

土鍋は、 タイガー。



伝統の職人技が生む本土鍋を搭載したタイガー最上位モデル

「土鍋ご泡火炊き JRX-S100/S060」 2025年6月21日に発売

～まるで一流料亭。土鍋で炊く特別な一膳を毎日の食卓に～

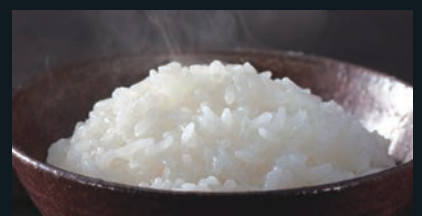
熱制御テクノロジーで世界をリードするタイガー魔法瓶株式会社(社長:菊池嘉聡、本社:大阪府門真市)は、土鍋炊飯器シリーズの最上位モデル「土鍋ご泡火炊き JRX-S100/S060」を、2025年6月21日(土)に発売いたします。

タイガー魔法瓶は創業以来、「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」に向き合ってきました。土鍋だからこそ実現できる大火力と、土鍋の優しい泡立ちが、口の中に広がるごはんの甘みと旨み、一粒ひと粒の粒立ちの良さを引き出します。一流料亭で供される土鍋ごはんのように上品で、味わい深い理想のごはんを炊きあげます。

—昨年のIHコイルの全面改良、昨年の土鍋の進化を経て、新製品「土鍋ご泡火炊き JRX-S100/S060」では、WレイヤーIHと土鍋をより精度よくコントロールする「匠火センサー」を採用いたしました。進化を遂げたIHコイルや土鍋の素材力のみならず、絶妙な火かげんでごはんを炊きあげる職人技を、本機では新たに習得しました。

また「極・低温吸水」メニュー、「おにぎり」メニューを新搭載。「70銘柄巧み炊きわけ」「一合料亭炊き」などの充実した炊きわけ機能に加えて、奥深いごはんの楽しみ方の幅を広げます。

2006年に業界で初めて内なべに本物の土鍋を採用した「土鍋炊飯器」を発売して以来、伝統工芸「萬古焼」の技術を受け継ぐ職人たちと土鍋に向き合い続けて辿り着いた、タイガー最高峰の土鍋と技で炊きあげる至高の土鍋ごはんをぜひ堪能ください。



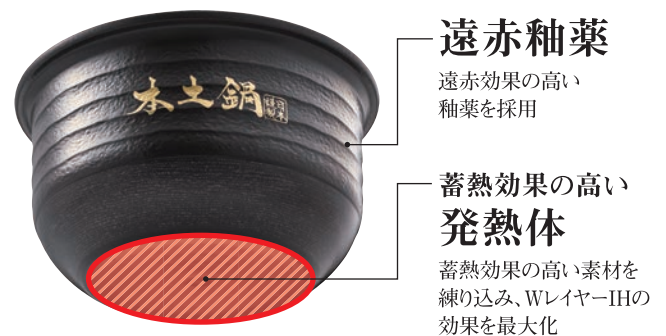
伝統の職人技が生む本土鍋を搭載した最上位モデル

「土鍋」 業界初の「本土鍋」を内なべに採用してから進化を続け約20年、 伝統の職人技が生む本土鍋を搭載した最上位モデル

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。業界で初めて内なべに本物の土鍋を採用した「土鍋炊飯器」を2006年に発売して以来、伝統工芸「萬古焼」の技術を受け継ぐ職人たちとともに、最新のテクノロジーを融合させてきました。繊細な職人の手作業と数ミリ単位での精密な測定で、土鍋の可能性を追求し続けています。

土鍋には厳選された専用の土を使い、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、厚みや大きさなどの寸法精度を高めるとともに、一般の土鍋と比較して約2倍※1の強度を備えた土鍋になります。

