

- NEWS RELEASE -

物価高騰に伴う家庭の食卓の変化について328名に調査を実施

小麦価格の高騰によりお米を食べる量を増やしたい人が約70%

「コメ価格は値下がり傾向にある」と知らない人が約70%

朝食をパンからごはんへ変更したい人は3人に1人も！
4割がおいしくごはんを炊ける炊飯器への見直しを検討

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、全国20代～60代の料理習慣のある既婚者男女を対象に「物価高騰に伴う家庭の食卓の変化に関する調査」を実施しました。食材高騰で日々の献立にも影響が出ている人が約75%、小麦価格の高騰を理由にお米を食べる量を増やしたいと回答した人が約70%となりました。また、約4人に1人が「小麦製品の価格高騰によりお米を食べる頻度が増えた」と回答し、お米回帰が進んでいることがわかりました。

コメの価格に関する傾向

円安による輸入原料や飼料・肥料コストの増加やエネルギー価格の高騰により、2022年1月～8月までで小麦製品や加工食品などを中心に値上げを行った食品が2万品目を超えています。

そのような中、総務省が公表している小売物価統計によると、2022年8月時点でコメの小売価格（5kgあたり）はコシヒカリが前年同月比-1.8%、コシヒカリ以外の銘柄の平均が前年同月比-5.2%となりました。

さらに令和3年産米の2022年7月の相対取引価格は、全銘柄平均で前月から-25円となり、2021年9月～2022年7月の令和3年産米の平均価格は令和2年度産米から-1,690円、令和元年産米から-2,877円となっています。（※1）小麦製品の高騰が続いているのに対し、コメの小売価格は直近3ヵ年においても高騰の波が届いていないことがわかります。

※1：農林水産省「米に関するマンスリーレポート」（令和4年9月号）よりデータ引用

「小麦価格の高騰を理由にお米を食べる量を増やしたい」と回答した人が70.7%
なかでも「朝食をパンからごはんへ変更したい」人が3人に1人も！

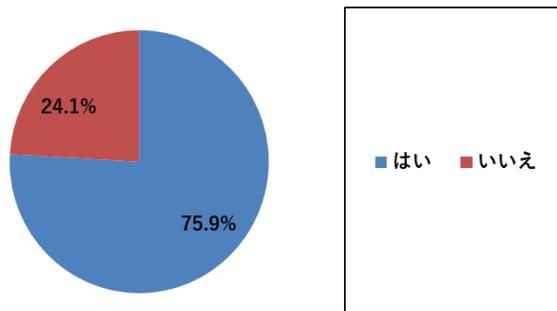
全国20代～60代の料理習慣のある既婚者男女328名を対象に、「物価高騰に伴う家庭の食卓の変化に関する調査」を実施しました。（※2）

「食材価格の高騰が日々の献立にも影響している」と回答した人が75.9%、「小麦価格の高騰を理由にお米を食べる量を増やしたい」と回答した人が70.7%となりました。なかでも、「朝食をパンからごはんへ変更したい」という回答は3人に1人に上りました。一方で、「2020年以降、米の価格が値下がり傾向にある」と知らない人が68.6%、「パンや麺の価格高騰により、主食でお米を食べることが増えた」と回答した人は24.1%と少なく、物価が高騰しているなかで主食をお米に切り替えることで家計に役立つことを知らない人や実践していない人が多くいることがわかりました。

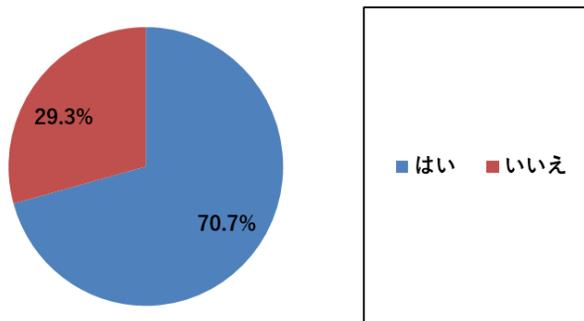
さらに、小麦価格が高騰し、米の価格が値下がり傾向にある中で、おいしくごはんが炊ける炊飯器への見直しを検討している人は40.2%にのぼることがわかりました。また2019年度～2022年度の炊飯器の業界平均売価は伸長しており、当社の最上位モデルの炊飯器「土鍋ご泡火炊き JPL型」は高価格帯炊飯器にも関わらず、2020年度には前年同期比101.2%、2021年度には119.6%と、2年連続で売上台数を伸ばすなど、コロナ禍を経た近年のトレンドとして高価格帯炊飯器の人気の高くなっていることが推察できます。お米への回帰に関心が増えてきているなかで調査結果・販売状況ともにごはんをおいしく炊くことへの関心が高まっていることが伺えます。

