

— NEWS RELEASE —

アート×おにぎり！タイガー魔法瓶による土鍋ごはんの新たな食体験！！

土鍋ごはんのおにぎりで愛を語る前衛的レストラン
『La Donabe(ラ・ドナベ)』を代官山に期間限定オープン

2018年10月19日(金)～21日(日)／全品無料／本日より事前予約受付開始

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、土鍋炊飯ジャー「炊きたて」で炊いた土鍋ごはんのおいしさを驚きをもってお楽しみいただくために、**土鍋ごはんのおにぎりで愛を語る前衛的な土鍋 ONIGIRIレストラン『La Donabe(ラ・ドナベ)』**を10月19日(金)～21日(日)の3日間限定でオープンいたします。そして、本日より、特設サイト（<https://www.tiger.jp/campaign/ladonabe/>）にて事前予約の受付を開始いたします。



店内イメージ



メニューイメージ

あなたはきっと驚く、「土鍋ごはんがこんなにおいしかったなんて」と。

『La Donabe』は、土鍋ごはんのおいしさを最大限に体験いただくためのレストランとして誕生しました。土鍋ごはんの最もおいしい食べ方の一つである「おにぎり」に着目。食べる人のことを思い愛情を込めて握る土鍋ごはんの「おにぎり」を「愛」と捉え、様々な愛の形をおにぎりで表現しました。メニューは、初恋をテーマにした「やがて少年は気づく、それが一かけらの永遠だったということに」や愛し合う二人を表現した「満ち足りた二人だけが知っているそれぞれの秘密」など、全7品と裏メニュー1品。これまでにない前衛的な表現で、美しく、おいしい、まるでアート作品のようなおにぎりです。

そして、高級レストランさながらの内装は、国内外から注目を集めるバルーンアーティスト・Daisy Balloon（デイジーバルーン）が担当。生命の循環をテーマに、一粒ひと粒のバルーン(水滴)を美しく密に組み合わせ、炊きたてのごはんの象徴ともいえる水蒸気をダイナミックかつエネルギーに描いたアート作品「気化 - vaporization」がカウンター中央から天井に大きく伸び、目を引きまします。アートな空間で、アート作品のようなおにぎりを食するという前代未聞の体験、この機会にぜひお楽しみください。

土鍋ONIGIRIレストラン『La Donabe』開催概要

- 店名： La Donabe presented by タイガー土鍋炊飯ジャー「炊きたて」
- 開催期間： 2018年10月19日(金)～21日(日) 各日12:00～21:15(L.O 20:45)
- 開催場所： 〒150-0033 東京都渋谷区猿樂町16-15
代官山T-SITE GARDEN GALLERY
- 席数： 24席
- 料金： 無料
- 提供スタイル： 1日10回／各回30分の全席完全入替制
グランドメニュー全7品の中から1品の愛(土鍋おにぎり)と、裏メニュー1品をご提供。
なお、グランドメニューはランダムでの提供になります。
- 特設サイト： <https://www.tiger.jp/campaign/ladonabe/>
※事前予約は9月25日13時～受付開始。先着順で定員に達し次第、受付終了となります。
※当日席のご用意もあります。詳しくは、サイトをご確認ください。
- 告知ムービー： <https://youtu.be/mlMTrPXDudM>

愛にはいろいろな形があって、それらのすべてが愛なのだ。

La Donabe ロゴマーク／コンセプト



私たちは愛する。
木漏れ日を。草原の風を。
人の手による温かなおにぎりを。
土鍋で炊かれたごはんを
人が、人のためににぎる。
そこには、たしかな愛がある。
画一的な工業製品ではない、
一つひとつ形が違うおにぎりは、
人生に、世界に、
様々な愛の形があることを教えてくれる。
私たちはおにぎりをアップデートしたい。
土鍋ごはんのおいしさと、愛をもって。
この小さな店には、
愛の形をしたおにぎりがあります。
おにぎりの形をした愛があります。
あなたはこの食卓で、愛の味を知ることになります。



メニュー名：

やがて少年は気づく、それが一かけらの永遠だったということに

やわらかな甘さに包まれる幸福な小宇宙。記憶に残るのはどこまでも爽やかな柑橘の香りと梅の酸味。それが初恋という名の体験であることをまだ知らない少年が人生で初めて味わう、甘く切ない気持ちにも似たおにぎりです。



メニュー名：

ほろ苦さが教えてくれたのは、朝焼けの完璧な静寂

紫のトレビスをかじりながら想像するのは、夜の終わりと朝の始まりが溶け合う静かな空。片思いの眠れぬ夜を越え、開けた窓から入る澄み切った空気。自分以外は誰も知らない世界の光。少しの苦さと心地よさが混じる、愛がもたらす味わい深い孤独をおにぎりにしました。



メニュー名：

満ち足りた二人だけが知っているそれぞれの秘密

森の中で二人きりで過ごす幸福を、森の恵みのポルチーニ茸とトリュフ塩が祝福します。半透明なゼラチンドームに包むことで、誰にも邪魔されない二人だけの王国をおにぎりにしました。



