

台湾で大人気のオールステンレス製大同電鍋

ついに日本登場！2月10日発売開始

オールステンレスならではの信頼性と耐久性、洗練されたデザインで新たな料理体験を提供

台湾を代表する調理家電「大同電鍋」の企画・販売を手掛ける大同日本株式会社（本社：東京都千代田区・代表取締役：游 明德）は、日本市場向けに新たなオールステンレス製モデル「TAC-11JM」(10合炊き)を発売いたします。

本製品は、長年愛され続けた大同電鍋の基本デザインと多機能性受け継ぎつつ、ケースを完全にステンレス仕様に変更し、操作パネルも一新しました。オールステンレスならではの高い信頼性と、上品でスタイリッシュな印象を実現し、調理の楽しさをさらに高める一台です。

2025年2月10日（月）より、各大同電鍋公式オンラインショップ[®]で一般販売を開始いたします。また、公式直営店限定のお得なキャンペーンも実施予定です。

台湾で大変人気を博しているオールステンレスモデルが、ついに日本に初上陸。全体がステンレス製であるため、安心感、耐久性、手入れのしやすさ、そして洗練されたデザインが大きな魅力となっています。ぜひこの機会に、新しい大同電鍋で、毎日の料理をより豊かにお楽しみください。

- 公式製品ページ <https://dennabe-official.tatung.co.jp/Product/3101>
- 公式オンラインショップ[®]製品ページ https://store.tatung.co.jp/products/main_all_stainless



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

大同日本株式会社 家電業務推進部 林、李 TEL：03-5688-2187 MAIL：dennabe@tatung.co.jp

導入経緯

台湾で人気のプレミアムモデルは日本でも販売希望の声が多数寄せられており、発売に向けて様々な準備を進めた結果、ついに日本仕様での販売が実現しました。

オールステンレス製大同電鍋の特徴

■ 製品と付属品一覧

ケースから外・内鍋、外・内ぶた、スチームプレートまで SUS304 ステンレス製、付属品は他の機種と同様。



■ 耐久性と高級感を兼ね備えた、「ステンレス製のヘアライン仕上げ」ケースと外ぶた

「TAC-11JM」は、SUS304 ステンレス製のヘアライン仕上げケースと外ぶたを採用。この仕上げにより、繊細な質感と落ち着いた上品さを演出し、キッチンや食卓に洗練された印象を与えます。指紋や汚れが目立ちにくく、微細な擦り傷が目立たないため、美しい外観を長く保てます。また、お手入れも簡単で、日常使いに最適な設計となっています。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

大同日本株式会社 家電業務推進部 林、李 TEL : 03-5688-2187 MAIL : dennabe@tatung.co.jp



ヘアライン仕上げケース



外ぶたも従来モデルのと異なり、ヘアライン仕上げ

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

大同日本株式会社 家電業務推進部 林、李 TEL : 03-5688-2187 MAIL : dennabe@tattung.co.jp

■ モダンで使いやすい操作パネル

操作パネルは黒を基調としたシンプルでモダンなデザイン。シルバーの外観と見事に調和し、キッチンに上品な雰囲気プラスします。新設計のスイッチにより確かな手応えを得て、快適な操作が可能に。また、炊飯と保温ランプも必要時にだけ点灯する設計になり、視認性と操作性を向上させています。



炊飯時

保温時

■ 幅広い調理に対応する多機能性

「TAC-11JM」は、炊飯だけでなく、蒸す、煮込み、温めるなど多様な調理に対応可能です。日本の家庭料理に最適化されたこの電鍋は、忙しい日常の中でも簡単においしい料理を提供し、調理の手間を大幅に軽減します。日常的な食卓をより豊かにする一台です。

さらに、別売りの蒸しラックやセイロ、蒸し皿セットなどを使えば、複数の料理を同時調理でき時短も可能。



ステンレス製セイロ



ステンレス製蒸しラック

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

大同日本株式会社 家電業務推進部 林、李 TEL : 03-5688-2187 MAIL : dennabe@tatung.co.jp

■ 大同電鍋の共通特徴

耐熱ふたつまみと取っ手

火傷防止で使いやすい設計



フタ置きスタンド

キッチンワークがスムーズに



着脱式電源コード

安全で便利に取り外し可能



台湾製造

厳しい製造基準で実現した、安心と信頼の高品質



■ 大同電鍋の伝統を継承しつつ新たな進化へ

シンプルで信頼性の高い構造はそのままに、新素材と洗練されたデザインで日本家庭向けに進化した「TAC-11JM」。日々の生活を豊かにする高品質な調理家電として、ぜひお手に取ってみてください。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

