

-NEWS RELEASE-

大火力は、甘さだ。泡は、粒立ちだ。「ご泡火炊きシリーズ」

2023年6月21日より、順次発売

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、「ご泡火炊きシリーズ」を2023年6月21日より順次発売いたします。「ご泡火炊き」シリーズは、土鍋が生み出す大火力によってお米の深い甘みと旨みを引き出し、土鍋ならではの細かい泡立ちで炊きあげることでごはんの粒立ちを守る、理想の炊き技を追求しました。ごはんのおいしさに徹底的にこだわった炊き方で、タイガージャー炊飯器の中でもフラッグシップ機種を含む、ハイクラス機種にのみ採用しています。



(イメージ図)

2023年に発売する「ご泡火炊きシリーズ」は、7月21日発売の「土鍋ご泡火炊き JRX-T060/T100」、6月21日発売の「土鍋ご泡火炊き JPL-H100」、「ご泡火炊き JPI-X100/X180」と魅力あるラインアップを揃えました。

新・フラッグシップモデルである「JRX-T060/T100」は、2層IH構造である「300℃ WレイヤーIH」*1を採用することで、タイガー史上最高温度約300℃*2まで炊飯温度を高めることに成功しました。土鍋を用いて直火で炊くような炎の温度差で激しい熱対流を実現し、大火力でごはんの深い甘みを引き出して一気にごはんを炊きあげます。さらに、70種類の銘柄巧み炊きわけや産地炊き、「TIGER HOME」アプリとの連携で炊飯予約時間の変更ができる等、充実の機能を搭載しました。土鍋ごはんを味わうプレミアムモデル「JPL-H100」は、「連続ノンストップ加熱」で、吹きこぼれが原因で断念していた理想の火力を、独自開発の「ハリつやポンプ」から、ふた内部に風を送ることで解決し、薪火で炊きあげるようなおいしいごはんを炊きあげます。ご泡火炊きのエントリーモデル「JPI-X100/X180」は、金属釜ながら土鍋のような味わい深いごはんを炊きあげるために、内なべ外側に土鍋粉末をまんべんなく吹きつけました。土鍋のような大火力を実現し、ごはんの甘みを引き出します。また、粒立ち保温プログラムを採用し、炊きたてのおいしさを保つ保温機能を備えています。

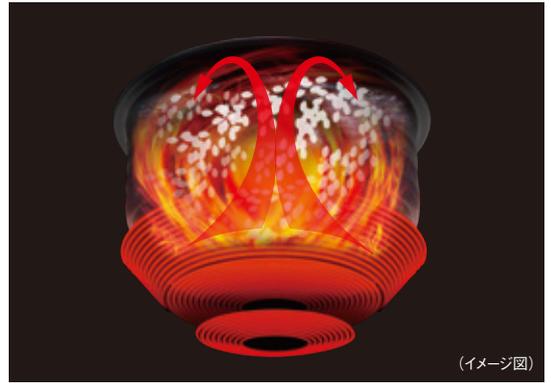
当社は、長年培ってきた熱コントロール技術と、土鍋にしかできない理想の炊き技を進化させた本シリーズで、土鍋ごはんのおいしさをご家庭にお届けし、幸せな団らんを広めることに貢献してまいります。

▼ご泡火炊きシリーズ

品名	品番	色柄	希望小売価格	発売日
土鍋圧力IHジャー炊飯器 ＜炊きたて＞	JRX-T060/T100	コスモブラック<KT> ムーンホワイト<WT>	オープン価格*3	2023年7月21日
土鍋ご泡火炊き	JPL-H100	グラファイトブラック<KG>		2023年6月21日
圧力IHジャー炊飯器 ＜炊きたて＞ご泡火炊き	JPI-X100/X180	フォグブラック<KX>、パーガンディ<RX> タルクホワイト<WX>*4		2023年6月21日

*1 JRX-T060は250℃ WレイヤーIH。 *2 JRX-T100において。 *3 オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。 *4 パーガンディ<RX>、タルクホワイトは、JPI-X100のみ。