メニュー名：

刺激と癒しが結ばれる、幸福な結婚式への参列

甘み、旨み、酸味、スパイス。花嫁と花婿を順番に祝福する人々のように次から次へと味わいを広げる食材たち。離れ離れのもが出会う奇跡を祝福する、愛に満ちた結婚式をおにぎりにしました。



メニュー名：

大いなるゆるしを受けたものたちのにぎやかな饗宴

海、森、畑。それぞれバラバラでありながら、愛の名のもとに一つになる小さな祝祭。解放された心と、華やかな気持ち。それぞれの個性。愛とは互いをゆるし合うことという気づきをくれるおにぎりです。



メニュー名：

その壁の向こうにあるものへの恐怖とあこがれ

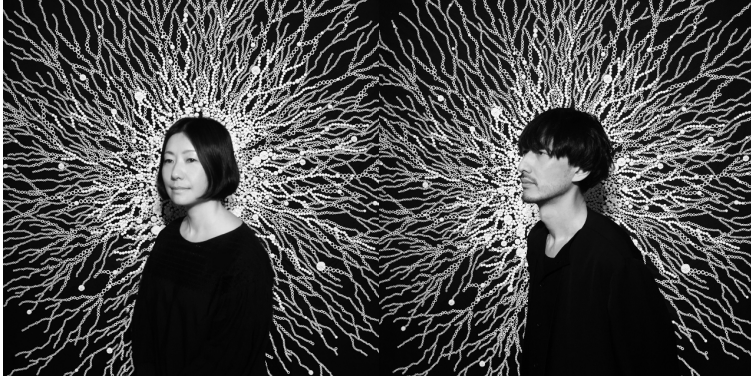
何があるのかわからない、しかし強く惹かれてしまう。その気持ちもまた愛ではないでしょうか。限られた者だけがたどり着く、隠されたフォアグラの味わい。愛とは勇気でもあるということをおにぎりに教えてくれるおにぎりです。



メニュー名：

なにもなくてすべてがあった遠い日のおもいで

愛とはつまり、海かもしれません。海の幸が凝縮された味わいは、遠い過去と遥かな未来を結びます。誰にも奪うことができない、おもいでという名の宝物をこのおにぎりから得るでしょう。



DAISY BALLOON

バルーンアーティスト細貝里枝とアートディレクター・グラフィックデザイナーの河田孝志からなるアーティストユニット。2008年結成以来、「感覚と質」をテーマに掲げ、バルーンで構成された数々の作品を制作。なかでもバルーンドレスは、繊細さが細部まで行き渡った建築物を思わせ、多くの人々を魅了している。また、彼らは日々、哲学的テーマを探求して、物や人とディスカッションすることをフィールドワークとしているが、その眼差しは常に、他者との本質的な融合に向けられている。

タイガー魔法瓶の考える土鍋ごはんのおいしさ

炊飯ジャーの内釜に本物の土鍋を使用した土鍋炊飯ジャー「炊きたて」では、ふっくらとした「ごちそう土鍋ごはん」をご家庭で楽しんでいただけます。



プレミアム
本土鍋

四日市萬古焼

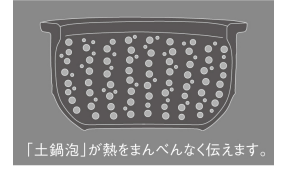
・四日市萬古焼を使用

陶器の本場である三重県四日市市の伝統工芸品「四日市萬古焼」を使用。細かい特別な土を使い、1250度の高温で焼きあげました。土鍋素地内部にあいた細かい多くの気泡が熱を本土鍋の内部にしっかり溜め込みます。また、土素材の持つ遠赤効果を生かし、お米一粒ひと粒をむらなく、ふっくら炊きあげます。

・「土鍋泡」で粒のそろったごはん

沸とう時には細かく均一な、力強い「土鍋泡」が発生します。

底全体から沸き立つ泡が、自然な対流を生み出し、お米一粒ひと粒に熱を均一に伝達し、旨みを引き出しながら、ふっくらと粒のそろったごはんを炊きあげます。



「土鍋泡」が熱をまんべんなく伝えます。

イメージ図

土鍋の製造工程



成形した本土鍋は、四度の焼き工程を経て完成します。

「炊きたて」ラインナップについて

タイガー炊飯ジャー「炊きたて」は、本物の土鍋を使ったプレミアムモデルから、内釜に土鍋コーティングを施し土鍋の特長を引き出したモデルまで、ご家庭で簡単に土鍋ごはんのおいしさを味わっていただけるラインナップを揃えております。

「炊きたて」ラインナップ一部

ごちそう土鍋ごはん
炊きたて



土鍋圧力IH炊飯ジャー
JPG-X100

プレミアム
本土鍋
四日市萬古焼

土鍋圧力IH炊飯ジャー
JPH-A101

プレミアム
本土鍋
四日市萬古焼

土鍋圧力IH炊飯ジャー
JPH-B101

本土鍋
四日市萬古焼

圧力IH炊飯ジャー
JPC-A102

熱流&熱封
土鍋コーティング

土鍋圧力IH炊飯ジャー
JPJ-A060

プレミアム
本土鍋
四日市萬古焼

3.5合
炊き



世界中に幸せな団らんを広める。

Spreading joyous harmony throughout the world.