



まるで一流料亭のごはん! 噛めば噛むほどに旨みと甘みが溢れる

発売から約5か月で 「土鍋ご泡火炊き JRXシリーズ」が4冠^{*1}を獲得

～約300度^{*2}の大火力と土鍋泡にこだわるタイガー100周年記念モデル～

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、フラッグシップモデル「土鍋ご泡火炊き JRXシリーズ」において、晋遊舎「MONOQLO」炊飯器部門 BEST BUY OF THE YEAR 2023をはじめとする4つの家電賞を受賞したことをお知らせいたします。

「土鍋ご泡火炊き JRXシリーズ」は、タイガー魔法瓶100周年を記念する最高傑作として誕生いたしました。創業以来、「熱コントロール技術」を軸に、ごはんを炊くのに最も重要な「温度」に向き合い、その長い歴史を経てたどり着いたのが「ご泡火炊き」。料亭で供されるごはんの多くは、土鍋で炊かれています。土鍋の大火力と泡立ちにより、深い甘みと弾けるような粒立ちを実現。タイガー魔法瓶が100年の歴史の中で理想とするごはんを炊きあげます。

本シリーズには、「WレイヤーIH構造」を採用。タイガー史上、最高温度約300度^{*2}で炊飯器の常識を覆すような圧倒的な大火力を叶えました。他にも、コシヒカリを産地ごとに炊きわけ「産地炊き」やIoT連携で外出先から予約炊飯時間を変更できる機能を搭載。2023年7月の発売以来、好調な売上げを更新し続け、販売本数は昨年比約114%^{*3}に伸長しています。

100年のその先へ。タイガー魔法瓶のおいしさへの挑戦は続きます。



※1 晋遊舎「MONOQLO」炊飯器部門 BEST BUY OF THE YEAR 2023、晋遊舎「家電批評」BEST BUY OF THE YEAR 炊飯器部門、宝島社「MonoMax」23.12月号 家電グランプリ本格派炊飯器大賞、徳間書店「GoodsPress」GoodsPress Award 2023 調理家電部門 炊飯器大賞 ※2 JRX-T100において「白米」メニュー4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) ※3 従前機種JPL-S100およびJPJ-G060の合計販売台数(2022/6/19～2022/12/3 ※予約販売期間含む)と、JRX-T100およびJRX-T060の合計販売台数(2023/6/19～2023/12/3 ※予約販売期間含む)の比較。(当社調べ)

目指したのは一流料亭のごはん。タイガー魔法瓶がたどり着いた理想の炊き技

「ご泡火炊き」

～ 口に運んだ瞬間に香りと旨みが広がり、はじける弾力のあるごはんは、噛めば噛むほど深い甘みを感じさせる ～

「火」タイガー史上最高温度約300℃※1、圧倒的大火力でお米一粒ひと粒の甘みを引き出す。

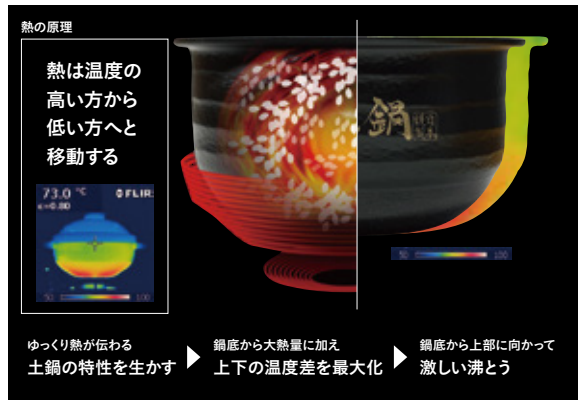
自然由来の土鍋の蓄熱性は高く、金属鍋より格段に高い温度でお米に熱を加えることが可能です。新・フラッグシップモデル炊飯器JRX型では、土鍋の蓄熱性と新搭載「300℃ WレイヤーIH」構造を用いることで、タイガー史上最高温度である約300℃まで炊飯時の温度を高めることに成功しました。

新搭載であり、タイガー魔法瓶初※2となる「300℃ WレイヤーIH」

「300℃ WレイヤーIH」は、底面に2層IHコイル構造を採用。従来のフラッグシップモデルのコイル表面積から約160%アップ※3し、発熱パワーを高めました。なべ底部分を包み込む発熱コイルの1層目は、釜全体に熱をシームレスに伝えます。また、2層構造にすることで、大火力および、土鍋を直火で炊くような炎の温度差を再現。ゆっくり熱が伝わる土鍋の特性を利用して、上下の温度差を活かした激しくもやさしい熱対流で、ごはんの甘みを最大限に引き出して一気に炊きあげます。

さらに、土鍋だからこそできる、金属鍋と比べて約4倍※4の遠赤効果でお米を芯までじっくり加熱して旨みを引き出します。

※1 JRX-T100において「白米」メニュー4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)。JRX-T060Iは約250℃ ※2 2023年12月14日現在(当社調べ)
 ※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) ※4 JPX-T100と当社従来品JKT-P100(2021年製)の内なべの比較。なべ底内側の温度 本土鍋230度、金属鍋110度(実際の炊飯時の温度を想定)の場合のピーク時の遠赤放射エネルギー量の比較。JRX-T100 397.6Wm² μm⁻¹ JKT-P100(2021年製) 97.7Wm² μm⁻¹(当社調べ)



