

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「総合銀賞」&「炊飯器部門金賞」をW受賞  
～3月10日「家電大賞2024-2025 授賞式」が開催されました～

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、最上位機種  
の炊飯器「土鍋ご泡火炊き JRX-G100」において、株式会社ワン・パブリッシングのモノ・トレンド情報誌「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、記念すべき第10回目の開催となる今回は過去最高となる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。

3月10日に開催された「家電大賞2024-2025 授賞式」では「家電 Watch」編集長 中林 暁氏より、タイガー魔法瓶炊  
飯器ブランドマネージャーの岡本正範にトロフィーが授与されました。

その他にも、当社製品では、コーヒーメーカー<HYBRID BREW>ADF-A060が【キッチン家電部門・銅賞】、コンバク  
ションオープン&トースター<やきたて>KAV-A130が【こだわり調理家電部門・銅賞】を受賞しました。



■炊飯器ブランドマネージャー 岡本正範からのコメント

この度は、家電大賞が10回目を迎える特別な年に、栄える賞をいただき、心よ  
り感謝申し上げます。

私たちタイガー魔法瓶は、創業以来「熱コントロール技術」の研鑽を重ね、「世界  
中に幸せな団らんを広める。」という企業理念のもと、皆様においしいごはんをお  
届けすることに情熱を注いでまいりました。今回の受賞製品「土鍋ご泡火炊き  
JRX型」は炊飯器の内なべに土鍋を使い、ごはんを炊くのに最も重要な「温度」に  
向き合い、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し  
ました。

当社は大阪本社に企画、開発、製造機能を集約し、製販一体で事業展開し、炊  
飯に関するテクノロジーを日々研究しております。今回の受賞は、私ども社員一同  
にとっても大きな励みになることと感じております。

昨今、お米への関心が高まり、日々の生活の中でのお米の大切さを感じていただける機会も増えているかと思いま  
す。当社は、そのお米のおいしさを最大限に引き出す炊飯器の重要性を改めて認識し、これからも前向きに「次の日  
本を作る」という想いを持って商品開発に動んでいきたいと思っております。



## ■土鍋炊飯器最上位機種「土鍋ご泡火炊き JRX-G100/G060」について



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 ※」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。

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し、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。

※ JRX-G060は250℃ WレイヤーIH

<製品詳細>

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

### 投票理由コメント ※一部抜粋※

- ・米不足で、お米の大切さ、おいしさを再認識できた。どうせなら白米が一番おいしくいただける機種を推したい。
  - ・お米を食べて感動を覚えたのははじめてでした。炊飯器を変えるだけでこんなにおいしくなるのには驚きです。
  - ・毎日食べるごはんが、土鍋で炊いた特別なごはんになる。
  - ・本物の土鍋なので、使うたびにじっくりときて、愛着が湧いてくる。本当に大切に使い続けたいと思わせる炊飯器。
  - ・やっぱり人間は食べる事が大切で、土鍋の釜で炊くお米のおいしさは日本人にとって何物にも代え難い。
  - ・友人の家で食べてびっくりするぐらいおいしかった。絶対買おうと思っている家電。
  - ・日本の主食であるお米を料亭のようにおいしく炊きあげることができる点に注目。
- 101年の歴史には安定感と信頼感があります。これからも、本土鍋にこだわり続けて、日本の良さを伝えていって欲しい。

## ■家電大賞について

2015年より、株式会社インプレスが運営する家電と暮らしの情報サイト「家電 Watch」と、株式会社ワン・パブリッシングが運営するモノ・トレンド情報誌「GetNavi」が「日本&世界のものづくり応援企画」として共同で開催している家電アワード。その年を代表する家電製品を読者投票により大賞や各部門の金賞が決定する。10回目となる「家電大賞2024-2025」では過去最高となる全200製品がノミネートされ、グランプリと各部門賞、特別賞が選出されました。



<参考情報 | その他の受賞製品>

**【キッチン家電部門・銅賞】:**

**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。シーンや好みに合わせて3つの抽出メニュー(Rich、Strong、Iced)から選択いただけます。



<製品詳細>

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

**投票理由コメント ※一部抜粋※**

- ・ドリップ(透過式)とサイフォン(浸漬式)。2つのいいところ取りはきっとどんな豆でもおいしく淹れられるのだと思いました。
- ・Richでの味がおいしくて、毎日飲んでます。
- ・コーヒーを淹れている様子がわかり、抽出器具のようなきれいなデザイン。
- ・デザインが映える。そして、美味しい、片付けも楽。  
マグネットでドリッパーが着脱(できるの)も心地よかった、細部までこだわりを感じた。

**【こだわり調理家電部門・銅賞】:**

**コンベクションオープン&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」も兼ね揃え、冷凍パンでも焼きたてのようにリベイクします。

さらに、食パン4枚が同時に焼ける広々とした庫内と、焼き色5段階調節機能を採用し、トーストメニューは最大40通りから、お好みに合わせてお使いいただけます。



<製品詳細>

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

**投票理由コメント ※一部抜粋※**

- ・プロが作った(ような)できたての仕上がりになるところが素晴らしいと思いました。  
また、表面だけが温まるのではなく焦げ付かずに中まで温かくなる点も素敵です。
- ・リベイクがうまい具合にこんがりし、中もしっかりあたたまるから。
- ・料理に合わせて色々なメニューを設定できるので。また庫内も広く調理するときに便利だから。
- ・実際に使用して、パンを思い通りに焼くことが出来た点です。中はモチモチ、外はカリッと焼けました。