

「家電大賞 2023-2024」でタイガー魔法瓶「土鍋ご泡火炊き JRX-T100」が
家電大賞史上初の「総合グランプリ」&「炊飯器部門金賞」をW受賞
～3月27日「家電大賞2023-2024 授賞式」が開催されました～

熱制御テクノロジーで世界をリードするタイガー魔法瓶株式会社(社長:菊池嘉聡、本社:大阪府門真市)は、株式会社ワン・パブリッシングのモノ・トレンド情報誌「GetNavi」と株式会社インプレスの家電と暮らしの情報サイト「家電 Watch」が共同開催した「家電大賞 2023-2024」で、炊飯器「土鍋ご泡火炊き JRX-T100」が全19部門、161のノミネート製品の中のNo.1となる「総合グランプリ」に輝きました。炊飯器の「総合グランプリ」獲得は史上初であり、同商品は炊飯器部門の金賞も受賞いたしました。

3月27日に開催された「家電大賞2023-2024 授賞式」では「家電 Watch」編集長 中林 暁氏より、タイガー魔法瓶炊飯器ブランドマネージャーの岡本正範にトロフィーが授与されました。

その他にも、当社製品では、コーヒーメーカー Siphonysta(サイフォニスタ) ADS-A020が【コーヒー家電部門・銀賞】、電気圧力鍋 <TIGER COOKPOT> COK-A220が【こだわり調理家電部門・銀賞】を受賞しました。



■炊飯器ブランドマネージャー 岡本正範からのコメント

この度は「総合グランプリ」という栄えある賞を頂戴し、誠に有難うございます。私どもタイガー魔法瓶は1923年に創業し、昨年2023年に創立100周年を迎えることができました。そしてその100周年を記念して開発した今回の製品「土鍋ご泡火炊き JRX-T100」におきまして、このような名誉ある賞を受賞したことは、私ども社員一同の誇りでもあり、次の100年に向けて大きな励みになることと感じております。また、数ある製品の中で、この度「炊飯器」という白物家電の中でも非常にポピュラーな製品が受賞させていただいたことも、私どもには意味のあることと感じております。コロナを起点として目まぐるしく環境が変化しておりますが、日本に炊飯器の製造拠点を置く企業として、「日本のものづくりを守る意義」がございます。さらに「日本のソウルフードであるお米・ごはんの素晴らしさを世に伝えていく使命」が私どもにあること、そのようなことも改めて感じながらこの度の授賞式に参加させていただきました。

今後もさらなる研鑽を重ねて、このような素晴らしい賞をもう一度受賞できるように努力していきたく思います。

■受賞製品「土鍋ご泡火炊き JRX-T100」について

「土鍋ご泡火炊き JRXシリーズ」は、タイガー魔法瓶100周年を記念する最高傑作として誕生。創業以来、「熱コントロール技術」を軸に、ごはんを炊くのに最も重要な「温度」に向き合い、その長い歴史を経てたどり着いたのが「ご泡火炊き」です。料亭で供されるごはんの多くは、土鍋で炊かれています。土鍋の大火力と泡立ちにより、深い甘みと弾けるような粒立ちを実現。タイガー魔法瓶が100年の歴史の中で理想とするごはんを炊きあげます。



■家電大賞「総合グランプリ」受賞記念 SNSキャンペーン実施中！

「土鍋ご泡火炊き JRX-T100」が合計で6名様に当たる、「家電大賞2023-2024」総合グランプリ&炊飯器部門金賞の受賞を記念したSNSキャンペーンを、タイガー公式InstagramとXアカウントにて4月14日(日)まで実施しております。

以下のキャンペーン投稿URLより、ぜひご参加ください。



【タイガー魔法瓶 公式Instagram】@tiger_pr_jpn

キャンペーン投稿URLはこちら ※フォロー&いいねで当たる！

https://www.instagram.com/p/C4zPhlarau-/?img_index=1



【タイガー魔法瓶 公式X】@Tiger_PR_JPN

キャンペーン投稿URLはこちら ※フォロー&リポストで当たる！

https://twitter.com/Tiger_PR_JPN/status/1771015174662881554



■家電大賞について

2015年より、株式会社インプレスが運営する家電と暮らしの情報サイト「家電 Watch」と、株式会社ワン・パブリッシングが運営するモノ・トレンド情報誌「GetNavi」が“日本&世界のものづくり応援企画”として共同で開催している家電アワード。その年を代表する家電製品を読者投票により大賞や各部門の金賞が決定する。9回目となる「家電大賞2023-2024」では過去最高となる全161製品がノミネートされ、グランプリと各部門賞、特別賞が選出されました。



