



# タイガー最上位機種『土鍋ご泡火炊き JRX-G100』が 「家電大賞 2024-2025」で炊飯器部門・金賞を受賞!

～タイガー最上位機種が、2年連続で「炊飯器部門・金賞」に輝く～

- ★【 総合銀賞 】土鍋圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>土鍋ご泡火炊き JRX-G100
- ★【炊飯器部門・金賞】土鍋圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>土鍋ご泡火炊き JRX-G100

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「土鍋ご泡火炊き JRX-G100」において、株式会社ワン・パブリッシングのアイテム情報誌「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 2024-2025」で総合銀賞を受賞しました。

「家電大賞」は、その年の家電製品のなかから「ベストオブベスト」を、読者投票のみ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10回目の開催となる今回は過去最高となる全200製品がノミネートされ、「土鍋ご泡火炊き JRX-G100」が総合銀賞および炊飯器部門・金賞に輝きました。タイガー最上位機種が炊飯器部門の金賞に選ばれたのは、昨年に引き続き、2年連続となります。

「土鍋ご泡火炊き JRX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年を超える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、JRXシリーズの受賞歴

- 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「Goods Press」Goods Press Award 2023 調理家電部門 炊飯器大賞
- GetNavi × 家電 Watch「家電大賞 2023-2024」総合グランプリおよび炊飯器部門・金賞
- 徳間書店「Goods Press」Goods Press Award 上半期 2024 生活家電部門 炊飯器大賞
- 晋遊舎「家電批評」24.11月号 高級炊飯器 BEST BUY
- 徳間書店「Goods Press」Goods Press Award 2024 調理家電部門 炊飯器大賞

## 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」シリーズの最上位機種。

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℃ 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℃ 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。

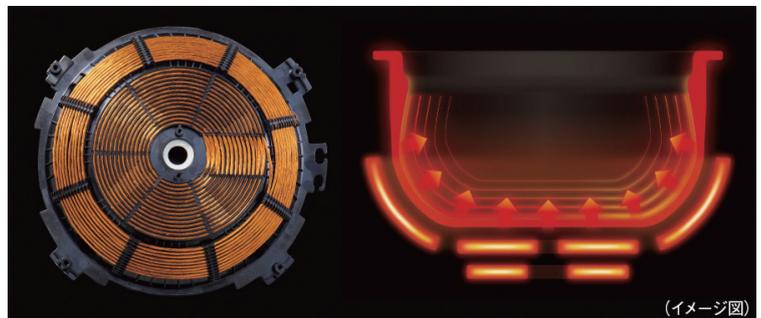


「土鍋ご泡火炊き JRX-G100」では、土鍋の特長である遠赤効果をさらに高めるために鉄・コバルト等を含む新開発の釉薬を採用し、よりごはんをふっくらと炊きあげることが可能になりました。またタイガー初の挑戦として、本土鍋の底面の発熱体に、シラス台地から採掘された火山灰を原料とした「シラスバルーン」を、特殊なミキシング技術で練り込みました。蓄熱性が高く、発熱体との相性もよい素材を追加することで、タイガー史上最高温度の火力を生み出す「300℃ WレイヤーIH※1」の効果を最大化し、お米に効果的に熱を加えることで、ごはんの甘み・粒立ちの良さを引き出します。従前機種と比較して、甘みは108.5%※2、弾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

### 圧倒的大火力を実現する「300℃ WレイヤーIH※1」

「300℃ 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℃ WレイヤーIH※1 (JRX-G100)

※1 JRX-G060は250℃ 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/m<sup>3</sup> JRX-T:5802.88J/m<sup>3</sup> ※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)

参考情報 | 「キッチン家電部門」「こだわり調理家電部門」の2部門でもタイガー製品が受賞!

☆【キッチン家電部門・銅賞】:コーヒーマーカー<HYBRID BREW>ADF-A060

☆【こだわり調理家電部門・銅賞】:コンベクションオーブン&トースター<やきたて>KAV-A130

## ■コーヒーマーカー <HYBRID BREW> ADF-A060

コーヒー粉にお湯を通過させて抽出する「透過式」と、浸して抽出する「浸漬式」を組み合わせたタイガー独自の“ハイブリッド抽出”を採用。DRIP(透過式)で引き出す「苦味」「酸味」「香り」や、HOLD(浸漬式)で引き出す「甘み」「コク」。豆のおいしさを余すことなく引き出します。

手動では難しい「浸し時間」「湯量(吐出量)」「温度」の調整を自動で行うことで、まるやかな味わいとブレのない深いコクを実現します。

シーンやお好みに合わせて選べる3つの抽出メニュー(Rich、Strong、Iced)から選択いただけます。横幅15cmのコンパクトなサイズ感でありながら、最大6杯まで抽出可能。必要最小限の操作ボタンで直感的な操作ができます。

<製品詳細>

<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/coffee-machine/adf-a/>



## ■コンベクションオーブン&トースター<やきたて> KAV-A130

トーストはもちろんのこと、クロワッサン・そうざいパン・フライなど種類に合わせた3つの「リベイクメニュー」を搭載。「常温・冷凍切替機能」も兼ね備え、冷凍パンでも焼きたてのようにあたためなおすことが可能。

加えて、トースト4枚が同時に焼ける広々とした庫内と、焼き色5段階調節機能で最大40通り(トーストメニュー選択時)の焼き方を採用。シーンやお好みに合わせてお使いいただけます。

上側には遠赤ヒーターを採用することで、トーストは素早く、お料理は中心部分までしっかりとバランス良く加熱することができます。

さらに、広い庫内でも遠赤ヒーターの熱を全体に循環させる熱風コンベクション技術により、加熱ムラを抑えたバランスの良い絶品仕上げを実現します。

<製品詳細>

<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/others/kav-a/>