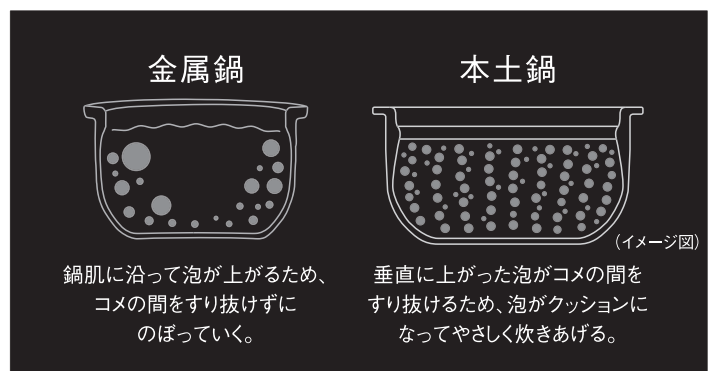
さらに、土鍋底面の発熱体にはシラス台地から採掘された火山灰を原料とした「シラスバルーン」を特殊なミキシング技術で練り込み、タイガー史上最高温度の火力を生み出す「300℃ WレイヤーIH※2」の効果を最大化。また、土鍋の特長である遠赤効果を高めるために鉄・コバルトを含む釉薬を特別に開発いたしました。これにより実現した大火力によって、ごはんの甘みと粒立ちを、遠赤効果によってふっくらとごはんを炊きあげます。



「泡」 土鍋にしかできない細やかでやさしい泡立ちで、 お米の表面を傷つけにくく、ごはんの粒立ちが際立つ

激しい対流の中ではお米の表面が傷ついて、ベタついた食感になったり、傷ついたお米の表面からデンプンが流れ出て、ごはんの旨みが低減される原因になります。一方で、土鍋は表面から生み出される、土鍋ならではの細かくやさしい泡立ちでごはんを炊きあげます。

土鍋の泡でお米を包み込んで炊きあげることで、お米の表面を傷つけにくく、ごはんのハリとつやを保ち、粒立ちが一層に際立ちます。ごはんの旨みやふくやかな風味、食感を損なうことなく、一流料亭のようにつややかで粒立ちの良い理想のごはんを炊きあげることができます。