(イメージ図)

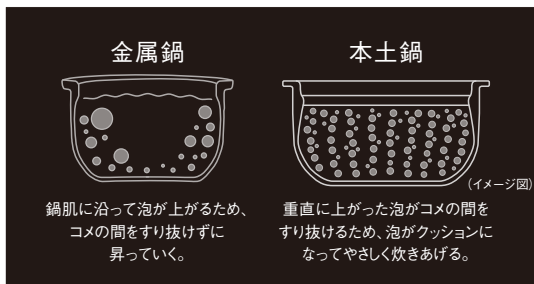


(イメージ図)

「泡」土鍋にしかできない細やかでやさしい泡立ちで、お米の表面を傷つけにくく炊きあげて粒立ち、際立つ。

激しい対流の中ではお米の表面が傷いて、べたついた食感になったり、傷ついたお米の表皮からデンプンが流れ出て、ごはんの旨みが低減される原因になりますが、「ご泡火炊き」では、土鍋の表面から生み出される、土鍋ならではの細かくやさしい泡立ちでごはんを炊きあげます。

土鍋の泡でお米を包み込んで炊きあげることで、お米の表面を傷つけにくく、ごはんのハリとつやを保ち、粒立ちが一層際立ちます。ごはんの旨みやふくよかな風味、食感を損なうことなく、一流料亭のようにつややかで粒立ちの良い理想のごはんを炊きあげることができます。



(イメージ図)



最高に美味しい炊き方を目指して進化する炊きわけ機能

① 70種類の銘柄巧み炊きわけ

国内外から5,700を超えるお米が集まる国内外最大のお米のコンクール*で用いられる計測データを「米・食味鑑定士協会」協力のもと活用。水分率、たんぱく質やアミロースの量など、各銘柄の持つ特長を科学的に細かく分析し、それぞれのお米に合った炊き方でおいしく炊きあげます。お米の生産者の想いもごはんに味の込めたタイガーならではの炊きわけ機能です。

*米・食味分析鑑定コンクール：国際大会

② 銘柄ダウンロード機能

日本には約900種類*もの米が存在し、毎年多くの新ブランドが誕生しています。アプリと連携することで、新たに発売されたブランド米に対応した炊飯プログラムをダウンロードすることが可能です。お米の進化に合わせて、常にアップデートした炊き方ができ、最新の炊き技でごはんを炊きあげることが可能です。

*農林水産省ホームページ「令和3年産 米の農産物検査結果」

70種類の銘柄巧み炊きわけ



銘柄ダウンロードで
 新たに出てくる新品種にも対応



無限大∞ (新品種)

③ 産地炊き

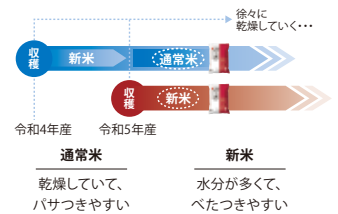
同じコシヒカリでも、育つ土地・水・気候でデータは大きく異なります。東北から九州・沖縄まで6地域2ブランドのコシヒカリを炊きわけする「産地炊き」が実現しました。産地ごとに、タイガーが理想とするごはんの甘み、旨み、粒立ちを最大限に引き出します。

産地炊き



(画像はイメージです。)

ほま
 新米誉れ炊き



令和4年産 令和5年産

通常米

乾燥していて、
 パサつきやすい

新米

水分が多くて、
 べたつきやすい

④ 新米誉れ炊き ほま ※毎年9月頃～翌年1月末頃までの限定機能

炊飯器の本質はごはんをおいしく炊くこと。お米は季節によって特長が大きく異なり、本来は違う炊飯プログラムが理想です。アップデートが可能なIoT炊飯器なら、その銘柄にあわせた新米のための炊飯プログラムで炊くことができます。

IoT搭載! “つながる”ことで便利に、快適に【アプリ連携】

① 予約時間変更

専用の「TIGER HOME」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なりました。予定よりも帰宅が早くなった、遅くなった時に炊飯予約時間の変更をすることができます。

② 銘柄米ソムリエ

ごはんの食感・食味によって分類された「中間」「もちり」「あっさり」「やわらかめ」「かため」の5つのタイプから好みを選択。アプリでフィードバックを行うことで、自分好みの銘柄米をみつけられます。

③ 見守り機能

自分の炊飯器だけでなく、見守り用の炊飯器も登録でき、見守り設定をONにすると利用状況のプッシュ通知が毎日届くので、遠く離れた家族の見守りにも役立ちます。

その他にも、炊飯履歴の確認、お米の残量・炊飯状況の確認、タイガー独自のお米便でお米の自動再注文も可能です。



専用のアプリを使うことで、
 外出先から予約時間の変更が可能に。
 “炊きたて”のコントロールが可能に



炊飯実績の
 確認

見守り機能

お米残量の
 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。)

