生地	うどん・パスタ	ケーキ ^{※13}	生チョコ	ジャム ^{※14}	甘酒 ^{※14} ※15	あん / もち
SD-MDX4	●(2種類)	—	●(3種類)	●	●	●	●	●(3種類)	●	●(2種類)	●	●
SD-MT4	●(2種類)	—	●	●	●	●	●	●(3種類)	●	●(2種類)	●	●
SD-CB1	—	●	●	—	●	—	—	●(4種類)	●	—	—	—
SD-BMT2000	●	—	●	●	●	—	●	●(2種類)	—	●	—	●

ホームベーカリー仕様一覧表

品番	斤数	メニュー数	もち	イースト自動投入	インバーターモーター	マニュアル機能	パンケース	レーズン・ナッツ自動投入	予約タイマー	消費電力 (W)	大きさ (約 cm) : 幅 × 奥行 × 高さ	質量 (約 kg)
SD-MDX4	1斤	43	2合・3合	●	●	●	遠赤フッ素	●(100g)	●	430	26.3×35.6×35.3	6.0
SD-MT4	1斤	41	2合・3合	●	●	—	遠赤フッ素	●(100g)	●	430	24.1×30.4×34.7	5.6
SD-CB1	約0.6斤 ^{※16}	20(3種類)	—	—	—	—	フッ素	—	●	285	18.8×28.5×24.3	4.0
SD-BMT2000	1.5、2斤	40	6合～1升	●	●	—	遠赤フッ素	●(150g) ^{※17}	●	760	25.6×38.9×38.2	6.9

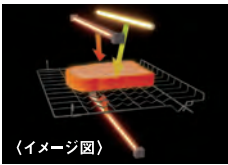
※1 Android™ OS バージョン 9.0 以上、iOS バージョン 13.0 以上のスマートフォンでご利用いただけます (2026年1月現在)。ただし、すべてのスマートフォンで、アプリの動作に保証を与えるものではありません。
また、キッチンポケットアプリはタブレット端末では動作保証していません。※2 通信環境や、使用状況によっては、ご利用にならない場合があります。※3 2026年3月4日現在※4 一部メニューは調理終了後自動で移行しません。※5 コーヒー粉からもドリップ抽出できます。※6 オートクリーニング時。※7 水容器持ち手、バスケット持ち手含まず。※8 SD-MDX4・MT4 のみ。※9 一部のメニューでは「混ぜあり」が選択できます。
※10 機種によって配合と名称は異なります。※11 途中でバター (冷蔵または冷凍) を投入します。※12 途中で作業を行います。※13 途中で粉落しをします。※14 お好みに合わせて時間を設定できます。※15 途中で米粒落しをします。※16 当社 1斤比、約 0.6斤相当。※17 ナッツは 120g まで。

オーブントースター

厚切りも冷凍もおまかせ。
サクッと、ふんわり黄金比トースト。

遠近トリプルヒーター※18

上下2本の遠赤外線ヒーターで表面をサクッと、上部に1本配置した近赤外線ヒーターで中までふんわりあつあつに加熱。



(イメージ図)



Bistrot

NT-D700 -K(ブラック)/-W(ホワイト) オープン価格※

- この商品はお取扱い先を限定しております。
- 一部店舗ではメーカー指定価格での販売となります。



-W

たっぷり焼ける
「トースト4枚焼き※19」

NT-D500
-W(ホワイト)/-K(ブラック) オープン価格※

○この商品はお取扱い先を限定しております。
○一部店舗ではメーカー指定価格での販売となります。

15 のオート (自動) メニュー

アレンジトーストやフライあたためなど、多彩なオートメニューで手軽においしく。



そうざいパン



バックもち



アレンジトースト



焼きいも

オーブントースター ビストロ・オーブントースター仕様一覧表

品番	ヒーター	オートメニュー	温度調節 (約)	火力切換	焼き色調整	トースト枚数	パンくずトレイ	タイマー	付属品	消費電力 (W)	大きさ(本体約 cm) : 幅 × 奥行 × 高さ	質量 (約 kg)
NT-D700	上:遠赤外線・近赤外線 下:遠赤外線	15	8段階 (120~260℃)	—	● (焼き色・ 焼き加減 5 段階)	2	スライド式	30 秒 ~ 25 分	受け皿 もち焼き網	1300	(外寸)34.1×32.8×26.9 (庫内)26.0×25.0×9.5 (受け皿 内寸)23.4×23.4×1.8	4.3
NT-D500	上下:石英管2本	—	—	5 種類	—	4	スライド式	15 分計	受け皿 焼き網	1200	(外寸)34.5×32.9×21.9 (庫内)28.4×27.5×8.7 (受け皿 内寸)25.1×25.1×1.5	3.5