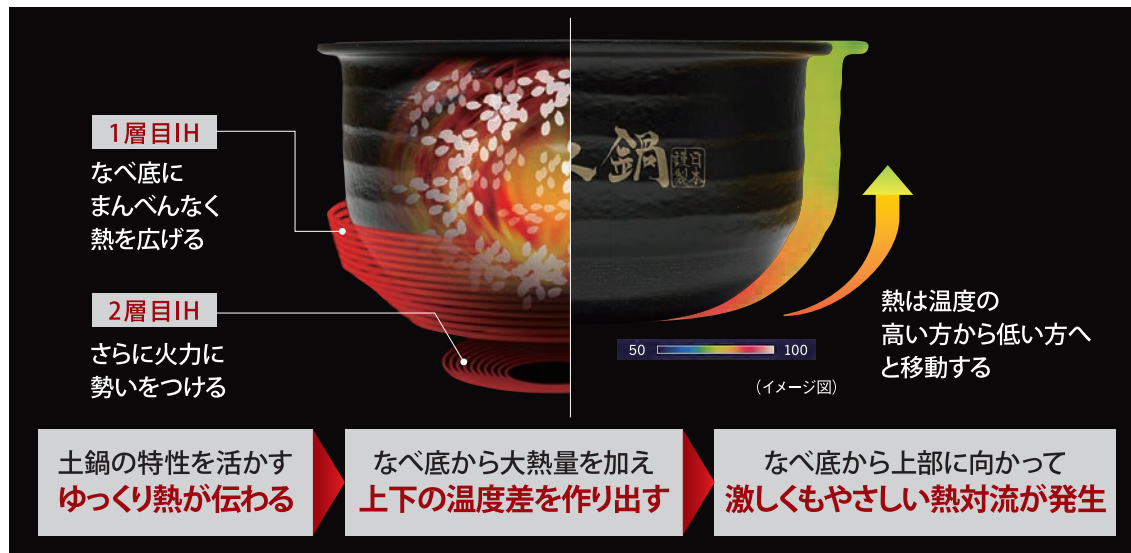


※1 土鍋素地曲げ強度比較(当社調べ) 本土鍋(JRX-S100)70~80MPa、一般ガス火対応の萬古焼土鍋20~40MPa

※2 JRX-S100において「白米・標準」メニュー4合、炊きわけ「しゃっきり」、火かげん「強」炊飯時。内なべ外側底面の温度(当社調べ)。

伝統の職人技が生む本土鍋を搭載した最上位モデル

「火」 「300℃ WレイヤーIH※2」の大火力と、新たに職人の“火入れ技術”を搭載。
精密なセンサーで、職人の絶妙な火かげんを再現



自然由来の土鍋の蓄熱性は高く、金属鍋より格段に高い温度でお米に熱を加えることが可能です。タイガー最上位モデル炊飯器JRX型では、土鍋の蓄熱性と新搭載「300℃ WレイヤーIH※2」構造を用いることで、タイガー史上最高温度である約300度※3まで炊飯時の温度を高めることに成功しました。

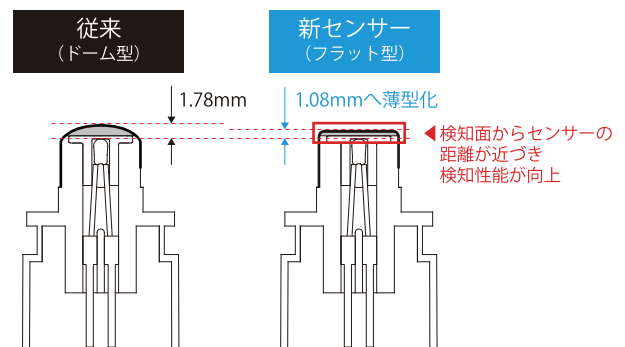
「300℃ WレイヤーIH※2」は、底面に2層IHコイル構造を採用。なべ底部分を包み込む発熱コイルの1層目は、釜全体に熱をシームレスに伝えます。また、2層構造にすることで、大火力および、土鍋を直火で炊くような炎の温度差を再現。ゆっくり熱が伝わる土鍋の特性を利用して、上下の温度差を活かした激しくもやさしい熱対流で、ごはんの甘みを最大限に引き出して一気に炊きあげます。

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。



～匠火センサー～ New

熱が伝わりにくい土鍋は、通常の金属釜よりも温度センシングが難しいことが課題でした。新・最上位モデル「土鍋で泡火炊きJRX-S100/S060」では、「匠火センサー」を新たに搭載。強度は保ちながらも従来モデルよりもセンサーを薄型化することにより、土鍋底面との設置距離を短くし、約1.8倍※5も精度を高めた温度コントロールを実現しました。職人が感覚を澄ませて五感でごはんを炊きあげるように、お米の量と水の温度を細かく感知し、理想の火かげんを的確に判断。気温や湿度などが異なる条件下でも、安定して料亭のような土鍋ごはんをおいしく炊きあげます。



※3 JRX-S060は、約250℃。

※4 JRX-S100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-S100 397.6Wm-2 μ m-1 JKT-P100 97.7Wm-2 μ m-1 (当社調べ)

※5 JRX-S100と当社従来品JRX-G100 (2024年製) の沸とうにかかる時間のばらつき比較。(最大値 - 最小値) JRX-S100 4010ms JRX-G100 7410 ms

最高においしい炊き方を目指して進化する炊きわけ機能

① 70種類の銘柄巧み炊きわけ

国内外から5,700を超えるお米が集まる国内外最大のお米のコンクール※で用いられる計測データを「米・食味鑑定士協会」協力のもと活用。水分率、たんぱく質やアミロースの量など、各銘柄の持つ特長を科学的に細かく分析し、それぞれのお米に合った炊き方でおいしく炊きあげます。お米の生産者の想いもごはんの味に込めたタイガーならではの炊きわけ機能です。

