

「家電製品アドバイザー資格 生活家電 公式テキスト&問題集 2026年版」  
一部誤りのお詫びと訂正について

家電製品アドバイザー資格の学習にご利用いただいている「家電製品アドバイザー資格 生活家電 公式テキスト&問題集 2026年版」(オーム社出版 2025年11月25日発刊)につき、下記の誤りがございました。  
お詫びして当該箇所を訂正いたします。

## 記

「家電製品アドバイザー資格 生活家電 公式テキスト&問題集 2026年版」: 104~105ページ

| 該当箇所                              | 誤   | 正   |
|-----------------------------------|---|---|
| p.104 下から3行目                      | 保温温度を約 70~80°Cに高めて…                               | 保温温度を約 70~75°Cに高めて…   |
| p.104 下から1行目<br>~<br>p.105 上から1行目 | …推奨されている。自動でこのモードに切り替える機種があれば、手動で選択可能な機種もある。      | …推奨されている。近年では、炊飯後 12 時間や 24 時間を経過すると自動的に高温保温モードへ移行する機種もあり、衛生面への配慮が進んでいる。  |
| p.105 上から3行目                      | 保温温度を約 60~70°Cに設定し…                               | 保温温度を約 60~65°Cに設定し…   |
| p.105 上から4~5行目                    | …菌の増殖が考えられる温度帯 (60~65°C) に近いため、長時間の保温には注意が必要とされる。 | …菌の増殖が考えられる温度帯 (60~65°C) と重なるため、近年の機種では、低温保温中に一定時間経過後、短時間だけ高温へ自動的に切り替えてから再び低温に戻す制御が取り入れられている。こうした方式により、風味保持と衛生性の両立を図っている。 |

ご参考：オーム社 HP <https://www.ohmsha.co.jp/book/9784274234149/>  
正誤表 978-4-274-23414-9.pdf