

-NEWS RELEASE-

**タイガー土鍋IH炊飯ジャー 累計出荷台数 まもなく100万台を突破  
 「おかげさまでもうすぐ土鍋100万台 ありがとうキャンペーン」  
 2019年12月1日(日)よりスタート**

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、炊飯ジャーの内なべに本物の土鍋を採用した「土鍋IH炊飯ジャー」を2006年より発売しており、まもなくその累計出荷台数が100万台\*を突破いたします。多くのお客様のご愛顧に感謝の気持ちを込めて、おいしいごはんを食べて過ごすひとときをプレゼントする、特別なキャンペーンの実施が決定いたしました。

キャンペーン期間中、土鍋IH炊飯ジャーをご購入いただいた方から抽選で、新商品JPG-S100の「一合料亭炊き」にちなみ、料亭「よし澤」のコース料理ご招待券や厳選銘柄米20種各1合をプレゼントいたします。

来年で、当社は「炊きたて」ブランド発売から50周年を迎えます。今後もご家庭でお手軽に「土鍋ごはん」が味わえる炊飯ジャーの開発により、幸せな団らんに貢献してまいります。

※2006年JKF-A型発売以降の土鍋IH炊飯ジャーの累計出荷台数、2020年2月に100万台突破予定



**実施期間: 2019年12月1日(日)~2020年1月20日(月)**  
**〈対象商品: タイガー土鍋IH炊飯ジャー全機種〉**

**「おかげさまでもうすぐ土鍋100万台 ありがとうキャンペーン」実施概要**

応募期間: 2019年12月1日(日)~2020年1月20日(月)

応募方法: 以下の特設サイトの応募フォームより必要事項をご記入の上、ご応募ください。

<https://www.tiger.jp/campaign/donabemillion/>

当選賞品: A賞 料亭「よし澤」のコース料理ご招待 5組10名様

B賞 厳選銘柄米20種各1合プレゼント 200名様

対象商品: タイガー土鍋IH炊飯ジャー全機種



A賞: 料亭「よし澤」コース料理 ※画像はイメージです。



B賞: 厳選銘柄米  
※画像はイメージです。

土鍋圧力IH炊飯ジャー<炊きたて>  
 JPG-S100 ※対象商品の一例です。

## タイガー土鍋IH炊飯ジャーまもなく100万台突破

当社は2006年に業界で初めて、内なべに本物の土鍋を採用した「土鍋IH炊飯ジャー JKF-A100」を発売し、炊飯技術の進化を重ね今年で土鍋シリーズは発売14年目を迎えました。ありがたいことに累計出荷台数はまもなく100万台を突破いたします。\*

ご購入いただいたお客様からは「土鍋になってからずっと使っています。炊きあがったごはんがおいしく好評で、今回も土鍋で選びました。」「本当においしくてお米に甘みがあって、おかずがいらなくらいおいしいです。」といったお声をいただいております。

※2006年JKF-A型発売以降の土鍋IH炊飯ジャーの累計出荷台数、2020年2月に100万台突破予定



※2020年2月に累計出荷台数突破予定



### 【土鍋IH炊飯ジャーの特長】

高い耐熱性と蓄熱性、さらに強度をそなえた「本土鍋」は、熟練職人が理想的な土を世界各地から選び抜き、厳密に温度管理された焼き工程を経て完成されます。

土鍋ならではの細かな泡立ちでお米を包み込んで沸とうさせることで、激しい対流でかき混ぜるだけでなく、お米の表面を傷つけにくく旨味を閉じ込めて炊きあげます。

また、蓄熱性の高い土鍋により熱量は業界最大温度の約280度\*1を実現。金属鍋に比べて約4倍\*2の土鍋の遠赤効果により米内部にもじっくりと熱を伝えて、甘みを引き出します。

●お米を泡が包みこむイメージ図



\*1 2019年モデルJPG-S100 内なべ(土鍋)底面の温度

\*2 JPG-S100と当社従来品JKT-B102(2017年製)の内なべの比較

なべ底内側の温度 土鍋230度、金属鍋110度(実際の炊飯時の温度を想定)の場合のピーク時の遠赤放射エネルギー量の比較

- 参考資料 -

参考情報 | 炊きたて50年目の本気!新シリーズ「土鍋<sup>ほうびだ</sup>ご泡火炊き」新商品のご紹介

「炊きたて」ブランド発売から来年で50周年を迎える本年のモデルは、高火力とやさしい泡立ちで旨味を守る「土鍋<sup>ほうびだ</sup>ご泡火炊き」シリーズです。

**【商品概要】**

品名: 土鍋圧力IH炊飯ジャー<炊きたて>土鍋<sup>ほうびだ</sup>ご泡火炊き  
 品番: JPG-S100  
 色柄: シルキーブラック<KS>

炊飯容量: 1合~5.5合

希望小売価格(税別): オープン価格\*

\*オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。



販売台数  
 前年モデル同期比  
**約500%**  
 を達成

※対象期間: 発売後1ヶ月(8/14~9/13)の出荷実績ベース。前年モデル同期間での比較。

**【商品特長】**

◆高火力とやさしい泡立ちでお米の旨味を守る「土鍋<sup>ほうびだ</sup>ご泡火炊き」

最高温度約280度\*の土鍋の遠赤効果による<sup>ふくしゃなつ</sup>輻射熱で旨味をじっくりと引き出します。さらに、土鍋ならではの細かい大量の泡がお米を包んで表面を守るため、お米同士がぶつかって傷つくことが少なく、旨味成分であるデンプンを閉じ込めます。

※内なべ外側の温度



プレミアム本土鍋  
 四度焼き

◆土鍋中ぶたで炊飯空間を最適化 “一合”を極める「一合料亭炊き」

通常、5.5合炊きで1合を炊飯すると、炊飯空間が大きくなりすぎるため、お米一粒ひと粒に均等に熱を伝えることが難しくなります。本商品は専用の土鍋中ぶたを用いて炊飯空間を小さくすることで、炊飯空間を1合に最適化し、お米に熱を均等に伝え、香り高く、甘みのあるごはんに仕上げます。

「夫婦二人のときはそのとき食べる炊きたてのごはん(1合)をおいしく炊きたい。でも家族や友人が来たときには、5合など多めの量をおいしく炊きたい」という方たちのニーズに着目した商品です。



一合料亭炊き専用  
 土鍋中ぶた



中ぶたを使った炊飯時  
 イメージ図

タイガー魔法瓶 JPG-S100特集ページ

<https://www.tiger.jp/feature/ricecooker/product/jpgs/gohoubidaki/>



世界中に幸せな団らんを広める。  
 Spreading joyous harmony throughout the world.



© 2003 TIGER CORPORATION