

日経トレンド「文房具・雑貨部門2024上半期ヒット大賞」受賞製品

アウトドア用品と防災グッズを兼ねた、電気やガスを使わずに新聞紙一部で  
おいしいごはんが炊ける「魔法のかまどごはん」にオプション品登場

ユーザーの声に応じて、持ち運びに便利なポーチを本日より発売開始

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、電気やガスを使わずに新聞紙一部でごはんが炊ける「魔法のかまどごはん」が、日経トレンド「文房具・雑貨部門2024上半期ヒット大賞」を受賞し、多くの方々にご支持いただいております。

本日7月10日からはタイガー公式オンラインストアにて、「魔法のかまどごはん」初のオプション品であるポーチを発売いたします。また、8月下旬には炊飯中の置台として使用できるロースタンドを発売いたします。ユーザーアンケートでは「魔法のかまどごはん」の使用目的は「アウトドア用」「防災用」両方の割合が高く、キャンプ場など自宅の庭以外で使われる方も40%と持ち運び需要も多いことが分かりました。(※)収納や移動に使用できるポーチや、アウトドアテーブルでも使えるスタンド(置き台)のご要望を多数いただき、この度オプション品の発売にいたしました。

「世界中に幸せな団らんを広める。」をVisionとする当社は、電気がなくても炊きたてごはんが食べられる本製品で今後も「幸せな団らん」をサポートしてまいります。

※ 自社調べ ※火気の使用や取扱いが禁止されている場所では使用しないでください。屋内・テント内・車内など換気の悪い場所では使わないでください。



<タイガー「魔法のかまどごはん」お客さまから支持されているポイント>

①新聞紙を燃料にしてごはんが炊ける新規性

身近な新聞紙や牛乳パックを効率よく燃焼させ、おいしいごはんを炊飯するためのかまど内部の構造を開発。(3合なら新聞紙見開き9枚、牛乳パックなら4と1/2個で炊飯が可能。)電気やガスのない環境でも水と米と新聞紙があれば炊きたてごはんが食べられます。

②アウトドア用品と防災グッズを兼ねるアイテムへの人気の高まり

近年、日常時(平常時)と非常時(災害時)を分けず、いつでも使用できるような製品への注目が集まっています。実際にご購入者さまからも、「普段はアウトドアグッズ・キャンプなどで活用し、もしもの被災時には防災グッズとしても使用できる点を重視して購入した。」という声をいただいております。

③簡単に炊飯ができる利便性

かまど下部の2つの穴に交互に新聞紙を入れ、火をつける繰り返しによって、「はじめチョロチョロ、なかパッパ」のおいしい火かげんを再現。お子さまやキャンプに慣れていない方でも、慣れれば簡単に炊くことができます。

## お客さまの声にお応えして、オプション品新発売

## ■魔法のかまどごはん専用ポーチ

ご愛用者の方の「持ち運び用ポーチが欲しい!」というお声に応じて発売が決定しました。軽くて丈夫なので、アウトドア用品や防災グッズとして持ち運びが簡単に。クッション性があるので陶器製のかまどを安心して持ち運んでいただけます。

商品名：魔法のかまどごはん専用ポーチ

(タイガー公式オンラインストア限定商品)

品番：KMD-Z10P

色柄：ムーングレー

発売日：2024年7月10日

価格：3,300円(税込)

URL：<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/rice-cooker/kmd-z-p/>

## ■魔法のかまどごはん専用ロースタンド

「アウトドアテーブルで使いたい」「ブロックやレンガではなく手軽な鍋敷きを使いたい」というお声から発売が決定した、「魔法のかまどごはん」の炊飯中に使用できるスタンド(置台)です。

高さが低いのでアウトドアテーブルの上で使えて、ステンレス製でサビにくくお手入れも簡単です。薄くて軽いのでポーチにも収納していただけます。

商品名：魔法のかまどごはん専用ロースタンド

(タイガー公式オンラインストア限定商品)

品番：KMD-Z10L

色柄：ステンレス

発売日：2024年8月下旬予定

価格：1,980円(税込)



「魔法のかまどごはん」製品紹介



**魔法のかまどごはん (KMD-A100)** ※公式オンラインストア限定商品

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

自然災害の多い日本において、被災時という厳しい環境下で少しでも心と体の安らぎを保っていただき「いつでも温かいごはんが食べられるようになってほしい」という思いから開発。本物のかまどと同じように熱が伝わる構造にすることで、ごはんの甘みとハリを引き出すので、もしもの時にも炊きたての美味しいごはんを味わっていただけます。

■「魔法のかまどごはん」の使い方

白米3合を炊飯する場合、吸水時間は夏場約30分、冬場約40分、炊飯時間約20分、むらし時間約15分で炊きたてごはんを味わっていただけます。炊込みごはんも炊飯可能です。



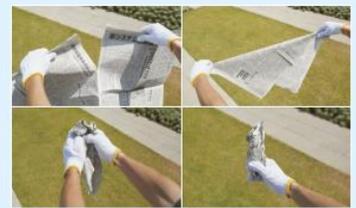
STEP 01 用意するもの

- ・お米、水
- ・新聞紙
- ・着火ライター
- ・軍手



STEP 02 お米を洗う

お米を洗い、お米の合数ぶんの水をなべに入れます。そのまま夏場は約30分以上、冬場は約40分以上、水に浸します。



STEP 03 新聞紙を準備

この時間を利用して、新聞紙をねじれた棒状にします。



STEP 04 炊き始め (はじめチヨロチヨロ)

最初は1分間隔で新聞紙を左右交互に投入して着火ライターで火をつけます。



STEP 05 炊きあげ (なかパッパ)

1分間隔で新聞紙を左右交互に投入して火力をアップ。新聞紙の最後の1枚を残して炊きあげます。



STEP 06 むらし・炊きあがり

炊きあげから10分後に最後の新聞紙を投入。余分な水分を飛ばします。さらに5分むらし、炊きあがりです。

このリリースに関するお問合せ先  
タイガー魔法瓶株式会社 広報宣伝チーム 林/児玉  
TEL. 06-6906-2114 (大阪) MAIL. [press@tiger.co.jp](mailto:press@tiger.co.jp)