調査結果：物価高騰に伴う家庭の食卓の変化について（グラフ）

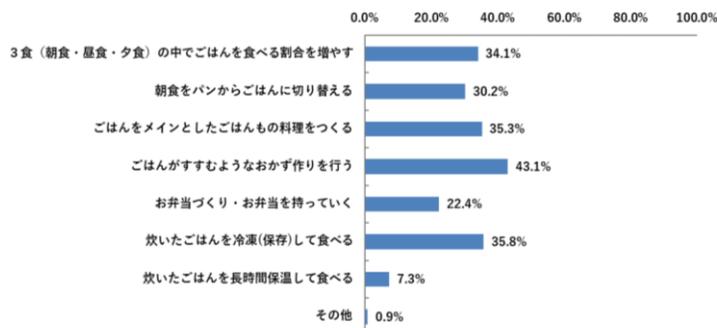
食材価格の高騰により、メニューや材料を変えるなど、日々の献立にも影響がでていると思いますか？（n=328）



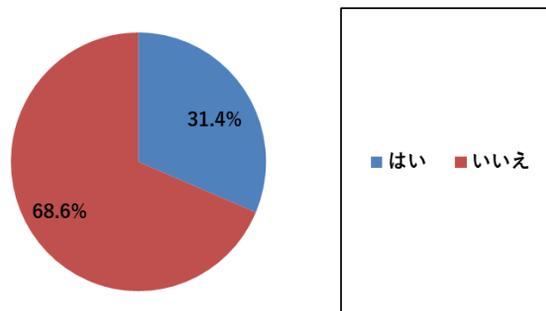
小麦などお米以外の穀物が値上がりしているいま、お米を食べる量を増やしたいと思いますか？（n=328）



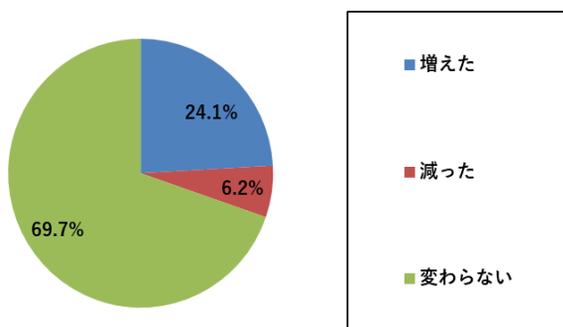
お米を食べる量を増やす上でやっていること・やりたいことはありますか？（n=232）



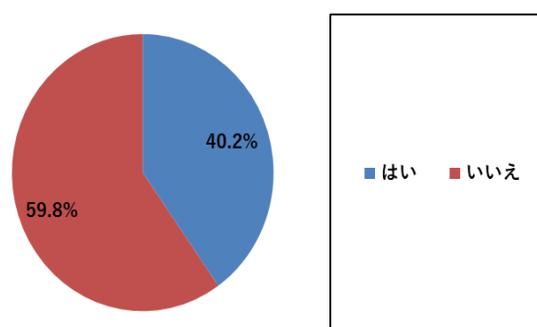
2020年以降、お米の価格が値下がり傾向であることを知っていましたか？（n=328）