IH 調理器

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1つのコンロ」



KZ-PH34
-K(ブラック) オープン価格※

IH 調理器仕様一覧表

品番	加熱コース	炊飯コース※20	煮込みコース	揚げ物コース	タイマー※21	マグネット式プラグ	静音設計
KZ-PH34	● (7 段階)	● (1~3合)	●	● (140℃~200℃)	●	●	●
温度過昇防止機能	空焼き検知機能	切り忘れ自動OFF	鍋なし自動OFF	消費電力 (W)	大きさ(本体約 cm) : 幅 × 奥行 × 高さ	質量 (約 kg)	
●	●	●	●	75 W 相当 1400 W	30.4×34.5×5.4	2.5	

ホットプレート

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。



NF-HM310
-K(ブラック) オープン価格※

NF-HM110
-K(ブラック) オープン価格※

- この商品はお取扱い先を限定しております。
- 一部店舗ではメーカー指定価格での販売となります。

ホットプレート仕様一覧表

品番	温度調節	ダイヤモンドコート	プレート丸洗い	本体ガード丸洗い	各パーツ分解	消費電力 (W)
NF-HM310 NF-HM110	保温・ 140~250℃	フッ素 樹脂加工	●	●	●	1250
品番	付属品	本体の大きさ(約 cm) : 幅 × 奥行 × 高さ	プレートの大きさ(約 cm) : 幅 × 奥行 × 深さ	質量 (約 kg)		
NF-HM310	平面プレート 焼肉プレート たこ焼きプレート	55.6×32.6×17.0 (ふた使用時)	平面プレート(内寸) 39.8×26.1×2.5	平面プレート使用時(ふた無し時) : 3.2 収納時 : 6.2		
NF-HM110	平面プレート	55.6×32.6×17.0 (ふた使用時)	平面プレート(内寸) 39.8×26.1×2.5	平面プレート使用時(ふた無し時) : 3.2 収納時 : 3.7		

スモーク&ロースター

燻製*もグリルも、煙を気にせず
部屋で手軽にたのしめる。

*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、本機器は熟熱専用です。



けむらん亭

(水なし両面焼きタイプ)

NF-RT1100

-K(ブラック) オープン価格※

- 周囲の壁から側面・後面を10 cm、上面を30 cm以上離してご使用ください。

スモーク&ロースター仕様一覧表

品番	くんせいメニュー	オートメニュー	焼き加減	温度調節	熱源ヒーター	予熱不要 水なし 両面焼き	除煙機能
NF-RT1100	2 段階 (弱め・強め)	6	3 段階 (弱・中・強)	4 段階 (220℃・240℃・ 260℃・280℃)	上:遠赤ブラック 下:シーズ	●	●
お手入れモード	庫内セルフクリーニングコート	タイマー	消費電力 (W)	大きさ(約 cm) : 幅 × 奥行 × 高さ	焼き網(約 cm) : 幅 × 奥行	質量 (約 kg)	
●	セラミック (備長炭入り)	1~30 分 (1分刻み)	1300	(本体)45.0×35.5×18.5 (庫内)32.8×22.3×5.2	(内寸)28.5×19.5	本体 5.7 くんせい容器・網 0.5	

※18「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。※19 厚切りパンは、上側が少し濃く焼き上がります。※20「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。詳しくはホームページでご確認ください。※21 1 分 ~ 9 時間 30 分までセット可能。30 分までは 1 分刻み、1 時間までは 5 分刻み、3 時間までは 10 分刻み、3 時間からは 30 分刻みでセットできます。※22 お好みの設定温度まで沸かして保温。浄水器の水やミネラルウォーターなど、カルキ飛ばしの必要がない水の場合に設定してください。沸とうさせていないため、ミルクつくり用としては使えないください。※23 お買い上げ時は自動 90℃保温に設定されています。※24 沸とうから 70℃になるまで約 6 ~ 10 時間かかります。※25 沸とうから 70℃になるまで約 5 ~ 7 時間かかります。※26 日本電機工業会自主基準による測定。室温 23℃、湯沸かし 2 回 / 1 日、再沸とう 1 回 / 1 日、保温 90℃で 23 時間 / 1 日、365 日 / 年間。その他水量等の試験条件: 日本電機工業会自主基準 HD-112 に基づく。電力料金目安単価 31 円 / kWh (税込) [2022 年 7 月改正] で算出。季節による周囲温度等の条件により変動する場合があります。

※オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。※写真はイメージで、実際はつくり方や材料によって出来上がり異なる場合があります。

マイコン 沸騰ジャーポット

用途に合わせて
湯沸かし、省エネ保温。



NC-HU224

-W(ホワイト)
オープン価格※



NC-BJ225

-W(ホワイト)
オープン価格※

マイコン 沸騰ジャーポット仕様一覧表

品 番		お好み温調 ※22	ダイヤモンド フッ素&備長炭内釜	弱アルカリ 沸とう	保温温度選択 ※23	自動充電式 コードレス給湯	
NC-HU224 NC-HU304		90℃・80℃・70℃	●	●	98℃・90℃・80℃・70℃ ※24	●	
NC-BJ225 NC-BJ305		90℃・80℃・70℃	●	—	98℃・90℃・80℃・70℃ ※25	—	
段階 給湯	お知らせ ブザー	年間総消費電力量 (約) ※26	1日の 総消費電力量 (約) ※26	消費電力 (W) 湯沸かし時	大きさ (本体約 cm) : 幅 × 奥行 × 高さ	質量 (約 kg)	容量 (L)
2 段階	●	215.92 kWh	0.59 kWh	910	24.5×32.6×25.2	2.8	2.2
		252.86 kWh	0.69 kWh	910	24.5×32.6×28.9	3.0	3.0
2 段階	—	273.60 kWh	0.75 kWh	700	21.7×28.7×23.8	2.1	2.2
		317.53 kWh	0.87 kWh	700	21.7×28.7×27.5	2.2	3.0

ファイバーミキサー

食物繊維たっぷりの スムージーが 手軽につくれる。



MX-X701
-T(ブラウン)
オープン価格※

MX-X501
-N(シャンパンゴールド)
オープン価格※

MX-X301
-R(レッド)/-G(グリーン)
オープン価格※

ファイバーミキサー仕様一覧表

品番	ミキサー				タンブラー ミキサー 容量 (mL)	ミル		高速・ 低速 モード	フラッシュ 機能 ※2	安全設計			カッター 着脱 ホルダー	消費電力 (W)	大きさ (本体約 cm) : 幅 × 奥行 × 高さ	質量 (約 kg) ※3
	容量 (mL)	アレンジ ホール	内ふた (チャージャー)	ガラス製 ボトル		容量 ドライ※1	ウェット			ミキサー コップふた 連動スタート	タンブラー 連動スタート	モーター 保護装置				
MX-X701	1000	●	●	●	400	50 g	約200 mL	●	●	●	●	●	●	255	20.3×21.4×37.2	2.9
MX-X501	1000	●	●	●	—	50 g	約200 mL	●	●	●	—	●	●	255	20.3×21.4×37.2	2.9
MX-X301	1000	●	●	●	—	—	—	●	●	●	—	●	●	255	20.3×21.4×37.2	2.9

アレンジホール

食材後入れ。
いろいろな食感が楽しめる。



スムージーバー

空回りしやすい葉野菜も
ふたを開けずにかくはん
できる。

スムージーバー



タンブラーミキサー

栄養たっぷりの なめらかスムージーをつくれる。

タンブラーミキサー仕様一覧表

品番	安全設計		消費電力 (W)	大きさ (本体約 cm) : 幅 × 奥行 × 高さ	質量 (約 kg)	容量 (mL)
	タンブラー 連動スタート	モーター 保護装置				
MX-XP102	●	●	260	12.3×12.3×32.7	1.2	400



MX-XP102
-W(ホワイト)/-K(ブラック)
オープン価格※

なめらか食感のスムージー

高切削性ファイバーカッター
のこぎり刃が野菜や果物の繊維質を細かく
かくはんするので、なめらかに仕上がります。



高切削性
ファイバーカッター



タンブラーとして 持ち運べる※4

※画像はイメージです。



低速ジューサー

自然の恵みで体の中からキレイに。

低速ジューサー仕様一覧表

品番	消費電力 (W)	大きさ(本体約 cm) : 幅 × 奥行 × 高さ	質量 (約 kg)	付属品
MJ-L600	150	18.5×17.6×43.2	4.0※5	・さらさらフィルター・あらごしフィルター・フロースンアタッチメント ・レシピブック・ジュースカップ・絞りかすカップ・ブラシ
MJ-L400	150	18.5×17.6×43.2	4.0※5	・さらさらフィルター・レシピブック・ジュースカップ ・絞りかすカップ・ブラシ



