

5名の米・食味鑑定士による徹底評価 「土鍋ご泡火炊き JRX-G型」と土鍋ごはんの食味を鑑定 タイガー最上位・土鍋炊飯器は、60点満点中 57.4点の高評価を獲得

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、最上位土鍋炊飯器「土鍋ご泡火炊き JRX-G100」で炊いたごはんを、一般的な土鍋で炊いたごはんを、米・食味鑑定士5名によって比較する食味鑑定会を開催しました。鑑定士の皆様には、2つの方法で炊いたそれぞれのごはんについて6つの項目(甘み・香り・見た目・粘り・粒立ち・手軽さ)で評価を実施。その結果、土鍋炊飯器が、全ての項目において土鍋を上回る食味評価を獲得しました。土鍋ごはんの総合平均点が46.4点/60点だったのに対し、土鍋炊飯器の総合平均は57.4点/60点、甘みの項目においては全ての鑑定士より最高評価である10点満点と高い評価を受けました。



土鍋炊飯器「土鍋ご泡火炊き JRX-G100」VS「土鍋」の食味鑑定会

- 日時 : 8月6日(火) 14:00~16:30
- 審査員 : 米・食味鑑定士5名
 森 晃之氏、秋沢 穂衣氏、入口 壽子氏、上田 那未氏、西村 政夫氏 ※写真左から
- 審査方法 : 「土鍋ご泡火炊き JRX-G100」で炊いたごはんを、直火で炊いた土鍋ごはんの食味評価
- 評価項目 : 甘み・香り・見た目(粒感・ツヤ感)・粘り・粒立ち・手軽さの6項目



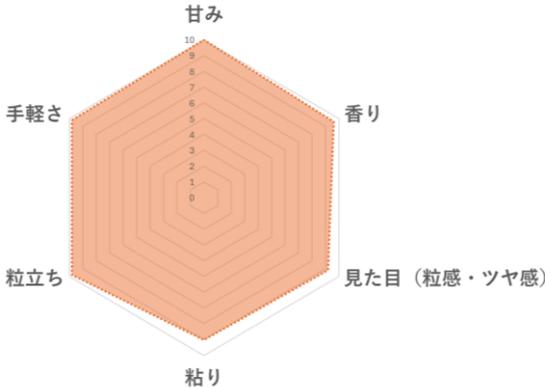
炊きたてのごはんが米・食味鑑定士の手元に届けられると、まず始めに、ごはんの外観の鑑定がスタートします。炊きあがったばかりのお米がツヤツヤと光っているかどうかの光沢具合を比較したり、炊きあがりのお米の香りが心地よいか、それぞれ真剣な眼差しで鑑定が進められます。

続いて、食味の鑑定に移ると、一口一口を噛みしめるように時間をつかってごはんのおいしさについて評価が行われます。「ごはん一粒ひと粒がしっかりとしていて、もっちりとした食感が楽しめる」「口に入れた瞬間に広がる甘みと芳醇な香りが印象的で、噛むほどに旨みが増していく」など、口当たりや噛んだときの粒感、甘みや旨み、粘り気など、お米のプロフェッショナルならではの感想が語られました。

