



～調理家電では6年ぶり!家電大賞初となる“炊飯器”でグランプリ受賞!～

タイガー最上位機種「土鍋ご^{ほう}泡火炊き JR-X-T100」が「家電大賞 2023-2024」で総合グランプリを受賞!

- ★【総合グランプリ】土鍋圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>土鍋ご^{ほう}泡火炊き JR-X-T100
- ★【炊飯器部門・金賞】土鍋圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>土鍋ご^{ほう}泡火炊き JR-X-T100

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^{ほう}泡火炊き JR-X-T100」において、株式会社ワン・パブリッシングのモノ・トレンド情報誌「GetNavi」と株式会社インプレスの家電と暮らしの情報サイト「家電 Watch」が共同開催した「家電大賞 2023-2024」で総合グランプリを受賞しました。

「家電大賞」は、その年の家電製品の中から「ベストオブベスト」を、一般投票で決定するのが特徴の家電アワードです。2015年にスタートし、第9回目の開催となる今回は過去最高となる161製品がノミネートされ、「土鍋ご^{ほう}泡火炊き JR-X-T100」が総合グランプリおよび炊飯器部門・金賞に輝きました。

「土鍋ご^{ほう}泡火炊き JR-X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。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^{ほう}泡火炊き」です。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。

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。

その他、JR-Xシリーズの受賞歴

- 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

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。

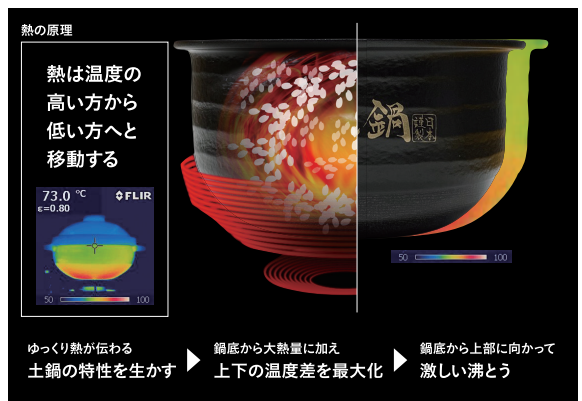
自然由来の土鍋の蓄熱性は高く、金属鍋より格段に高い温度でお米に熱を加えることが可能です。新・フラッグシップモデル炊飯器JRX型では、土鍋の蓄熱性と新搭載「300℃ WレイヤーIH」構造を用いることで、タイガー史上最高温度である約300℃まで炊飯時の温度を高めることに成功しました。

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 397.6Wm⁻² μm⁻¹ JKT-P100(2021年製) 97.7Wm⁻² μm⁻¹(当社調べ)



(イメージ図)

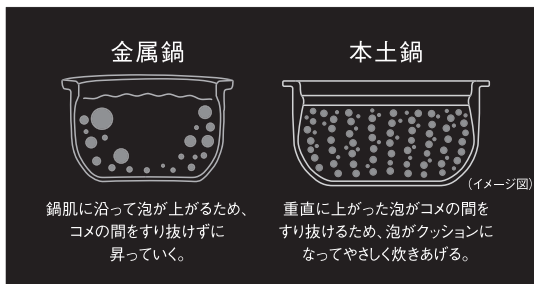


(イメージ図)

「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)



土鍋ご泡火炊き



コスモブラック<KT>



ムーンホワイト<WT>

一合料亭炊き

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