※米・食味分析鑑定コンクール：国際大会

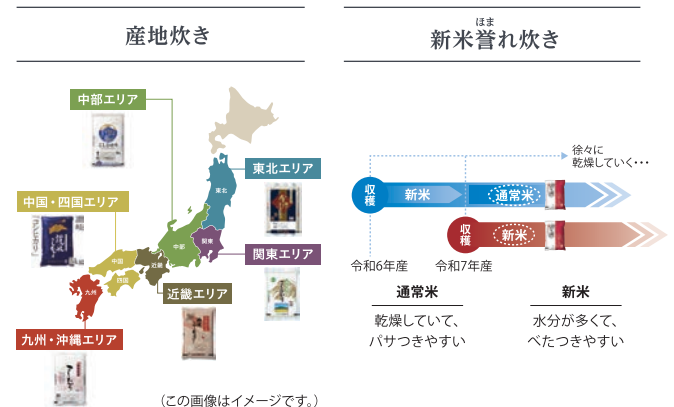
70種類の銘柄巧み炊きわけ（一部抜粋）



② 産地炊き & 新米誉れ炊き

同じコシヒカリでも、育つ土地・水・気候でデータは大きく異なります。東北から九州・沖縄まで6地域2ブランドのコシヒカリを炊きわけ「産地炊き」が実現しました。産地ごとに、タイガーが理想とするごはんの甘み、旨み、粒立ちを最大限に引き出します。

また、お米は季節によって特長が大きく異なり、本来は違う炊飯プログラムが理想です。銘柄にあわせた新米のための炊飯プログラム「新米誉れ炊き」を搭載しています。



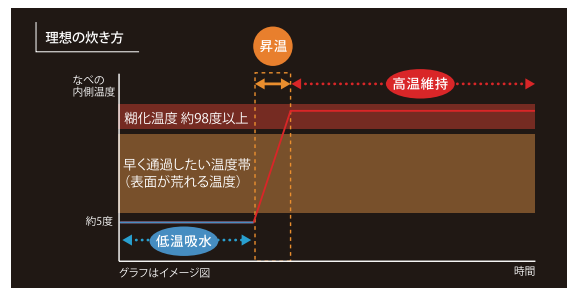
③ 極・低温吸水メニュー **New**

ごはんを手間をかけてでもおいしく食べたいという方に向けたこだわりメニュー。通常通りに洗米を行い、水目盛りに合わせて水かげんを行った後に、米と水と一緒に保存容器に移し替え、そのまま6時間ほど冷蔵庫で保管を行います。

お米は急激に吸水させると表面が荒れ、甘みと食感が損なわれてしまうため、低温でじっくりと吸水させることが理想です。「極・低温吸水メニュー」では、吸水工程を省き、低温から一気に高火力で炊きあげることでベタつきを抑えつつ、昇温温度を巧みにコントロールすることで焦がさずに丁寧に炊き上げます。より深い甘みと食感を追求するプロ推薦の炊き方を実現します。

<低温（約5℃）で16時間浸水してから炊飯器で浸水を省いて炊飯を行った場合と、一般的な白米メニュー搭載プログラム（約40℃で20分間浸水後に炊きあげ）と比較すると、炊きあがり後のごはんの甘みが約26%※アップ>

※異なる水温と吸水時間で、ごはん1gあたりの還元糖量を比較。低温（約5℃）16時間0.95mg 一般的な炊飯プログラム（約40℃）20分間0.75mg（自社測定法）

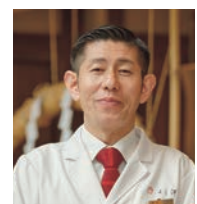


<「よし澤」亭主 吉澤定久氏からのコメント>

私たち料亭では、お米の吸水時間を長くとるために、まず土鍋ごはんの吸水から仕込みを始めます。吸水時間を長くとることで、お米の芯まで水分が入り、炊いたときに非常にふっくらとした炊きあがりになるからです。