【100周年記念モデル「土鍋ご泡火炊き JRX-T060/T100」】



新・フラッグシップモデルである「JRX-T060/T100」は、2層IH構造である「300℃ WレイヤーIH」※1を採用することで、タイガー史上最高温度約300℃※2まで炊飯温度を高めることに成功しました。自然由来の土鍋の蓄熱性は高く、金属鍋より格段に高い温度でお米に熱を加えることが可能です。「300℃ WレイヤーIH」によって、土鍋を用いて直火で炊くような炎の温度差で激しい熱対流を実現し、大火力でごはんの深い甘みを引き出して一気にごはんを炊きあげます。また土鍋ならではの細かい泡立ちで、お米を傷つけにくくし、ふっくらとした粒立ちを守ります。

さらに、最高においしい炊き方を目指して進化する炊きわけ機能を備えました。70種類の「銘柄巧み炊きわけ」やコシヒカリを産地によって炊きわけする「産地炊き」、「TIGER HOME」アプリと連携することでお米に合わせた最新の炊飯プログラムがダウンロードできる「銘柄米炊飯プログラム」、新米に合わせた「新米誉れ炊き」も搭載しています。さらに、アプリ連携で炊飯予約時間を遠隔で操作できる「予約時間変更」も可能です。つながることで便利に、快適に炊飯を楽しむことができます。タイガー魔法瓶100年の技術を詰め込んだ、新・フラッグシップモデルです。

※1 JRX-T060は250℃ WレイヤーIH ※2 JRX-T100において
※3 ワークコイルで覆われた部分の面積において、JRX-T100と当社従来品JPL-S100(2022年製)との比較。JRX-T100 26207mm²・JPL-S100 16695mm²(当社調べ)

◆土鍋の特性を活かす

熱の原理

熱は温度の高い方から低い方へと移動する

ゆっくり熱が伝わる土鍋の特性を生かす

鍋底から大熱量を加え上下の温度差を最大化

鍋底から上部に向かって激しい沸とう

(イメージ図)

◆IHコイル面積は約160%アップ※3 New

約160%UP!

当社従来品のIHコイル JRX-T100のIHコイル

◆土鍋泡でごはんの粒立ちを守る

<p>本土鍋の場合</p> <p>鍋底全体から沸き立つ細やかな泡立ち</p> <p>お米をつつんで傷つけにくい デンプンを閉じ込め・甘み成分がたっぷり</p>	<p>金属釜の場合</p> <p>釜表面から沸き立つ激しい泡立ち</p> <p>お米同士がぶつかり傷つきやすい デンプンが流出・甘み成分が減少</p>
-------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------

(イメージ図)

◆進化した炊きわけ機能 New

70種類の銘柄巧み炊きわけ + 産地炊き (6つの地域+2ブランド)

中部エリア 東北エリア
中国・四国エリア 関東エリア
近畿エリア
九州・沖縄エリア

(この画像はイメージです。)

◆IoT搭載でさらに広がる炊きわけ New

銘柄米炊飯プログラムは新たにでてくる新品種にも対応

米 米 米 無限大∞(新品種)

新米誉れ炊き(新米時期限定配信)

収穫 新米 → 通常米 → 新米

徐々に乾燥していく... 乾燥していて、パサつきやすい

水分が多くて、ベタつきやすい

令和4年産 令和5年産

◆アプリ連携で炊飯予約時間も変更可能 New

お出かけ中でも予約時間変更

専用のアプリを使うことで、外出先から炊飯予約時間の変更が可能に。"炊きたて"のコントロールがいつでも可能に

炊飯実績の確認 見守り機能 お米の残量確認 お米の再注文

(スマートフォンの画面はイメージです。)



◆エモショナルランプ New

遠くからでもジャー炊飯器の作動状態がひと目で分かるように、炊飯(赤色)・保温(橙色)・予約(緑色)と状態に合わせて色が変化します。ジャー炊飯器から漏れ出る光は、「至高のごはん」として、宝箱を開けるような高揚感を味わえます。

