

-NEWS RELEASE-

人気の電気圧力鍋「TIGER COOKPOT」が、1台11役に進化!
新メニュー「炒め」や「白米早炊き」「濃厚焼きいも」が追加。
～ファミリー層をターゲットにした大容量モデルも登場! 2024年11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、電気圧力鍋<TIGER COOKPOT(タイガークックポット)>に新機能「炒め」が加わり、「1台11役」となった<TIGER COOKPOT>COK-B220ならびに、大容量サイズの<TIGER COOKPOT>COK-B400を2024年11月1日(金)に発売いたします。



2023年の発売以来、COK型は初年度の年間出荷目標金額を達成し、2Lタイプで販売数量1位^{*1}を獲得するなど好調に推移してまいりました。この度、市場のニーズに応え、新たな機能を追加した進化モデルを発売するとともに、電気圧力鍋では主流のファミリーサイズの4Lタイプを新たに投入いたします。

COK-B型では「炒め」メニューが追加になり、青椒肉絲(チンジャオロース)などの炒め物レシピに対応。また、カレーやシチューの具材を炒めてから煮込むことができ、旨みを外に逃がさず、アクが出にくくなる調理が可能になりました。さらに、炊飯器メーカーならではの「白米早炊き」に加えて、近年注目度の高い「濃厚焼きいも」メニューなどを搭載。1台11役の調理メニューと、42のオートメニューを搭載した本商品で、秋の味覚を存分にご堪能ください。

^{*1} 自社調べ(2023年7月～2024年4月、2Lタイプにおいて)

製品のポイント

1. 1台11役をこなす多機能モデル
簡単操作の42のオートメニュー

2. タイガー独自
やさしい圧力「うま庄」

3. 時短!
待ち時間=減圧時間を大幅短縮

【製品概要】

品名	品番	色柄	希望小売価格	発売日
電気圧力鍋<TIGER COOKPOT>	COK-B220	マットブラック<KM>	オープン価格 ^{*2}	2024年11月1日
	COK-B400	マットホワイト<WM>		

^{*2} オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

製品概要

■1台11役をこなす多機能モデル、簡単操作の42オートメニュー

今回新たに「炒め」メニューを追加。青椒肉絲(チンジャオロース)などの炒め物レシピのほか、カレーやシチューを煮込む前に具材を炒めることで旨みを中心に閉じ込め、アクが出にくくなる調理が可能になりました。

かねてより搭載されていた、タイガー独自の圧力調理「うま圧」メニュー、時短調理や煮込み調理で活躍する「高速」メニュー、炊飯器調理でも人気の「スロー調理」や「低温調理」「無水調理」メニュー等に、今回の「炒め」が加わり、1台11役を担う多機能モデルに進化しました。

豊富な料理バリエーションで、毎日の料理が楽しくなるような豊富なレシピを揃えています。大容量モデルも登場し、「作り置き」をする際にも活躍します。



レパートリーが広がる。新たに「炒め」メニューを追加。



【炒めメニュー】



〈炒め)青椒肉絲(チンジャオロース)



〈炒め)海老とトマトの卵炒め



〈炒め)牛肉とごぼうのきんぴら炒め



〈炒め+うま圧)うま圧カレー



〈炒め+うま圧)筑前煮

新たに、2つのオートメニューを追加

① 白米早炊き



TIGER COOKPOT利用者の約半数が“ごはんを炊いている”というアンケートから、ごはんメニューを強化。50年以上続く炊飯ノウハウを活かし、約1.15気圧をかけながら、最短約28分※3でごはんをおいしく炊きあげます。

※3 COK-B220 1合の場合。COK-B400は最短約25分(1合の場合)。

② 濃厚焼きいも

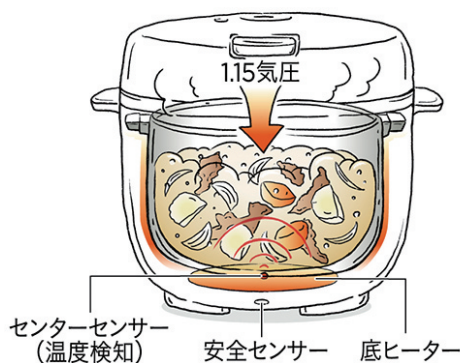


長年培ってきた熱コントロール技術を活かし、甘みを引き出す温度でじっくりと熱を加えることで、ねっとりとした食感と蜜のような甘みを実現しました。

※4 食感や甘みは、さつまいもの品種によって異なります。

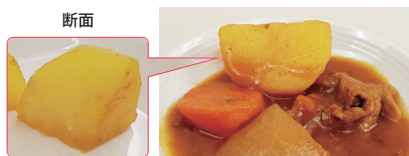
■タイガー独自、やさしい圧力「うま圧」

一般的な電気圧力鍋は、1.7気圧以上の高圧力を採用する中、本製品は、約1.15気圧のやさしい圧力「うま圧」メニューを搭載。ジャー炊飯器で培った熱コントロール技術で、食材の食感を活かし、栄養素を逃しにくい独自のおいしい圧力を採用しています。



