

-NEWS RELEASE-

新保温プログラムで、炊きたてのおいしさを保温ごはんでもキープ
 “毎日手間なくおいしい” 忙しい家庭のニーズに応えた新モデル
圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>JPV-A100/A180
 2022年8月21日発売

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、2023年に創業100周年を迎えます。この度、フラッグシップモデル「土鍋で泡火炊きJPL型」で培った技術を活かし、炊きたてごはん^{ほうび}と保温ごはんの両方のおいしさにこだわった、新製品「圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>JPV-A100/A180」を2022年8月21日に発売いたします。



日本における世帯数の内、共働き世帯が2021年には1247万世帯と10年前の約1.2倍^{※1}に増加しています。この増加する共働き世帯や炊飯器の進化等の影響によりごはんの保温頻度は2018年と比較して6ポイント上昇し43%と高くなっています^{※2}。一方で保温したごはんは炊きたてのごはん^{ほうび}に比べて味が落ちると感じている人は約74.6%にのぼります^{※3}。この背景を受けて、忙しい共働き家庭に向けて手間を省きつつ、時間が経ってもおいしいごはんを楽しめる新モデルを投入いたします。

本製品は、土鍋の温度コントロールを参考に土鍋の火技を再現した「旨み粒立ち炊飯プログラム」を搭載。吸水時間を従来品^{※4}より約1.2倍に延ばすことでより甘みを引き出し、お米の弾力を保ちふっくらとした炊きあがりを実現しました。また、蒸気センサーを活用して保温における昇温時の温度調整を行い、水分をごはんにとどめる「粒立ち保温プログラム」も新開発したことで、「炊きたて」から時間が経ってもふっくらとしたごはんを味わっていただけます。

他にも「少量旨火炊き^{うまひ}」メニューや「冷凍ご飯」メニューなど毎日の手間が省ける工夫を取り入れつつ、ごはんのおいしさにもこだわったメニューを搭載。さらに、スロー調理やクイック調理では、手の込んだ無水調理から時短調理まで、炊飯器1台で手軽に美味しい料理をつくりたいといった幅広いニーズにお応えします。

当社は、長年培ってきた熱コントロール技術により、土鍋ごはん^{ほうび}に迫るおいしさと手間が省ける本製品をお届けし、幸せな団らんを広めることに貢献してまいります。

- ① ごはんの弾力を引き出す
「旨み粒立ち炊飯プログラム」**New**
- ② お米の蒸発水量に着目
「粒立ち保温」で、ごはんの弾力を保つ**New**
- ③ お手入れ部品の点数 たったの2点
手間いらずの簡単お手入れ**New**


【製品概要】

品名	品番	色柄	希望小売価格(税別)	発売日
圧力IHジャー炊飯器 <炊きたて>	JPV-A100	マットブラック<KM> マットホワイト<WM>	オープン価格 ^{※5}	2022年8月21日
	JPV-A180	マットブラック<KM>		

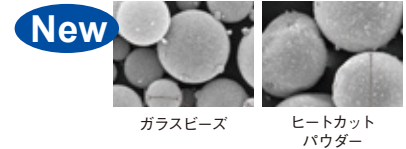
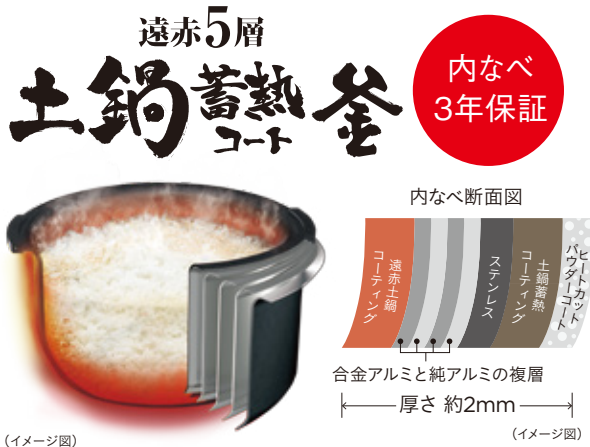
※1 独立行政法人労働政策研究・研修機構 統計情報 2022年度 ※2 炊飯器の保温頻度に関する調査 2021年度当社調べ ※3 炊飯器の保温機能に関する調査 2022年度当社調べ
 ※4 JPV-A100と当社従来品JPK-S100(2021年製)との比較。白米3合炊飯時との比較 JPV-A100:11分 JPK-S100:9分(当社調べ) ※5 オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