MJ-L600
-H(クラファイトグレー)
オープン価格※

MJ-L400
-R(メタリックレッド)
オープン価格※

3つの食感がたのしめる。(MJ-L600のみ)

さらさらフィルター あらごしフィルター フロースンアタッチメント



にんじん&
マンゴージュース

ほうれん草とキウイの
あらごしジュース

バナナベリー

ハンドブレンダー

下ごしらえから仕上げまで この1台、手軽にささっと調理。



「混ぜる」「つぶす※6」「きざむ」「泡立て」の1台4役
(MX-S302のみ)



ムラなくなめらか食感
「4枚刃ブレンダーカッター※」



※専用カップ、金属・プラスチック製の容器、鍋で使えます。

容量の目安 (MX-S302 のみ)

材料例	生クリーム	たまねぎ	肉
アタッチメント	泡立て器アタッチメント	チョッパーアタッチメント	
最大量	200 mL	200 g	200 g
最小量	まで	50 g	50 g

ハンドブレンダー仕様一覧表

品番	ダブルアクション スイッチ	スピード制御 可変式	安全設計 モーター保護装置	定格消費電力 (W)	使用 アタッチメント	アタッチメント使用時		定格時間
						大きさ(本体約 cm) : 幅 × 奥行 × 高さ	質量(約 kg)	
MX-S302	●	●	●	200※7	ブレンダー	6.4×7.1×41.0	0.9	1分※10
					チョッパー	14.0×14.0×37.6	1.1	
MX-S102	●	—	●	200※9	泡立て器	5.5×7.0×48.0	0.9	2分※10
					ブレンダー	6.4×7.1×41.0	0.9	

※1 大豆の場合。 ※2 スイッチをフラッシュに合せている間だけカッターが回転し、混ぜ具合を加減できます。 ※3 ミキサー使用時。 ※4 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。 ※5 さらさらフィルター使用時。 ※6 ゆでた芋類(じゃがいも・さつまいも・かぼちゃ・さといもなど)は水分を同量足せば使えます。 ※7 ブレンダーアタッチメント・チョッパーアタッチメント使用時。 ※8 泡立て器アタッチメント使用時。 ※9 ブレンダーアタッチメント使用時。 ※10 定格時間以上の運転はしないでください。 ※11 ナイフカッター使用時。 ※12 モーターに負担がかかると、モーターの保護装置が働き、運転が止まることがあります。 ※オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。 ※写真はイメージで、実際はつくり方や材料によって出来上がりが異なる場合があります。

フードプロセッサー

下ごしらえを簡単・ スピーディーに。



MK-K82
MK-K62
MK-K32
-W(ホワイト)
オープン価格※

料理にあわせて大活躍

刻む・すりつぶす・
混ぜる
ナイフカッター



鬼おろし
鬼おろしカッター
(MK-K82・K62のみ)



おろす
おろし・とろろカッター
(MK-K82・K62のみ)



スライス・せん切り
スライス・
せん切りカッター
(MK-K82のみ)



容量の目安

材料	たまねぎ	ハンバーグの たね	大根	長芋	キャベツ
カッター	ナイフカッター		おろし・とろろ カッター	おろし・とろろ カッター	スライス・せん切り カッター
最大量	300 g	最大量	最大量	最大量	最大量
最小量	50 g	500 g	250 g	250 g	100 g

フードプロセッサー仕様一覧表

品番	定格時間	容器	消費電力 (W)	1 回 に調理できる最大量	大きさ (本体約 cm) :幅 × 奥行 × 高さ	質量 (約 kg)	モーター保護装置 ※12
MK-K82	30 分	ガラス	170	500 g※11	※11 23.4×15.8×20.9	2.7※11	●
MK-K62		プラスチック		(ハンバーグの場合)		●	
MK-K32						1.9※11	●

●製品の色は印刷物ですので実際の色と若干異なる場合があります。●製品の定格およびデザインは改善等のため予告なく変更する場合があります。●実際の製品には、ご使用上の注意を表示しているものがあります。

パナソニック株式会社
コンシューマーマーケティング ジャパン本部
〒141-0031 東京都品川区西五反田3丁目5-20

このパンフレットの記載内容は2026年3月現在のもので。

NC-JJLR2604