特に、今回の「低温吸水」メニューのように冷蔵庫であらかじめ冷やしながら吸水すると、土鍋の火力と吸水したごはんとの間で温度差が生まれ、ハリのあるごはんが炊けるというお米にも良い影響が期待できます。

忙しい状況の中でも吸水だけ先にしておくという、ちょっとした手間を工夫することで、ご家庭でも、さらに一層おいしいごはんを召し上がっていただけることと思います。



プロフィール:

吉澤 定久／京都と東京で修業を積んだ後に独立。2010年に「ぎんざ 一丁」を開店し、ミシュランの星を獲得。2014年11月「銀座 よし澤」を開店。2018年9月「よし澤」を開店。正統派京懐石の流れを基本に、季節を捉え、物語のある構成で料理を展開する。

よし澤 <https://www.yoshizawa-roppongi.com/>

④ おにぎりメニュー **New**

日本の各家庭で古くから根付いてきた「おにぎり」。1980年前後からコンビニおにぎりが台頭して以来、いまでは多くのおにぎり専門店が誕生し、日本のみならず世界各地にONIGIRIとして進出するなど、大きな発展を遂げてきました。

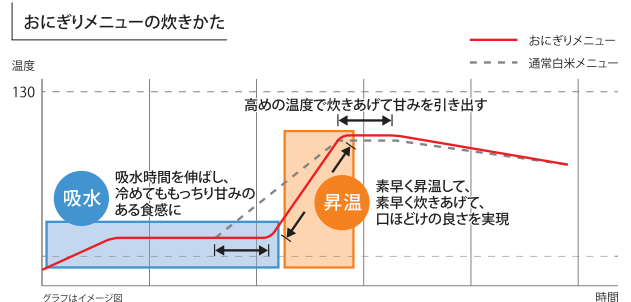
冷めてもおいしい「おにぎり」は、口の中でふっくらとほどける食感と、ごはんのふくよかな甘みを感じられることが秘訣です。土鍋ごはんの特長である、大火力と遠赤効果は、おにぎりに最適な甘み・旨みを引き出します。

さらに、おにぎりメニューでは、吸水時間を伸ばしてお米の芯まで水分を吸水させることで、糊化しやすい状態を作り出し、冷めてももちりとした食感と、甘みを感じられるごはんを炊きあげます。「白米・標準」メニューと比較すると、もちり感14%アップ※6。噛み応えも4%アップ※7いたしました。また、素早く昇温して、素早く炊きあげる（JRX-S100では、IH出力を約5%アップ）ことで、お米のベタつきを抑えて、口ほどれの良さを実現しました。白米メニューよりも大火力で炊きあげることで、おにぎりに重要なお米の甘さをぐっと引き出します。

おにぎりに最適な温度コントロールで、土鍋ごはんて炊いたおにぎりの「粒感があり、ほどけるような食感」を目指して、新たにプログラムを開発・搭載しています。

※6 「おにぎり」メニューと「白米・標準」メニュー（炊きわけ「標準」・火かげん「中」）との3合炊飯時の付着性（粘り）比較。「おにぎり」メニュー399.34J/m²「白米・標準」メニュー351.22J/m²（当社調べ）

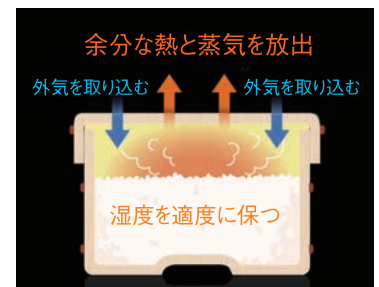
※7 「おにぎり」メニューと「白米・標準」メニュー（炊きわけ「標準」・火かげん「中」）との3合炊飯時の噛みごたえ比較。「おにぎり」メニュー7698.28J/m²「白米・標準」メニュー7426.77J/m²（当社調べ）



その他の特長

◆「おひつ保温」で、ごはんの香りと弾力を保つ

木製のおひつが“呼吸”するように空気・水分を上手にコントロールして保温をしていることを手本にした「おひつ保温」。ごはんが炊きあがった後、「ハリつやポンプ」で外気を取り込んで、余分な熱と蒸気を放出します。本体の底に搭載している温度センサーによって、呼吸が必要かどうか判断して湿度を細かく制御。においや黄ばみを抑え、炊きたてのおいしさを保ちます。

