

大事にしたいのは、家族と一緒にごはんを食べる「家族の団らん」の時間

松坂桃李さんが新イメージキャラクターに就任！

タイガー土鍋炊飯器の最上位モデル「土鍋ご泡火炊き JRX-S型」の新CM
「土鍋は、タイガー。」篇、2025年5月21日(水)公開

数多の役を演じてきた松坂桃李さんが演技に苦戦！？

前夜から食事を抜いて撮影に臨んだ松坂さんの思わずこぼれる至福の笑みにご注目！

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（ほうび）炊き JRX-S100/S060」の新CMを5月21日（水）よりWEBにて先行公開。その後、6月23日（月）よりTV-CMとして全国でオンエアいたします。

新CM「土鍋は、タイガー。」篇では、数々の大きな賞を實力として積み重ねながらも、常に理想に向かって挑戦し続ける姿に共鳴を受け、タイガー炊飯器の新イメージキャラクターに就任いただいた松坂桃李さんにご出演いただきました。ご本人も認める“ごはん好き”な松坂さんに、「土鍋で炊いたごはんはおいしい」という、理屈抜きに共有されてきたメッセージをお茶の間の皆様に伝えていただきます。炊きたてごはんの湯気が立ち上る土鍋をワクワクとした表情でのぞき込む姿や、次々と豪快に口に運ぶ食べっぷり、土鍋ごはんのおいしさに思わず笑みがこぼれてしまう様子は必見です。

タイガー魔法瓶の土鍋炊飯器は、伝統工芸品「萬古焼」の本土鍋を内なべに採用しています。本物の土鍋だからこそ追求できる圧倒的な火力を、二層IH構造「300℃ WレイヤーIH」との相乗効果で生み出し、これまでの炊飯器の常識を覆す、タイガー史上最高温度約 300℃を実現しました。土鍋の大火力と、土鍋のやさしい泡立ちで、深い甘みと弾けるような粒立ちのごはんを炊きあげます。タイガー魔法瓶が 100 年を超える歴史の中で理想とする、まるで一流料亭で供される土鍋ごはんのおいしさです。

伝統工芸「萬古焼」の技術を受け継ぐ職人たちと共に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の新CMをぜひご堪能ください。



新CM「土鍋は、タイガー。」篇 <https://youtu.be/2FTGQmxpSqs?si=OkMnYMTk4bkdb3NJ>

メイキング・インタビュー <https://youtu.be/k60kxYmbywc?si=IWONq3biCxBy0Fk3>

※ 5月21日（水）AM4時公開

※本件に関するオンエア・掲載、および映像・写真の貸し出し（CM・MV カット、メイキング画像含む）等のお問い合わせは、下記PRの事務局までご連絡ください。ただし、CM紹介以外での写真の使用、および二次的使用はご遠慮いただきますようお願いいたします。

■新CM概要

タイトル : 「土鍋は、タイガー。」 篇

<https://youtu.be/2FTGQmxpSqs?si=OkMnYMTk4bkdb3NJ>

出演 : 松坂 桃李

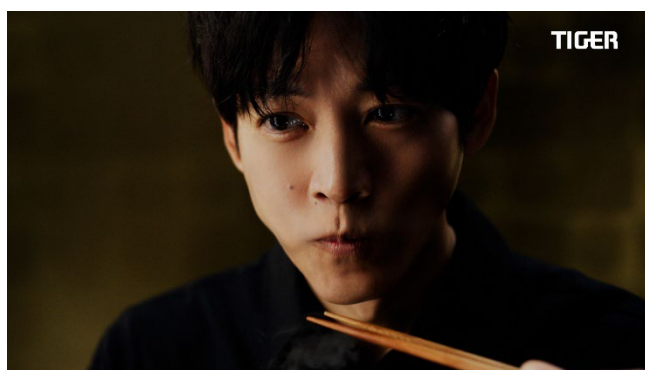
放映地域 : 全国

放映開始 : 2025年6月末より放映予定 ※CM動画は タイガー公式HP、YouTube、SNS、デジタル広告 等で、本日より公開

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

■CM企画概要 & CMのみどころ

究極の美味しいごはんが炊けるという、他社にはないタイガーだけの「土鍋」。だから、起用されたのは、当代きっての表現力を持つといわれる俳優 松坂桃李さん。頂点と頂点との出会いは、荘厳な金屏風を巡らせた“和モダン”テイストの空間の中で実現しました。お椀によそわれたごはんを一口食べて、「うまい！」のひと言をいう。その、たったひと言に込められたおいしさの実感、そして松坂桃李さんの比類ない演技力は、監督だけでなく、スタッフ全員、心の中で「OK!」と叫ばずにいられないような迫力でした。「土鍋は、タイガー。」松坂桃李さんの最後のキメのひと言も、最高に熱のこもった、迫真の台詞に。大火力300℃の土鍋にふさわしい、熱い現場から、シェアNo.1を目指す「炊きたて」の堂々たるCMが誕生しました。