温度を見つめ、未来をつくる。タイガー魔法瓶 創立100周年ステートメントムービー公開中！



あたたかいこと、つめたいこと。
温度は、私たちのところに、
どれだけのやすらぎと、力をくれるだろう。
家庭の団らんから、宇宙の探査まで。
たった1℃がくれる、大切なものに寄り添って。
タイガー魔法瓶は創立100年を迎えました。
そして、次の100年へ。



https://youtu.be/ojs_gKjj118

■参考情報 | 受賞製品について

土鍋圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>土鍋ご泡火炊き JRX-T100 (総合グランプリ&炊飯器部門・金賞)



土鍋ご泡火炊き JRX-T型は、2層IH構造である「300℃ WレイヤーIH」(※1)を採用することで、タイガー史上最高温度約300℃(※2)まで炊飯温度を高めることに成功しました。土鍋を用いて直火で炊くような炎の温度差で激しい熱対流を実現し、大火力でごはんの深い甘みを引き出して一気にごはんを炊きあげます。目指したのは一流料亭のごはん。タイガー魔法瓶がたどり着いた理想の炊き技「ご泡火炊き」です。

※1 JRX-T060(3.5合タイプ)は250℃ WレイヤーIH。

※2 JRX-T100において。

<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/rice-cooker/jrx-t/>

投票理由コメント ※一部抜粋※

- ・炊きあがりの香ばしさがたまらない。粒立ちがしっかりしていて、口の中でほどけるとはこのことか…と感じます。べたつかないのに噛むとお米の甘みがふわっと広がり、ごはんをおかずにごはんを食べられそうなおいしさです。
- ・お米は今までと同じにも関わらず味に大きく変化があり、炊飯器でここまで変わるものかと衝撃的だったため。
- ・毎日食べるごはんが本当においしく炊けるという、基本中の基本をズバリついている商品へのこだわりが、家電大賞にふさわしいと実感。

コーヒーメーカー Siphonysta(サイフォニスタ)ADS-A020(コーヒー家電部門・銀賞)



世界で長く愛されてきたサイフォン式コーヒーの抽出過程の自動化を実現。スペシャルティコーヒー豆の華やかな風味を引き出す「Dual Temp Brewing Method(2段階温度抽出法)」も搭載。抽出されたコーヒーがまるで噴水のように噴きあがる美しい抽出過程を演出する透明シリンダーを採用。シリンダーとパイプの距離は、噴きあがるコーヒーが最も美しく見える距離に調整、魅せる抽出過程にこだわりました。質感の高い仕上げ、ミニマルかつモダンなプロダクトデザインにより革新的なコーヒーメーカーとしての特別な存在感が、おいしいコーヒーだけでなく、記憶に残る時間をお届けします。

<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/coffee-machine/ads-a/>

投票理由コメント ※一部抜粋※

- ・お店でしか味わえないと思っていたサイフォン抽出のコーヒーを、自宅で飲めると聞き、わくわくしたから。
- ・家庭で手軽にサイフォン式コーヒーを飲むことができるうえに、(シリンダーは)食器洗い乾燥機も使えて手入れも楽。何よりスタイリッシュで、これまでのコーヒーメーカーと見た目がガラリと変わったのが印象的。

電気圧力鍋<TIGER COOKPOT> COK-A220(こだわり調理家電部門・銀賞)



圧力炊飯器の温度コントロール技術を活かし、タイガーとしては約20年ぶりに電気圧力鍋の開発に挑戦。“料理を一番楽しい家事にしたい。”をコンセプトに、「使いやすさ」に徹底的にこだわった要素開発を実施。その結果、圧力の高さが重視される電気圧力鍋がトレンドの中、本当の使いやすさにこだわり、約1.15気圧(うま圧)を採用いたしました。これにより、圧力調理後の減圧で待たされる時間を短縮できることに加えて、食材の食感や栄養などおいしさを保つ調理をしていただけます。

<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/multi-cooker/cok-a/>

投票理由コメント ※一部抜粋※

- ・しっかり中まで火が通ったちょうどいい柔らかさの肉じゃがを作ることができたり、炊飯機能を使ったごはんもおいしく炊けたりするので、高コストだと思ったため。
- ・自動調理器の中でお手入れが簡単な方であり、手間や調理時間は少ない方なのにレシピが美味しい。