

-NEWS RELEASE-

土鍋のような味わいを、炊きたてでも、保温でも。おいしく炊こう、手間は省こう。
圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>JPV-S100/S180

2024年8月1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、おいしさも時短も叶える新製品「圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>JPV-S100/S180」を2024年8月1日に発売いたします。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炊飯器として発売しているJPVシリーズは、タイガー圧力IHジャー炊飯器のエントリーモデルとして急成長しているモデルです。

「圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>JPV-S100/S180」は、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豊富に搭載。土鍋炊飯器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」や、蒸気センサーによる保温時の温度調整で、水分をごはんにとどめる「粒立ち保温プログラム」では、炊きたてから保温まで、ふっくらとした粒立ちのごはんを味わっていただけます。また、ストレス軽減や睡眠の質の向上が期待できる*とされている「玄米GABA」メニューを新たに採用いたしました。ほかにも、「少量^{うまひ}旨火炊き」メニューや「冷凍ごはん」メニュー、時短調理から手の込んだ無水調理まで可能な「調理」メニューなど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、土鍋ごはんに迫るおいしさを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。

【製品概要】

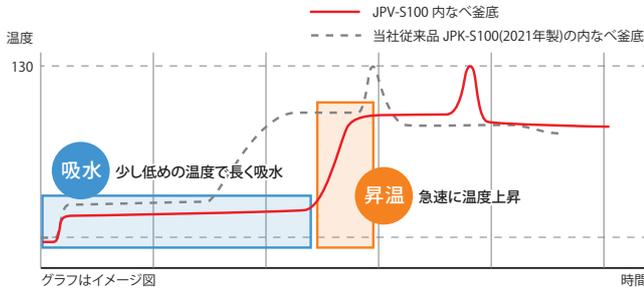
品名	品番	色柄	希望小売価格	発売日
圧力IHジャー炊飯器 <炊きたて>	JPV-S100	オフブラック<KO> オフホワイト<WO>	オープン価格*	2024年8月1日
	JPV-S180	オフブラック<KO>		

*オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。
 ※摂取量や摂取時期、個人差等必ずしも効果を保証するものではありません。

【主な特長の詳細】

① おいしく炊いて、おいしく保温

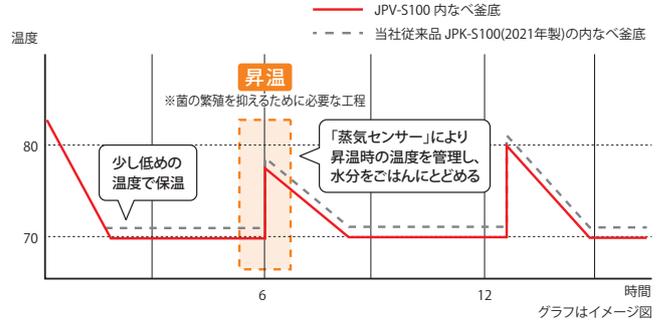
JPV-S型の弾力を引き出す炊きかた



◆ 旨み粒立ち炊飯プログラム

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した、炊飯プログラム「旨み粒立ち炊飯プログラム」を採用しています。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。

粒立ち保温プログラムの進化で蒸発水量をコントロール



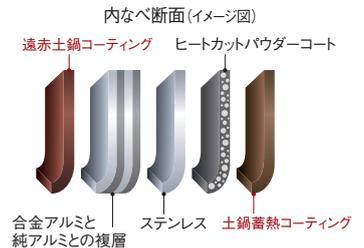
◆ 粒立ち保温プログラム

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、水分をごはんにとどめます。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おいしさを保ちます。

② 遠赤効果でふっくら甘みのあるごはん

内なべに、遠赤5層土鍋蓄熱コート釜を採用。内なべ内側には「遠赤土鍋コーティング」を施し、金属釜ながら土鍋のような細やかな泡立ちで沸とうし、味わい深いごはんを炊きあげます。

内なべ
3年保証*



遠赤5層
土鍋蓄熱コート

*内なべの内面コーティングが対象です。取扱説明書の記載事項にそわない使い方をされた場合は対象外です。

③ お手入れ部品の点数 たったの2点

お手入れ点数は、内なべと内ぶたのみのたったの2点。部品の取り外しもかんたんです。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「圧力クリーニング」コースを採用。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、蒸気力で抑制します*2。



*1 JPV-S100 の場合。JPV-S180 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。

【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-S100は0.5合から、JPV-S180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、冷凍保存してもおいしさを保ちます。

※JPV-S100は0.5合から、JPV-S180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

◆「玄米GABA」メニュー New

GABAはストレス軽減や睡眠の質の向上が期待できる*1と言われている注目の成分で、アミノ酸の一種でもあります。玄米に含まれている酵素の働きを促すために通常よりも時間をかけて炊飯し、生の状態の玄米よりGABA量4.5倍以上*2で炊きあげます。

*1 摂取量や摂取時期、個人差等必ずしも効果を保証するものではありません。

*2 玄米(生米)100gあたりのGABA含有量の比較。

「玄米GABA」メニュー:13.8mg、玄米(生米):3.01mg(当社調べ)



◆食材を入れてキー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10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



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】

オフブラック<KO>

オフホワイト<WO>
(JPV-S100のみ)

遠赤5層
土鍋蓄熱釜
コート

SIAA
ISO 22196
抗菌加工

自立式
抗菌加工
しゃもじ
つき

**5.5合
炊き**

JPV-S100

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 102%	年間消費電力量 93.5kWh/年
----------------	------------------	----------------------

出荷時の設定は、「エコ炊き」メニュー。

**1升
炊き**

JPV-S180

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 101%	年間消費電力量 144.9kWh/年
----------------	------------------	-----------------------

出荷時の設定は、「エコ炊き」メニュー。

内なべ3年保証※

※内なべの内面コーティングが対象です。取扱説明書の記載事項にそわない使い方をされた場合は対象外です。

「JPV-S100/S180」製品ページ >> <https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/rice-cooker/jpv-s/>

【製品仕様】

品名	圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>	
品番	JPV-S100	JPV-S180
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	93.5	144.9
1回当たりの炊飯時消費電力量 Wh ※2	187※3	241※3
1時間当たりの保温時消費電力量 Wh ※2	17.5※3	24.1※3
サイズ 幅×奥行×高さ (約) cm	25.7×38.0×21.4	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、玄米GABA、雑穀、麦めし、おこわ、クイック調理、スロー調理	
色柄	オフブラック<KO>、オフホワイト<WO>	オフブラック<KO>
発売日	2024年8月1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。