【土鍋ご泡火炊き JPL-H100】

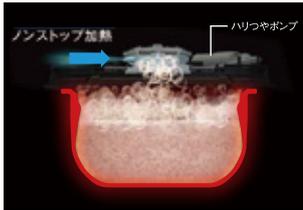


土鍋ご泡火炊き	本土鍋
土鍋3年保証	連続ノンストップ加熱
食感3段階炊きわけ	少量旨火炊きメニュー
大型タッチパネル	お手入れ点数2点

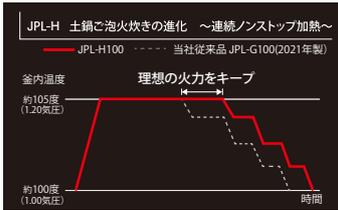
土鍋ごはんを味わうプレミアムモデル「JPL-H100」は、「連続ノンストップ加熱」で、吹きこぼれが原因で断念していた理想の火力を、独自開発の「ハリつやポンプ」から、ふた内部に風を送ることで解決し、薪火で炊きあげるようなおいしいごはんを炊きあげます。当社従来品に比べて釜内温度が約105度(約1.20気圧時)の状態を、約1.6倍も長く維持することを実現^{※4}。タイガーが理想とする大火力でじっくりと炊きあげることで、お米のα化(糊化)を促進します。本物のかまどのような吹きこぼれを気にすることなく、加熱し続けることでお米の「旨み」と「甘み」をより深く引き出します。他にも、少量でも香り高いごはんを味わえる「少量旨火炊き」メニューや、用途によってごはんの粘り加減や食感を炊きわけられる「3段階炊きわけ」調整も可能です。味わい深い土鍋ごはんの旨みを、様々な角度から楽しむことができるモデルです。

※4 JPL-H100の加圧時間約10.5分、当社従来品JPL-G100(2021年製)の加圧時間約6.5分「白米」メニュー4合 炊きわけ「標準」炊飯時(当社調べ)

◆連続ノンストップ加熱



(イメージ図)

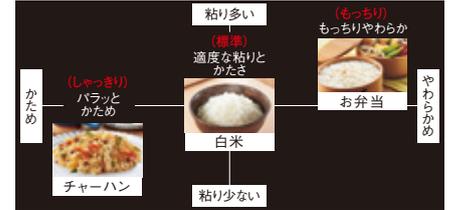


(グラフはイメージ図)

◆少量旨火炊きメニュー



◆食感3段階炊きわけ



【ご泡火炊き JPI-X100/X180】

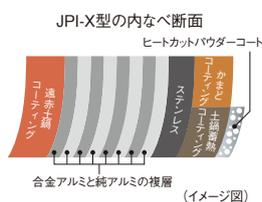


ご泡火炊き	遠赤9層土鍋かまどコート釜
旨み粒立ち炊飯プログラム	粒立ち保温プログラム
冷凍ご飯メニュー	少量高速メニュー
すし・カレーメニュー	内ぶた、スチームキャップ 食器洗い乾燥機対応

ご泡火炊きのエントリーモデル「JPI-X100/X180」は、「遠赤9層土鍋かまどコート釜」を採用。内なべ外側には「かまどコーティング&土鍋蓄熱コーティング」を、内なべ内側には「遠赤土鍋コーティング」を施すことで、金属釜ながら土鍋のような味わい深いごはんを炊きあげます。さらに本製品では、内なべ外側のコーティングの土鍋粉末を増量し、まんべんなく吹きつけることで、当社従来品と比べ遠赤効果が約1.0%アップしました^{※5}。ごはんの甘みを閉じ込めてふっくらとしたごはんに炊きあげます。また、保温したごはんのおいしさを保つ「粒立ち保温プログラム」や解凍時のごはんのべたつきをおさえる「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^{※6}で炊飯できる「少量高速」メニューを搭載し、おいしい便利さにもこだわりました。