大同日本株式会社 家電業務推進部 林、李 TEL : 03-5688-2187 MAIL : dennabe@tatung.co.jp



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

大同日本株式会社 家電業務推進部 林、李 TEL : 03-5688-2187 MAIL : dennabe@tatung.co.jp

発売記念キャンペーン情報

■ 公式直営店限定キャンペーン

キャンペーン期間：2025年2月10日（月）から2025年3月10日（月）まで

- ① 本体価格より5%OFF
- ② 指定の付属品を本体と同時に買い上げいただくと、付属品が10%OFFとなります。
- ③ さらに、キャンペーン期間中に本製品をご購入のお客様のうち、他の商品と合わせて3万円以上（税抜）買い上げいただいた方の中から抽選で10名様に、大同電鍋のレシピ本『ゼーンぶ電鍋！』をプレゼントいたします。

（レシピ本は3月下旬頃発送予定）

また、数量限定のレビューキャンペーン同時開催中、詳しくはオンライン公式直営店にてご確認ください。

TATUNG 大同公式オンラインショップ: <https://dennabe-official.tatung.co.jp/>

大同電鍋とは

■ 台湾生まれの万能調理家電で、台湾を代表する商品の一つとして知られています

1960年の発売以来、**60年以上の歴史を持つ**ロングセラー商品であり、累計出荷台数は**1700万台を突破**。台湾では**平均一家に1.8台**という驚異的な普及率を誇り、嫁入り道具としても選ばれるなど、国民的な家電としてNo.1ブランド、不動の地位を確立しています。

■ 日本の炊飯器をルーツに

1955年当時日本で大流行した自動式電気釜(炊飯器)をルーツにしています。その後日本の炊飯器はハイテク化が進み、段々使われなくなりましたが、1960年発売初代の大同電鍋は当時とほぼ変わらない外観と機能で、今でも台湾人に愛され続けています。

■ 台湾でいろいろな調理に使われて広く普及

台湾料理は「蒸す・煮込む」の調理法を多く使います。シンプルな構造と使いやすさを追求した大同電鍋は、その料理スタイルとぴったり合うため、炊飯だけでなく、煮込み料理や蒸し料理など、幅広い調理に対応できる万能調理器として発展しました。その結果、台湾では一家に一台は当たり前と言われるほど普及し、国民の生活に深く浸透しています。

■ 日本で2015年から公式発売され、甦る

2010年代以降日本でもその良さを気づいた愛用者が増え、公式販売の声は増えました。大同日本はその要望に応じるべく、なんとか2015年から公式日本仕様の大同電鍋をオンラインショップでの発売を果たしました。日本では実に数十年ぶりの感慨深い復活エピソードとなります。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

大同日本株式会社 家電業務推進部 林、李 TEL：03-5688-2187 MAIL：dennabe@tatung.co.jp

■ 日本では現在累計約 2.5 万台販売

2015 年からの公式販売を機に、その魅力が再注目され、テレビ番組や雑誌、ニュースサイトや SNS などでも頻繁に取り上げられるようになりました。2025 年 2 月現在、日本で累計約 2.5 万台が販売されており、その人気はますます高まっています。



🏠 細部紹介・付属品



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

大同日本株式会社 家電業務推進部 林、李 TEL : 03-5688-2187 MAIL : dennabe@tatung.co.jp

大同電鍋の特徴

大同電鍋は、シンプル操作で多彩な料理が楽しめる、便利な調理家電です。

■ 多機能性

1台4役！煮る、炊く、蒸す、温める。1台で様々な調理に対応できます。

■ 簡単操作

スイッチ一つで調理を開始でき、直感的な操作が可能です。

■ アバウト調理

外鍋に入れる水の量によって加熱時間を調整できます。厳密な計量は不要で、おおよその水量で手軽に調理できます。

■ ほったらかし調理 OK

外鍋の水が蒸発しきるとスイッチが自動的に上がって電源 OFF、見守る必要なく安心して調理できます。

■ 多層料理により時短効果

オプションのセイロや蒸し皿を使えば、複数の料理を同時に調理でき、時短になります。

■ 素材へのこだわり

ステンレス製内鍋で、今時貴重なフッ素加工塗装なし炊飯器。

全機種 of 付属内鍋は SUS304 ステンレス製で、フッ素加工を避けたい方にもおすすめです。

また、フッ素加工をご希望の場合、別売りオプション品も検討できます。

■ ヘルシー料理

水蒸気で調理するため、食材の栄養を逃さず、ヘルシーでみずみずしい料理が楽しめます。

■ レトロかわいいデザイン

昭和レトロなデザインが魅力で、インテリアとしても楽しめます。

■ お手入れ簡単

部品数が少なく、パッキン類も一切なく、手間がかかりません。

■ 高い耐久性

シンプルな構造とアナログ設計により、故障しにくく、長くご愛用いただけます。実際、台湾では 10 年以上使い続けられている事例も多く見受けられます。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

大同日本株式会社 家電業務推進部 林、李 TEL : 03-5688-2187 MAIL : dennabe@tatung.co.jp



スープ



おでん



肉じゃが



デザート

炊く・蒸す
煮込む・温める



お米



チルド食品



炊飯



台湾ルーロー飯



自動的に電源オフ、
タイマーセット不要

料理が完成すると自動的にスイッチが切れて保温状態になるため、面倒な火加減の調整は不要。放ったらかし調理をしている間に、別の料理を仕上げることもできます。

蒸気ので
素材の味を引き出す

大同電鍋は加熱された水の蒸気ので食材を調理します。電子レンジと違って水分が奪われないので、驚くほどしっとり仕上がります。食材の本来の美味しさを引き出してくれます。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