【主な特長の詳細】

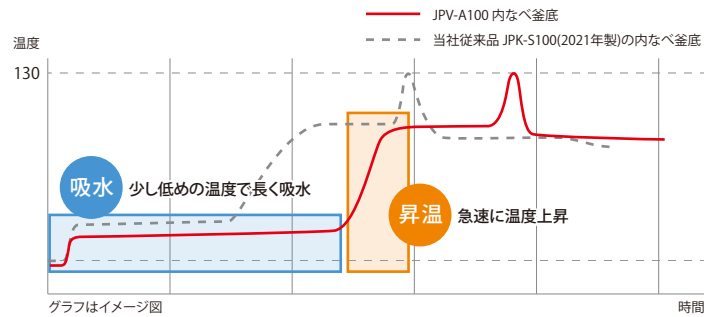
① ごはんの弾力を引き出す **「旨み粒立ち炊飯プログラム」 New**

「JPV-A型」の内なべには、遠赤5層土鍋蓄熱コート釜を採用。新たにヒートカットパウダーをコートしたことで、さらに蓄熱性が向上しました※。かめばかむほど甘みが出てくる弾力のあるごはんを目指して、当社のフラッグシップモデルである土鍋圧力IHジャー炊飯器の温度コントロールを参考に、新たな炊飯プログラム「旨み粒立ち炊飯プログラム」を開発しました。従来品より少し低めの温度で長く吸水した後、急速に温度を上昇させることで甘みを引き出し、お米の弾力を保ったふっくらとした炊きあがりを実現しました。

※当社従来品JPK-S100（2021年製）との比較



JPV-A型の弾力を引き出す炊きかた

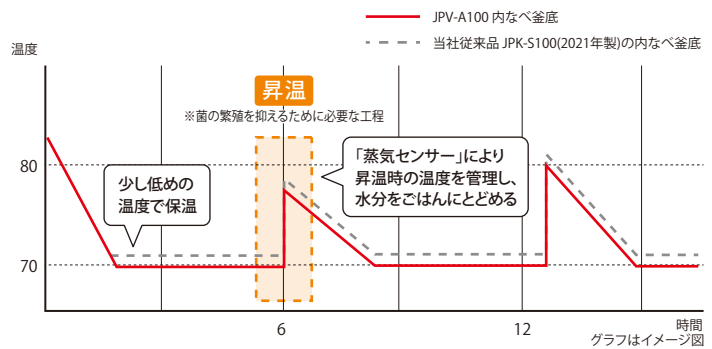


② 「粒立ち保温プログラム」新搭載 New

◆お米の蒸発水量に着目

近年、ご家庭でのごはんの保温頻度が増えていることに着目し、時間が経過してもおいしさを保つ保温プログラムの開発にいたりました。保温時にも蒸気センサーを活用し、昇温時の温度を調整することで、水分をごはんととどめます。昇温過程での温度を従来よりも下げることによって、ごはんから出る余分な蒸気を抑えられるため、「旨み粒立ち炊飯プログラム」で炊いた弾力あるごはんの粒の輪郭を保ったまま、べたつきを抑えてふっくら保温します。

保温プログラムの進化で蒸発水量をコントロール



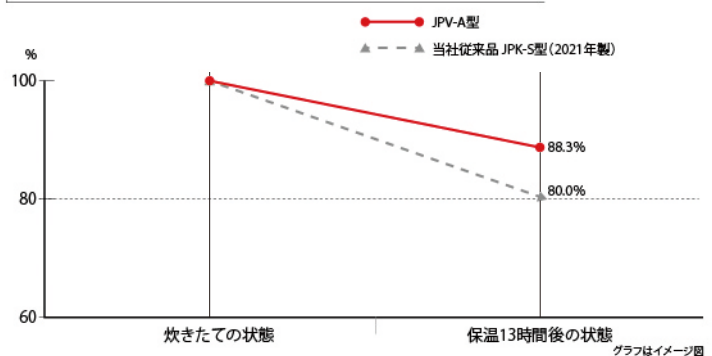
◆保温後も炊きたてのようなおいしさを保つ

粒立ち保温プログラムを採用したことにより、炊きたてから13時間経過した際のごはんの固さの変化率は当社従来品※と比べ改善。

時間が経過しても炊きたてに近い状態のごはんのおいしさをお楽しみいただけます。

※JPV-A100当社と従来品JPK-S100（2021年製）との比較
 JPV-A100: 33481Pa JPK-S100: 33651Pa

保温13時間後のごはんの劣化の変化率の比較(かたさの変化率)