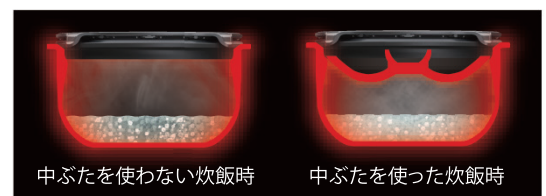


(イメージ図)

◆お茶碗一膳から極める「一合料亭炊き」

通常の炊飯器で1合を炊飯すると、炊飯空間が大きくなりすぎてお米一粒ひと粒に熱が均等に伝わりにくくなります。「一合料亭炊き」では専用の土鍋中ぶたを用いて炊飯空間を小さくすることで、お米に熱を均等に伝え、香り高く、甘みのあるごはんに仕上げます。お茶碗一膳（0.5合）にも炊込みごはんにも対応し、一流料亭のような炊きたてごはんをおいしく召しあがっていただけます。※JRX-S100のみ、中ぶた付属

●「一合料亭炊き」で炊飯空間を最適化



(イメージ図)

◆使いやすさ・お手入れのしやすさにも妥協しない

「大型ホワイトバックライト液晶」は画面も文字も大きなタッチパネルで操作がラクラク。お手入れ点数は、内なべと内ぶたのみのたったの2点。部品の取り外しも簡単です。

ストレスフリーな使い心地の「マグネット式着脱内ぶた」は、手を離せばスッと本体に装着できます。内ぶたは食器洗い乾燥機にも対応し、毎日のお手入れ性にもこだわっています。





JRX-S型 早期購入&買い替えキャンペーン

JRX-S型の早期購入と炊飯器の買い替えて
VISAギフトカードがもらえる

JRX-S型を早期購入いただいた方全員に

10,000円分

VISAギフトカードをプレゼント!

+

お持ちの炊飯器の画像とアンケートのご回答で

5,000円分

VISAギフトカードをプレゼント!



VISAギフトカードの
有効期限は
発行から2年間です



VISAギフトカードの
使い方はコチラから

完了期間 2025年7月21日まで

応募期間 2025年7月28日まで

対象機種

土鍋圧力IHジャー炊飯器 JRX-S060/100



お申し込みは当社ホームページ特設サイトのみになります。
レシート等のご購入証明書が必要になります。
応募フォームへアクセスし、必要事項をご入力の上、応募条件を
満たすレシートまたは購買証明書をアップロードして応募ください。

※本キャンペーンは応募フォーム以外での応募は、当社は受け付けておりません。
※ご応募はご自身の購入した商品についてご回答をお願いいたします。
※当製品についてお問い合わせやトラブル発生時には、お客様の安全を最優先とさせていただきます。ご応募は
無効となります。またキャンセルや未回答のご応募は不正な行為とみなし、キャンペー
ン参加資格をすべて剥奪するものとさせていただきます。

「土鍋^{ほうび}泡火炊き JRX-S100/S060」の発売を記念して、「JRX-S型発売記念 早期購入&買い替えキャンペーン」を期間限定で展開いたします。応募条件を満たした方には、最大15,000円相当のVISAギフトカードを応募者全員にプレゼントいたします。いち早く最新製品を手に入れた方、炊飯器の買い替えて“得”をしたい方にピッタリなキャンペーンです。是非ともこの機会にご応募ください。