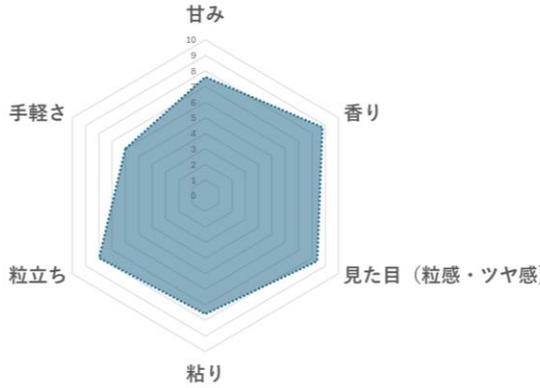


食味鑑定結果レポート

土鍋ご泡火炊き JRX-G100



土鍋



各項目におけるスコア ※各項目10点満点、以下は平均点を記載

<土鍋ご泡火炊き JRX-G100>

総合平均点 57.4点/60点

一 甘み10点 香り9.6点 見た目(粒感・ツヤ感)9.2点 粘り9点 粒立ち9.8点 手軽さ9.8点

<土鍋>

総合平均点 46.4点/60点

一 甘み7.6点 香り8.8点 見た目(粒感・ツヤ感)8.4点 粘り7.6点 粒立ち8点 手軽さ6点

審査員総評

- ・土鍋炊飯器で炊いたごはんは、噛めば噛むほど甘みを感じ、甘みの余韻も強く感じられた。
- ・一般的な土鍋で炊いたごはんは、できるお焦げの感じが、どこかしら懐かしさを感じた。
- ・いずれも炊きたてのごはんがよそわれているお茶碗から、湯気と共に広がる甘くてふくよかな香りを感じた。
- ・土鍋炊飯器で炊いたごはんは、表面の一粒ひと粒が均等でふっくらしているのを感じた。
- ・土鍋で炊く面倒さに比べ、炊飯器はボタン一つで手軽に美味しく炊けるのは評価に値する。

土鍋炊飯器に対する米・食味鑑定士コメント

森 晃之氏 コメント

正直、炊飯器がここまで来たか、と思うほどの驚きだった。粒の一つ一つに食感を感じ、噛むともちもち、お米が完璧にα化していると感じた。お米を愛していて、最高のお米を最高の炊飯器で食べたい人にこの炊飯器を使ってもらいたい。

秋沢 穂衣氏 コメント

(ごはんの)甘みの余韻が強く残るのが特長で、香りと甘みと口にふくんだ際の食感、ほぐれ具合のトータルバランスが優れていた。みずみずしい美しいツヤ、見るからにおいしそうなおツヤも伝わった。

入口 壽子氏 コメント

食べた後の甘みの余韻がずっと残っていてとても良かった。
花咲具合のツヤ感がよく一粒ひと粒が均等に揃っていてよく炊けていたと思う。

上田 那未氏 コメント

高温300度で炊くと究極の甘さになるんだと感じた。中からじんわりと出る甘みを感じ、粒感もしっかりと感じられた。奥歯で噛んだ時の弾力感も素晴らしく、五感のすべてがおいしいと言っていた。

西村 政夫氏 コメント

おいしいごはんは手間暇をかけて食べるというのが私の常識だったが炊飯器で炊いたごはんを食べて覆された。明らかに芳醇な香り、噛めば噛むほど甘みが増すのを感じられた。

米・食味鑑定士様のプロフィール紹介



**株式会社みどりフーズ 代表取締役
森 晃之氏**

大阪・堺にて大正2年に創業、今年で111年目を迎える、地域密着型の米穀卸売販売会社の代表取締役。米・食味鑑定士の資格を持つ。



**株式会社山田屋本店 6代目
秋沢 穂衣氏**

明治38年創業の米屋の6代目。大学卒業後、岐阜の醸造会社に就職。退社後、欧州留学を経て、2015年山田屋本店に入社。五つ星お米マイスター、米・食味鑑定士の資格を持つ。



**株式会社イリグチ 取締役
入口 壽子氏**

江戸末期に酒屋として創業し、お米の販売は約45年前より開始。第13回優良米穀小売店全国コンクール 食糧庁長官賞を受賞。米・食味分析鑑定コンクール：国際大会の審査委員長を20年以上務める。



**玄米屋ウエトミ 代表
上田 那未氏**

京都府八幡市で日本全国で契約栽培されたお米を取扱う経営者。米・食味鑑定士、水田環境鑑定士、五ツ星お米マイスターなどの資格を保有。毎年お米のコンクールの審査員を務める。



**西村商事株式会社 代表取締役
西村 政夫氏**

昭和35年に「西村商店」として創業した米屋の代表。平成17年よりお米の宅配「愛情米家」を開始。米・食味鑑定士の資格を保有し、米・食味分析鑑定コンクール：国際大会の審査員を長年務める。