【その他の特長】

◆安心の内なべ5年保証つき。 厳選した土で焼き上げた「本土鍋」

本土鍋の内なべは、土鍋で有名な三重県四日市市の伝統工芸品「四日市萬古焼」を使用。専用の厳選された土を使い、約1,250℃の高温で焼き上げ、温度の違う計「三度焼き」を経て完成。本土鍋の強度は、一般の土鍋と比べて、約2倍*以上。

万が一の場合でも内なべ割れ・フッ素コーティングのはがれに対して5年間保証。安心してお使いいただけます。

*土鍋素地曲げ強度比較(当社調べ) 本土鍋(JRX-T100)70~80MPa、一般ガス火対応の萬古焼土鍋20~40MPa

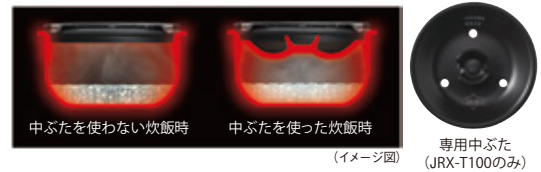


◆お茶碗一膳から極める「一合料亭炊き」

通常の炊飯器で1合を炊飯すると、炊飯空間が大きくなりすぎてお米一粒ひと粒に熱が均等に伝わりにくくなります。「一合料亭炊き」では専用の土鍋中ぶたを用いて炊飯空間を小さくすることで、お米に熱を均等に伝え、香り高く、甘みのあるごはんに仕上げます。お茶碗一膳(0.5合)にも炊込みごはんにも対応し、一流料亭のような炊きたてごはんをおいしく召しあがっていただけます。

*JRX-T100のみ、中ぶた付属

●「一合料亭炊き」で炊飯空間を最適化



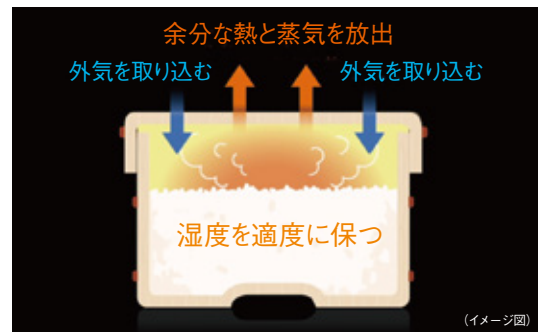
●「一合料亭炊き」の炊込みごはん調理例

ほたて貝柱とえんどう豆の炊込みごはん(1合)



◆「おひつ保温」で、ごはんの香りと弾力を保つ

木製のおひつが“呼吸”するように空気・水分を上手にコントロールして保温をしていることを手本にした「おひつ保温」。ごはんが炊きあがった後、「ハリつやポンプ」で外気を取り込んで熱と蒸気を放出します。本体の底に搭載している温度センサーによって、呼吸が必要かどうか判断して湿度を細かく制御。においや黄ばみを抑え、炊きたてのおいしさを保ちます。



◆使いやすさ・お手入れのしやすさにも妥協しない

「大型ホワイトバックライト液晶」は画面も文字も大きなタッチパネルで操作がラクラク。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。

ストレスフリーな使い心地の「マグネット式着脱内ぶた」は、手を離せばスッと本体に装着できます。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。



◆ジャー炊飯器の状態がひと目で分かる「エモーショナルランプ」

やさしく光る淡い光が、温もりや温かさを演出し、使い手の情緒をくすぐります。ジャー炊飯器の中からもれ出る光は、“至高のごはん”として、宝石箱をあけるような高揚感を高められます。

さらに遠くからでもジャー炊飯器の状態がひと目でわかるように、炊飯(赤色)・保温(橙色)・予約(緑色)と状態に合わせて色が変わります。



炊飯(赤色)



保温(橙色)



予約(緑色)

土鍋ご泡火炊き



コスモブラック<KT>



ムーンホワイト<WT>

本土鍋

四日市萬古焼

内なべ5年保証



一合料亭炊き専用 中ぶたつき
(JRX-T100のみ)

JRX-T100	
目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 101%
年間消費電力量 83kWh/年	

JRX-T060	
目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 101%
年間消費電力量 48.5kWh/年	

出荷時の設定は、「エコ炊き」メニュー。

「土鍋ご泡火炊き JRX-T型」製品ページ

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

【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	
品番	JRX-T100	JRX-T060
希望小売価格	オープン価格*	オープン価格*
最大消費電力 W	1080	750
最大炊飯容量 L	1.0 (5.5合炊き)	0.63 (3.5合炊き)
最大炊飯容量区分 ★1	B	A
年間消費電力量 kWh/年 ★2	83	48.5
1回当たりの炊飯時消費電力量 Wh ★2	155 ★3	104 ★3
1時間当たりの保温時消費電力量 Wh ★2	17 ★3	16.3 ★3
サイズ 幅×奥行×高さ (約) cm	28.2×36.6×21.9	25.7×33.2×20.5
本体質量 (約) kg	7.5	6.2
メニュー	エコ炊き、白米(火かげん3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	
色柄	コスモブラック<KT>、ムーンホワイト<WT>	
発売日	発売中	

*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 ★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_gKjj118