【主な特長の詳細】

③ お手入れ部品の点数 たったの2点 **手間いらずの簡単お手入れ** New

◆お手入れ簡単!毎日の手間が省ける工夫

お手入れ点数は、内なべと内ぶたのみのたったの2点。部品の取り外しも簡単です。内ぶたは食器洗い乾燥機にも対応し、毎日のお手入れ性にもこだわっています。

炊込みごはんや炊飯器調理の後の気になるにおいや汚れには「圧力洗浄」コースが最適。最短約24分*¹で手の届かない炊飯器内部の汚れやおいを、蒸気の力で抑制します*²。

*¹ JPV-A100 の場合。JPV-A180 では約27分です。
 *² においによっては完全に取れない場合もあります。



お手入れ部品点数 たったの2点



食器洗い乾燥機対応(内ぶた)



天面もさっと一拭き



「圧力洗浄コース」は約24分で完了

(イメージ図)

◆毎日使うものだから衛生的に。抗菌加工しゃもじを新採用

New

より安心して毎日のごはんを召しあがっていただくために、SIAA(抗菌製品技術協議会)認証の抗菌加工しゃもじを採用しました。抗菌加工しゃもじは、抗菌効果で大腸菌や黄色ブドウ球菌などの増殖を抑えます。



SIAAマークは抗菌製品技術協議会が制定した抗菌のシンボルマークです。①抗菌性(*¹)、②安全性(*²)、③適切な表示(*³)と3つの基準を満たした製品にSIAAマークを表示することができます。

(※¹)加工されていない製品の表面と比較し、細菌の増殖割合が1/100以下であり、耐久性試験後も抗菌効果が確認されること。抗菌性は国際基準ISO22196に準じて行なわれた試験結果に基づき判定。
 (※²)SIAAが独自に決めた安全性基準を満たしていること。
 (※³)抗菌剤の種類、加工部位を明示していること。

[抗菌加工について]

- JPV-A型に付属しているしゃもじには、銀系(Ag)抗菌加工が施されています。
- 試験依頼先: 大和化学工業株式会社 評価技術センター
- 試験方法: JIS Z 2801 (ISO 22196) に基づき抗菌加工を確認済
- 加工方法: プラスチックに練り込み加工
- 使用抗菌剤: 銀系抗菌剤
- 試験結果: 抗菌活性値2.0以上

SIAA
 ISO 22196
 抗菌加工



自立式
 抗菌加工
 しゃもじ
 つき

④ その他の特長

◆少量でもしっかりおいしく「少量旨火炊き」メニュー

お茶碗1～2杯分※など、少ない量でもしっかりおいしく炊ける「少量旨火炊き」メニューを搭載。

土鍋圧力IHジャー炊飯器で培った、少量でも旨みを引き出す加熱プログラムを金属釜に応用。「その日食べる分だけの炊きたてごはんをおいしく食べたい」という声にお応えします。

※JPV-A100は0.5合から、JPV-A180は1合から炊飯していただけます。
 本体の液晶表示では「少量炊き」と表示しています。



◆「少量高速」&「冷凍ご飯」メニュー

お茶碗1杯(0.5合)が最短約15分、1合が約17分※で炊飯できる「少量高速」メニューでは、忙しい毎日でも炊きたてのごはんが食べられます。

また、冷凍用のごはんがおいしく炊ける「冷凍ご飯」メニューも搭載。「白米」メニューよりも時間をかけて吸水し、ベタつきを抑えつつも芯までふっくら炊きあげることので、冷凍保存してもおいしさを保ちます。