カレーレシピで作った際のじゃがいもの仕上がり

玉ねぎやじゃがいもの素材の色が残っており、煮崩れがあまりない



COK型(TIGER COOKPOT)

加圧2分後のささみの仕上がり

肉の繊維が詰まっておりしっとりしている



COK型(TIGER COOKPOT)

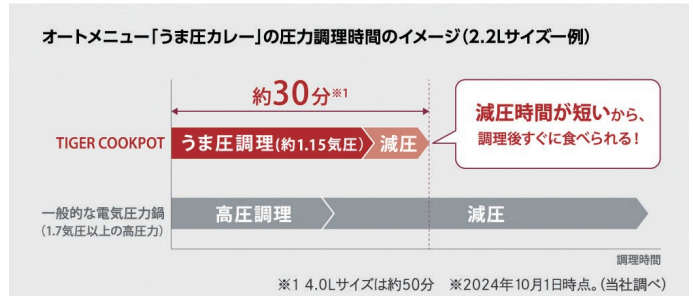
■時短!約7分^{※5}で減圧を完了。待ち時間=減圧時間を大幅短縮

忙しい20代~30代の共働き・子育て世帯であるターゲットが使いやすいように、調理行程にかかる時間を大幅に短縮しました。「うま圧」メニューでは、やさしい圧力(約1.15気圧)を長くかけることで、おいしく調理を行った後は約7分で減圧を完了。一般的な高圧をかける電気圧力鍋に比べ、全工程の時間を短く抑えることが可能です^{※6}。

さらに、大容量モデルでは調理時間を短縮するためにヒーター電力を増加。調理容量は約2倍になりながらも、調理時間は約1.5倍程度で完成させることができます。

^{※5} レシピに沿って、23℃環境で調理した場合(COK-B220)

^{※6} オートメニュー「うま圧カレー」の場合(COK型)

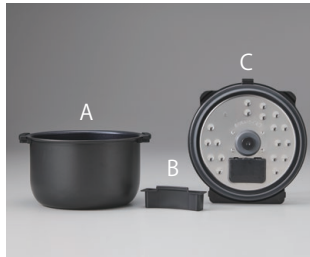


メニュー	COK-B220 (2.2Lサイズ)	COK-B400 (4Lサイズ)
うま圧カレー	32分	50分
肉じゃが	29分	48分
筑前煮	40分	50分

容量約2倍に対し、調理時間は約1.5倍まで短縮

【その他の特長】

1. お手入れも時短に!パーツはたったの3点。食洗機にも対応。



お手入れパーツは3点のみ
 A:内なべ
 B:つゆ受け
 C:内ぶた



つゆ受け・内ぶたは食器洗い乾燥機にも対応

2. 直感的で分かりやすい操作性



タイガー電気ケトルで用いている温調操作を応用した、ダイヤルを採用。「ダイヤル&タッチキー」の直感的な操作パネルで、初めて使う方でも簡単にメニュー選択を行うことができます。

3. 持ち運びしやすい内なべ構造



使いやすさにこだわり、ジャー炊飯器の内なべにも備わっている構造を電気圧力鍋の内なべに採用しました。本体からの取り出しが簡単・安全で、持ち運びがしやすくてたての料理をそのまま内なべごと食卓へ運べます。

4. ヒンジ(蝶番)つきアシストオープン



本体一体型のふたを採用し、ふたの置き場に困りません。ゆっくりと開くアシストオープンにより、片手でふたを開けることができ、つゆダレ・つゆの飛び散りを抑えます。

5. かんたん圧力ロック設定



ワンタッチで圧力ロックのON/OFFができます。圧力ロックボタンを押すとフタにもロックがかかるため、フタが開いて蒸気や中身が噴き出す心配がなく、安全にご使用いただけます。

【製品画像】

COK-B220



マットブラック<KM>



マットホワイト<WM>

COK-B400



マットブラック<KM>



マットホワイト<WM>

【製品仕様】

品名	電気圧力鍋<TIGER COOKPOT (タイガークックポット)>	
品番	COK-B220	COK-B400
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	650	760
満水容量 L	2.2	4.0
調理容量 (約) L	1.2(うま圧、高速) / 1.4(その他調理)	2.5
炊飯容量 L	白米 0.18~0.54(1~3合) 玄米 0.18~0.36(1~2合)	白米 0.18~1.08(1~6合) 玄米 0.18~0.72(1~4合)
使用最高圧力 kPa	15	15
サイズ 幅×奥行×高さ (約) cm	28.1×27.4×22.6	31.9×32.4×25.7
ふた開き時の高さ (約) cm	42.7	50.6
本体質量 (約) kg	3.6	4.6
コードの長さ (約) cm	1.1	1.1
発売日	2024年11月1日	2024年11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。
 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。