大同日本株式会社 家電業務推進部 林、李 TEL : 03-5688-2187 MAIL : dennabe@tatung.co.jp

オールステンレス製大同電鍋 10 合 (L) 商品情報

商品名：オールステンレス製大同電鍋 10 合 (L)
製品型番：TAC-11JM
通常販売価格：¥ 29,800 (税込み)
最大炊飯容量：1.8L (10 合炊き)
炊飯時消費電力：700W
保温時消費電力：40W
電源：100V 50/60Hz
幅×高さ×奥行：349×268×312 (mm)
内鍋直径 240 (mm)
質量 (約)：4.1kg
ステンレス種類：SUS304
ケース材質：ステンレス製
外鍋材質：ステンレス製
内鍋材質：ステンレス製
カラー：ステンレス (シルバー色)
付属品：外鍋ふたと内鍋ふた (ステンレス製)、スチームプレート (ステンレス製)、
アース線、外せる電源コード、計量カップ、しゃもじ
生産地：台湾

大同電鍋公式サイト・SNS

大同電鍋公式サイト: <https://dennabe-official.tatung.co.jp/>

TATUNG 大同公式オンラインショップ: <https://store.tatung.co.jp/>

楽天公式販売店 <https://www.rakuten.co.jp/dennabe/>

Amazon.co.jp <https://www.amazon.co.jp/tatung>

Yahoo!ショッピング <https://store.shopping.yahoo.co.jp/toj/>

Instagram: https://www.instagram.com/dennabe_official/

X (旧ツイッター): <https://twitter.com/daidodennabe>

YouTube: <https://www.youtube.com/@daidodennabe>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

大同日本株式会社 家電業務推進部 林、李 TEL : 03-5688-2187 MAIL : dennabe@tatung.co.jp

Facebook: <https://www.facebook.com/dennabeinjapan>

Threads: https://www.threads.net/@dennabe_official

大同電鍋公式レシピ情報

大同電鍋公式サイト レシピ

<https://dennabe-official.tatung.co.jp/recipe>

cookpad

<https://cookpad.com/kitchen/44532025>

Rakuten レシピ

<https://recipe.rakuten.co.jp/mypage/1290018455/>

Kurashiru

<https://www.kurashiru.com/profiles/dennabe>

大同電鍋取り扱い実店舗

※ラインナップおよび最新在庫状況は店舗により異なるので、直接各店舗にお問い合わせください。

(関東方面)

誠品生活日本橋店 <https://www.eslitespectrum.jp/>

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町 3 丁目 2 – 1 COREDO 室町テラス 2F

台湾茶藝館狐月庵 <https://kogetsu-an.shop/>

〒110-0001 東京都台東区谷中 3-13-3 SGビル 2F

(関西方面)

神農生活近鉄百貨店 <https://www.d-kintetsu.co.jp/majitreats/>

〒545-8545 大阪府大阪市阿倍野区阿倍野筋 1 丁目 1 – 4 3 あべのハルカス近鉄本店タワー館 10 階

大同日本株式会社について

台湾の大同公司とは、100 年以上歴史ある台湾を代表する総合電機メーカー。大同日本（株）は、「大同公司」資本 100%の子会社です。1918 年に創立した大同公司は、各種の家電をはじめ、重電（モーター、ケーブル、変圧器）、スマートメーターなどを取り扱っております。大同日本株式会社は、1975 年（昭和 50 年）8 月 1 日設立しました。会社的に信頼される企業として、持続的な成長を目指し、社会貢献に積極的に取り組んでまいります。日本から資材設備の調達や日本企業との技術提携もしており、日本と台湾の貿易業務や日台文化交流の促進を励んでおります。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

大同日本株式会社 家電業務推進部 林、李 TEL : 03-5688-2187 MAIL : dennabe@tatung.co.jp

台湾のトップ100ブランド 大同



「大同」は、台湾政府主催の「トップ100台湾ブランド」賞を受賞。
台湾の100周年に当たる2011年、
台湾对外贸易局があらゆる産業界から台湾で最も傑出したブランド100社を選出したものです。
それらに私たち「大同」が含まれました。

【会社概要】

社名：大同日本株式会社

本社所在地：〒101-0021 東京都千代田区外神田6丁目14-7 VORT 末広町

代表者：代表取締役 游明德

事業内容：大同電鍋をはじめとする調理家電、重電工業、スマートエネルギー関連製品

設立：1975年（昭和50年）8月1日

会社HP：<https://www.tatung.co.jp>

お問い合わせメールアドレス：info@tatung.co.jp

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

大同日本株式会社 家電業務推進部 林、李 TEL：03-5688-2187 MAIL：dennabe@tatung.co.jp