※JPV-A100は0.5合から、JPV-B180は1合から炊飯していただけます。
 お米の種類、室温、水温などにより多少異なります。(当社調べ)

ごはんが
 わずか/
15分



「少量高速」メニュー



「冷凍ご飯」メニュー

◆食材を入れてスイッチを押すだけで献立の一品が完成!豊富な調理メニュー

「クイック調理」メニューでは、最短約12分でおかずの一品が完成。沸とう温度に近い温度で煮た後、一気に調理。調理時間は1分単位で設定できるので時短調理に最適です。一方、「スロー調理」メニューでは、本格煮込み料理を簡単につくることができます。最初の60分は高めの温度設定で加熱し、それ以降は火力を弱めてじっくり煮込むので、煮崩れや煮詰まる心配がありません。水を加えずに食材から出る水分を利用した無水調理も「スロー調理」メニューで可能です。

クイック調理例



簡単 鯖のアクアパッツァ風バジル風味

スロー調理例



牛すね肉のデミグラス煮込み

無水調理例



無水肉じゃが

【製品画像】


マットブラック<KM>


 マットホワイト<WM>
(JPV-A100のみ)


内なべ3年保証


5.5合 炊き JPV-A100

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 102%	年間消費電力量 89.0kWh/年
----------------	------------------	----------------------

出荷時の設定は、「エコ炊き」メニュー。

1升 炊き JPV-A180

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 101%	年間消費電力量 140.4kWh/年
----------------	------------------	-----------------------

出荷時の設定は、「エコ炊き」メニュー。

「JPV-A100/A180」製品ページ >> <https://www.tiger.jp/product/ricecooker/JPV-A.html>
土鍋神話特集ページ >> <https://www.tiger.jp/feature/ricecooker/index.html>
【製品仕様】

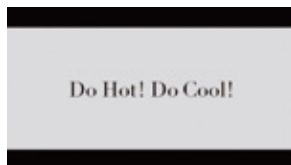
品名	圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>	
	JPV-A100	JPV-A180
品番	JPV-A100	JPV-A180
希望小売価格	オープン価格*	
最大消費電力 W	1100	1210
最大炊飯容量 L	1.0 (5.5合炊き)	1.8 (1升炊き)
最大炊飯容量区分 ※1	B	D
年間消費電力量 kWh/年 ※2	89.0	140.4
1回当たりの炊飯時消費電力量 Wh ※2	180※3	235※3
1時間当たりの保温時消費電力量 Wh ※2	16.1※3	23.1※3
サイズ 幅×奥行×高さ (約) cm	25.7×38×21.4	28.6×40.6×25.3
ふた開き時の高さ (約) cm	42.3	48.6
本体質量 (約) kg	5.5	6.7
メニュー	エコ炊き、白米、極うま、少量炊き (少量旨火炊き)、早炊き、少量高速、冷凍ご飯、すし・カレー、お弁当、炊込み・炊込みおこげ、おかゆ、玄米、雑穀、麦めし、おこわ、クイック調理、スロー調理、ケーキ	
色柄	マットブラック<KM>、マットホワイト<WM>	マットブラック<KM>
発売日	2022年8月21日	

*オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

※1 電磁誘導加熱方式 (IH) …B:0.99L以上 1.44L未満 D:1.80L以上 ※2 省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づきます。)

※3 1回当たりの炊飯時消費電力量は「エコ炊き」メニュー、1時間当たりの保温時消費電力量は「エコ炊き」メニュー時の電力量です。(工場出荷時の設定です。) 消費電力量は炊飯量やご使用のメニューによって異なります。

製品写真は実際の色とは若干異なる場合があります。あらかじめご了承ください。

タイガー魔法瓶 NEXT100年ステートメントムービー「Do Hot! Do Cool!」公開中!


タイガー魔法瓶は2023年に創立100周年を迎えます。創立以来、「真空断熱技術」と「熱コントロール技術」を用いた、高次元の熱制御にこだわり続けてきました。次の100年も変わらずこの技術を活かして、「世界中に幸せな団らんを広める。」ことを実現してまいります。


 「Do Hot! Do Cool!」100年を、あたたかく。100年を、カッコよく。 https://youtu.be/MQe_G1aveuM


© 2003 TIGER CORPORATION