■撮影エピソード

●思わずこぼれる笑顔に監督から指導…？松坂さんがお米の誘惑に負ける！？

実は大のお米好きだという松坂さん。撮影当日は朝食を抜いて臨み「お米本来の味がしっかりと感じられておいしかった。」と語られました。目の前のふっくら炊きあがったお米の誘惑に、思わず笑顔がこぼれる場面も。監督からの「力強さを出すために、笑顔を抑えてください。」という指導には「あふれ出るうまさを想像したら、逆に笑顔を抑える方が大変（笑）。」とコメントを漏らすと、撮影現場に笑いが起こりました。



●土鍋ごはんのおいしさに感動、用意されたおかずを断る場面も

撮影では大きな一口で白米を頬張るシーンが続くため、箸休めのおかずを用意してスタッフが差し出すも「おかずはいらないくらい、ごはんのおいしさが引き立っているの（おかずは）大丈夫です！」と撮影を続けるなど、土鍋ごはんのおいしさに感動の様子。

また撮影中に難しかったところは？と聞くと「ごはんがおいしくてついつい噛みしめてしまって台詞に間ができてしまうので、その調整が大変です…（笑）。」と、おいしさと演技の間で葛藤していました。



■撮影インタビュー



Q：撮影前に準備してきたことはありますか？

A：朝ごはんを抜いてきました（笑）。それくらいの気持ちで行かねばと思いまして…！昨日はちょっと夜遅くまでドラマの撮影をしていて帰ってきた後、おなか空いたなと思ったんですけどグツとこらえましたね。なので、昨日の夜9時過ぎ位からこの時間まで抜いてきました（笑）

Q：本日の撮影の感想を教えてください。

A：感想は…もう本当においしかったです。それに尽きました（笑）。やっぱり空腹だった分、より一層おいしく味わうことができたので。今回監督からは（力強さを表現するために）少し笑顔を抑えめにと言われましたが、おいしいと、やっぱり人間って笑顔がこぼれるんですよね（笑）。食べたときには「うまあ。」みたいな…思わずこぼれちゃうこの笑顔を消さないといけないう作業が自分の中にありましたね。おいしいものを食べると、人ってやっぱり笑顔になるんだなと思いました。

Q：一番好きな「ごはんのお供」を教えてください。

A：お味噌汁です！お味噌汁とごはんさえあれば、3食それでもいいくらいですね。なめこと豆腐かなあ…あとごはんがあれば、だいたいの事は乗り切れると思います。

Q：好きなごはんの炊きかげんを教えてください。

A：チャーハンを作る時は固めがいいんですけど、お味噌汁とごはんの時は、本当にちょうど間が好きなんです。硬すぎず柔らかすぎず、ふっくらした感じが好きです。ちょうど口の中でごはんを含んでお味噌汁を飲んだときに1番よく絡む硬さと柔らかさだと思います。（今日のごはんは、）最高の炊きかげんでした。

Q：タイガー魔法瓶は、「世界中に幸せな団らんを広める。」をVISIONに掲げています。松坂桃李さんが日々の暮らしの中で「幸せだな」と思う時はどんな時ですか？

A：今は家族と一緒にいる時ですね。妻との時間があって、そして子どもと一緒にいられる時間ができた時が今は1番幸せですね。やっぱり一緒にごはんを食べる時間は、そこで生まれる会話だったり、ちゃんと時間を共有して、おいしいものを一緒に共有できる家族ならではの団らんの仕方があると思っていて、それは今後も自分の人生において、1番大事にしていきたいことかもしれないですね。

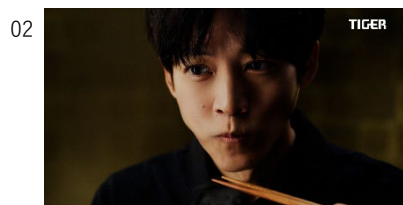
Q：タイガー魔法瓶の土鍋炊飯器は2006年の登場以来、毎年進化したおいしさを追求しています。松坂さんは2025年、どんな進化に挑戦されたいですか？

A：「柔軟です」。体を柔らかくしたい！僕、身体が硬くて…。やっぱりお芝居をする上でも、体の柔らかさってとっても重要だったりするので体幹も含めて。それは別にアクションシーンとか、大きな動きがあるからということでもなく、今後いろんな役を挑戦するにあたって、この「柔軟」というのは自分の中では極めていきたいものの1つかなと思います。お風呂上がりに少しだけやって、「柔軟積み立て貯金」みたいな感じが僕には合ってるかなと思うので続けていきたいです。