- ・キャンペーン名: JRX-S型発売記念 早期購入&買い替えキャンペーン
- ・キャンペーン期間: 【レシートおよび購入内容確認票の有効期間】2025年7月21日(月・祝)まで
【応募期間】2025年5月21日(水)～7月28日(月) 23:59まで
- ・当 選 賞 品: ①JRX-S型をご購入いただき、キャンペーンお申し込みの方を対象に、
ギフトカード10,000円相当を応募者全員にプレゼント。
②さらに、必要情報を登録して買い替えCPをお申込みの方には、
追加でギフトカード5,000円相当を応募者全員にプレゼント。
※買い替えCPの応募には、アンケート回答と買い替え前の炊飯器画像のアップロードが必要です。
- ・対 象 商 品: 土鍋圧力IHジャー炊飯器^{ほうび}〈炊きたて〉土鍋^{ほうび}泡火炊き JRX-S100
土鍋圧力IHジャー炊飯器^{ほうび}〈炊きたて〉土鍋^{ほうび}泡火炊き JRX-S060
製品URL> <https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/rice-cooker/jrx-s/>
- ・応 募 方 法: https://www.tiger-forest.com/enquete/index/jrx-s_cp/にアクセス。
※応募フォームより必要事項をご入力の上、ご応募ください。
※期間中 1 台につき 1 回限りのご応募とさせていただきます。

補足情報:

- ・ご応募は、日本国内の正規販売店にてお客様がレシート有効期間中にご購入された場合のみ対象となります。
- ・ネットオークションなどの個人売買、譲渡品や中古品、海外サイトで購入した輸入品ならびに並行輸入品、転売目的としてのご購入は対象外となります。
- ・店舗によっては対象製品のお取り扱いがない、又は欠品している場合がございます。あらかじめご了承ください。

土鍋ご泡火炊き



ストーンブラック<KG>



ミストホワイト<WS>

本土鍋

四日市萬古焼

内なべ5年保証



一合料亭炊き専用 中ぶたつき
(JRX-S100のみ)

JRX-S100

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 101%	年間消費電力量 82.9kWh/年
----------------	------------------	----------------------

JRX-S060

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 101%	年間消費電力量 48.1kWh/年
----------------	------------------	----------------------

出荷時の設定は、「エコ炊き」メニュー。

「土鍋ご泡火炊き JRX-S型」製品ページ

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



JRXシリーズは、
GetNavi × 家電 Watch PRESENTS
「家電大賞」炊飯器部門・
金賞を2年連続で受賞!※

「家電大賞2024-2025」総合銀賞など
多数の賞を受賞。

※JRX-T100において、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。JRX-G100において、GetNavi × 家電 Watch「家電大賞 2024-2025」総合銀賞および炊飯器部門・金賞

【製品仕様】

品名	土鍋圧力IH ジャー炊飯器<炊きたて>土鍋ご泡火炊き	
品番	JRX-S100	JRX-S060
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	1080	750
最大炊飯容量 L	1.0 (5.5合炊き)	0.63 (3.5合炊き)
最大炊飯容量区分 ★1	B	A
年間消費電力量 kWh/年 ★2	82.9	48.1
1回当たりの炊飯時消費電力量 Wh ★2	156 ★3	105 ★3
1時間当たりの保温時消費電力量 Wh ★2	16.7 ★3	15.8 ★3
サイズ 幅×奥行×高さ (約) cm	28.2×36.6×21.9	25.7×33.2×20.5
本体質量 (約) kg	7.4	6.1
メニュー	エコ炊き、白米・標準(火かげん3段階)、白米・おにぎり、白米・低温給水、一合炊き(火かげん3段階)、早炊き、炊込み・白米(火かげん3段階)、炊込み・一合(火かげん3段階)、炊込み・麦、炊込み・雑穀、炊込み・玄米、おかゆ、玄米、雑穀、麦めし、おこわ	
色柄	ストーンブラック<KG>、ミストホワイト<WS>	
発売日	2025年6月21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。

★1 電磁誘導加熱方式 (IH) ……A:0.54L以上 0.99L未満 B:0.99L以上 1.44L未満 ★2 省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づきます。)

★3 1回当たりの炊飯時消費電力量は「エコ炊き」メニュー、1時間当たりの保温時消費電力量は「エコ炊き」メニュー時の電力量です。(出荷時の設定です。)

消費電力量は炊飯量やご使用のメニューによって異なります。

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。