米・食味鑑定士が徹底比較 「土鍋ご泡火炊き JRX-G100」 VS 「土鍋」ムービーを公開

タイガー最上位・土鍋炊飯器「土鍋ご泡火炊き JRX-G100」で炊いたごはん、一般的な土鍋で炊いたごはんの違いを5名の米・食味鑑定士によって、鑑定を行う様子を公開しました。

URL：<https://www.youtube.com/watch?v=sEIS05ZkiR0>



土鍋炊飯器最上位機種「土鍋ご泡火炊き JRX-G100/G060」について

■「土鍋ご泡火炊き JRX-G100/G060」

本土鍋にこだわりぬいた「ご泡火炊き」シリーズの最上位モデル。土鍋炊飯器の要である「本土鍋」を進化させ、タイガー魔法瓶として初めて、土鍋底面に蓄熱効果の高い火山灰を練り込むことで「300°C WレイヤーIH※1」と相乗効果を生む大火力を実現。また、本土鍋に塗布する釉薬を見直し、遠赤効果を高めました。

<製品詳細>

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



「土鍋」「遠赤釉薬」と“火山灰を練り込んだIH発熱体”により、300°C WレイヤーIH※1のポテンシャルをさらに高める。

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度の高温で焼き上げてから、温度の違う「三度焼き」を経て、約3か月の手間ひまをかけて完成します。乾燥させてから焼成を三度繰り返すことによって、頑丈に焼き締められ、厚みや大きさなど寸法の精度を高め、さらに強度も備えた土鍋になります。

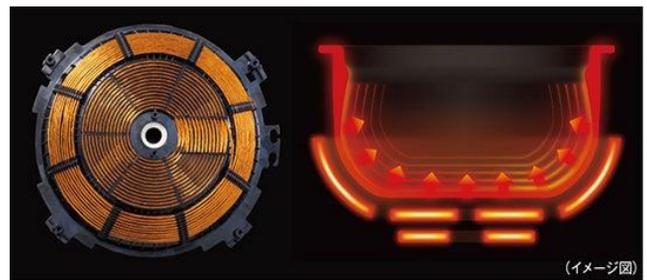


「土鍋ご泡火炊き JRX-G100」では、土鍋の特長である遠赤効果をさらに高めるために鉄・コバルト等を含む新開発の釉薬を採用し、よりごはんをふっくらと炊きあげることが可能になりました。またタイガー初の挑戦として、本土鍋の底面の発熱体に、シラス台地から採掘された火山灰を原料とした「シラスバルーン」を、特殊なミキシング技術で練り込みました。蓄熱性が高く、発熱体との相性もよい素材を追加することで、タイガー史上最高温度の火力を生み出す「300°C WレイヤーIH※1」の効果を最大化し、お米に効果的に熱を加えることで、ごはんの甘み・粒立ちの良さを引き出します。従前機種と比較して、甘みは108.5%※2、弾力は105%※3にアップしました。

圧倒的大火力を実現する「300°C WレイヤーIH※1」

「300°C WレイヤーIH※1」は、底面に2層IHコイル構造を採用。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。



300°C WレイヤーIH※1 (JRX-G100)

※1 JRX-G060は250°C WレイヤーIH ※2 JRX-G100と当社従来品JRX-T100 (2023年製) で「白米」メニュー3合、炊きわけ「標準」、火かげん「中」炊飯時の還元糖比較。(当社調べ)。【還元糖】JRX-G: 64mg、JRX-T: 59mg ※3 JRX-G100と当社従来品のJRX-T100 (2023年製) との比較。「白米」メニュー3合、炊きわけ「標準」、火かげん「中」炊飯時JRX-G: 6116.9J/m³ JRX-T: 5802.88J/m³ ※4 JRX-G100と当社従来品JKT-P100 (2022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-G100 397.6Wm⁻² μm⁻¹ JKT-P100 97.7Wm⁻² μm⁻¹ (当社調べ)