Q：CMをご覧になる視聴者のみなさんへ向けて

A：この度、タイガー土鍋炊飯器のCMに出演することになりました松坂桃李です。土鍋で炊いたふっくら甘いごはんのおいしさが伝わるCMになっています。CMをご覧になった方にも、土鍋炊飯器で炊いたごはんのおいしさを体感していただけると嬉しいです。

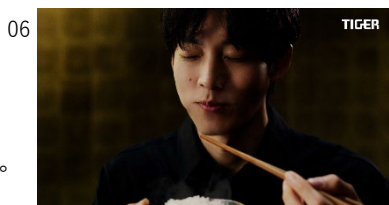
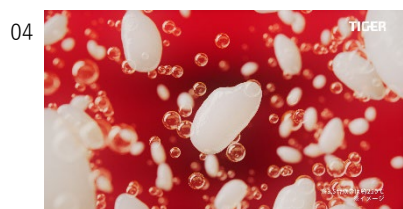
■「土鍋は、タイガー。」篇 ストーリーボード（15秒）



松坂さんオフNA)
土鍋を買った日から、
ごはんの味が変わります。



NA)
土鍋ならではの
大火力が生む
甘さ、粒立ち。



松坂さんオフNA)
うまい・・・！



♪ (S.L.)
タイガー 土鍋ごはん
炊きたて



松坂さん)
土鍋は、タイガー。

■出演者プロフィール

松坂桃李（まつざかとおり）

2009年に俳優デビュー。2012年に映画『ツナグ』で、第36回日本アカデミー賞新人俳優賞を受賞。以降も映画、テレビドラマ、舞台と幅広く活躍。2018年『孤狼の血』で、第42回日本アカデミー賞最優秀助演男優賞、2019年『新聞記者』で第43回日本アカデミー賞最優秀主演男優賞を受賞。現在は映画『パディントン 消えた黄金郷の秘密』（日本語吹替版）が公開中。今後の待機作として映画『父と僕の終わらない歌』（2025年5月23日公開）『フロントライン』（2025年6月13日公開）『ひやくえむ。』（声優）（2025年9月19日公開）がある。また、2027年NHK大河ドラマ『逆賊の幕臣』では主演・小栗忠順役が決定している。



©廣瀬靖士

■CMスタッフリスト

Creative Director
Copy Writer
Art Director
Planner
Business Design
Business Design
Business Design
Business Design
Agency Producer
Agency Producer
Producer
Production Manager
Director
Cinematographer
Light
Art
Food Stylist
Hair & Make
Stylist

安藤 宏治
板東 睦実
城崎 哲郎
矢野 笑子
龍水 万紀夫
国岡 奈緒子
松井 文
鎌田 泉
築地 優
土井 一岳
永井 農
高橋 歌琳
岡田 隆
島村 朋子
米井 章文
長谷川 功
飯島 奈美
AZUMA
長瀬哲朗

博報堂
コピースーパー
Token
博報堂
博報堂
博報堂
博報堂
博報堂
博報堂
博報堂
博報堂プロダクツ
博報堂プロダクツ
フリーランス
博報堂プロダクツ
LUX
Sequel
7days kitchen
M-rep
長瀬哲朗事務所

<製品情報>

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～

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

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、土鍋のやさしい泡立ちが、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。



【製品特長】

伝統の職人技が生む「本土鍋」

本土鍋の内なべには、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。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、土鍋の可能性を追及し続けています。

土鍋にしかできない細やかでやさしい泡立ちで、 ごはんの粒立ちが際立つ。

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よかな風味、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ことができます。



「300℃ WレイヤーIH※」の大火力と

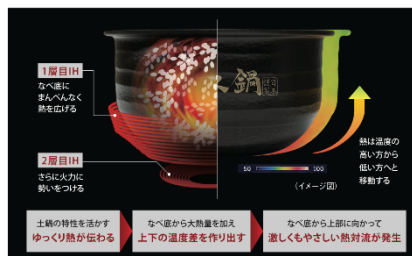
NEW ! 「匠火センサー」が再現する絶妙な火かげん

「300℃ WレイヤーIH※」が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、ごはんの甘みをを最大限に引き出して一気に炊きあげます。新たに搭載された「匠火（たくみび）センサー」は職人が感覚を研ぎ澄ませて五感でごはんを炊きあげるように、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。 ※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）



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

- ①70種類の銘柄巧み炊きわけ
- ②産地炊き & 新米誉れ炊き
- ③極・低温吸水メニュー NEW !
- ④おにぎりメニュー NEW !



詳しくは、製品プレスリリースをご参照ください。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000333.000027804.html>