※5 JPI-X100と当社従来品JPI-S100(2022年度製)の内なべの比較。なべの底内側の温度160度の場合(実際の炊飯時の温度を想定)の積分放射率を比較。JPI-X100 83.56% JPI-S100 82.50%(当社調べ) ※6 0.5合の炊飯は、5.5合サイズのみ。1升サイズは1合から炊飯可能で約17分かかります。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)。

◆土鍋粉末を増量 **New**



◆新色登場 **New**



100周年特別カラーとして深みのあるパーガンディを採用。天面にはタイガー魔法瓶の頭文字である「T」を並べたデザインを施しました。
※パーガンディは、JPI-X100サイズのみ

【製品画像】

土鍋ご泡火炊き



コスモブラック<KT> ムーンホワイト<WT>

JRX-T060 / T100

製品ページ

<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/rice-cooker/jrx-t/>

土鍋ご泡火炊き



グラファイトブラック<KG>

JPL-H100

製品ページ

<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/rice-cooker/jpl-h/>

ご泡火炊き



フォグブラック<KX>

タルクホワイト<WX>
※JPI-X100のみ

バーガンディ<RX>
※JPI-X100のみ

JPI-X100 / X180

製品ページ

<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/rice-cooker/jpi-x/>

【製品仕様】

品名	土鍋圧力IHジャー炊飯器 <炊きたて>土鍋ご泡火炊き			圧力IHジャー炊飯器 <炊きたて>ご泡火炊き	
	JRX-T060	JRX-T100	JPL-H100	JPI-X100	JPI-X180
希望小売価格	オープン価格*				
最大消費電力 W	750	1080	1080	1200	1350
最大炊飯容量 L	0.63 (3.5合炊き)	1.0 (5.5合炊き)	1.0 (5.5合炊き)	1.0 (5.5合炊き)	1.8 (1升炊き)
最大炊飯容量区分 ※1	A	B	B	B	D
年間消費電力量 kWh/年 ※2	48.5	83	84.5	87.5	140
1回当たりの炊飯時消費電力量 Wh ※2	104 ※3	155 ※3	159 ※3	171 ※3	237 ※3
1時間当たりの保温時消費電力量 Wh ※2	16.3 ※3	17 ※3	17 ※3	17.2 ※3	22.8 ※3
サイズ 幅×奥行×高さ (約) cm	25.7×33.2×20.5	28.2×36.6×21.9	29.0×35.1×22.0	25.2×30.2×21.1	27.5×32.9×24.2
本体質量 (約) kg	6.2	7.5	7.1	5.4	6.5
メニュー	エコ炊き、白米 (火かげん3段階・炊きわけ5段階)、一合炊き (火かげん3段階)、早炊き、炊込み・白米 (火かげん3段階)、炊込み・一合、(火かげん3段階)、炊込み・麦、炊込み・雑穀、炊込み・玄米、おかゆ、玄米、雑穀、麦めし押麦、麦めしもち麦、おこわ		エコ炊き、白米 (炊きわけ3段階)、少量炊き、早炊き、炊込み、おかゆ、玄米、雑穀、麦めし、おこわ		エコ炊き、白米、極うま、少量炊き、早炊き、少量高速、冷凍ご飯、すし・カレー、炊込み・炊込みおこげ、おかゆ、玄米、雑穀、麦めし押麦、麦めし、もち麦、おこわ、調理
色柄	コスモブラック<KT>、ムーンホワイト<WT>		グラファイトブラック<KG>	フォグブラック<KX>、タルクホワイト<WX>、バーガンディ<RX>	フォグブラック<KX>
発売日	2023年7月21日			2023年6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) …A:0.54L以上 0.99L未満 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。(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。

温度を見つめ、未来をつくる。タイガー魔法瓶 創立100周年ステートメントムービー公開中!



あたたかいこと、つめたいこと。
温度は、私たちのところに、
どれだけのやすらぎと、力をくれるだろう。
家庭の団らんから、宇宙の探査まで。
たった1℃がくれる、大切なものに寄り添って。
タイガー魔法瓶は創立100年を迎えました。
そして、次の100年へ。



https://youtu.be/ojs_gKj118