パンや麺の値上げ影響で、主食にお米が増えましたか？（n=323）



米が値下がり傾向であるいま、おいしくごはんが炊ける炊飯器への見直しを検討していますか？（n=328）



※2 調査対象：週に4回以上料理をする20～50代の男女 328名
調査期間：2022年9月7日（水）～8日（木）/調査方法：インターネット調査（自社調べ）

※本プレスリリースの内容を引用される際は、引用元が「タイガー魔法瓶調べ」である旨のご記載をお願いいたします。

ジャー炊飯器担当者が実践する「おいしいごはん」のHow To

タイガー魔法瓶のジャー炊飯器商品企画担当の当社社員・辻本さんに聞いた、ごはんをおいしく炊くためのコツをご紹介します。

①「すりきり」してますか？



お米を量る時、ほんの数秒の手間でおいしくなりますので、ぜひ「すりきり」してください！粉や粒状のものを量るとき、盛り上がった部分を箸や指などで取り去り、容器の縁と同じ高さにならすことを「すりきり」と言います。お米の量が安定しないと、炊きあがりがかたくなかったり、底面が焦げすぎたりすることがありますが、付属の計量カップを使い、「すりきり」することで、それを防ぐことができます。

ちなみに、通常料理で使う計量カップは200mLですが、ジャー炊飯器についている付属のカップは180mL (=1合)です。お米を量るときは、ぜひ付属の計量カップを使ってくださいね。

②おいしく炊くには研ぎ方から！



最初に使う水にはお米を長く浸けないようにし、すぐに水を捨てるのがポイントです。最初の水にお米を浸けていい時間の目安は、約10秒。軽くかき混ぜる程度にして、手早く水を捨ててください。

水を捨てたら、指先を立てて20~30回力を入れすぎないように軽くかき混ぜます。研ぎ終わったら、再び水を入れてすぐに捨てるのを水が澄んでくるまで2~3回繰り返します。おいしくごはんを炊くためには、精米についた米ぬかやごみを適度に取り除きつつ、お米の形や栄養を損なわないことがポイントです。

研ぐときのお水は冷たいことも大切です！

③ごはんのほぐし方にもコツあり！



ごはんが炊きあがったら、すぐにほぐしてください！炊きたてのごはんには、お米の表面に余分な水分がついています。ほぐさないで放置すると、表面に残った水分がごはんをふやかしてしまい、ごはん粒同士がくっついて、かたまってしまうため食感が悪くなります。炊きあがり後すぐにほぐしていただくことで、余分な水分が飛んで、ごはんにつやが出て食感も良くなります。

ほぐし方ですが、炊き上がった表面をしゃもじで十字に切り、4つのブロックを作ります。ブロック毎に内なべの側面からしゃもじを入れて、底からしっかり持ち上げるようにほぐします。十字に切るのは、お米の粒をつぶさずに全体をまんべんなく混ぜるため、ふんわり持ち上げるようにほぐすのがコツです。

参考情報 | ジャー炊飯器 製品紹介

土鍋圧力IHジャー炊飯器 <炊きたて> 土鍋ご泡火炊き JPL-S100 (7月21日発売)



スレートブラック
<KT>

ミストホワイト
<WS>



連続ノンストップ加熱

おひつ保温

銘柄巧み炊きわけ

丹精仕上げ

2023年に創業100周年を迎える当社がこれまで培ってきた技術の粋を集めた「100周年記念モデル」。最高温度約280度※でごはんの甘みをより深く引き出す「土鍋ご泡火炊き」に新技術「連続ノンストップ加熱」を採用。薪火で炊きあげるようなかまどごはんの味をジャー炊飯器で実現しました。前モデルからご好評いただいている、高温を維持しながらごはんの甘みとハリを引き出す「丹精仕上げ」と、木製のおひつを手本にした「おひつ保温」を本機種にも搭載しています。

※「白米」メニュー-5.5合 炊きわけ「しゃっきり」火かげん「強」炊飯時、内なべ外側底面の温度（当社調べ）

圧力IHジャー炊飯器 <炊きたて> JPV-A100/A180 (8月21日発売)



マットブラック
<KM>

マットホワイト
<WM>
※JPV-A100のみ

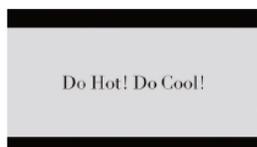


旨み粒立ち
炊飯プログラム

粒立ち
保温プログラム

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」と、炊きあがりから時間が経ってもふっくらとしたごはんを味わえる「粒立ち保温プログラム」を搭載。ごはんの保温頻度の高い、忙しい共働き家庭ニーズにお応えしたモデルで、時間が経ってもおいしいごはんを楽しんでいただけます。「少量旨火（うまび）炊き」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ました。

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!



Do Hot! Do Cool!

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

