

-NEWS RELEASE-

タイガー炊飯器の上位モデル「^{ほうび}ご泡火炊き」シリーズが、
累計出荷80万台を突破！年間売上高は、前年比 約119%

2019年誕生当初から、シリーズ年間売上高が5倍以上に成長

土鍋の技を詰め込んだ「^{ほうび}ご泡火炊き」シリーズが、2025年6月21日(土)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、「^{ほうび}ご泡火炊き」シリーズの新製品を2025年6月21日(土)より発売いたします。

「^{ほうび}ご泡火炊き」シリーズは、タイガー最上位モデルを含む上位モデルを束ね、土鍋が生み出す大火力によってお米の深い甘みと旨みを引き出し、土鍋ならではの細かい泡立ちで炊きあげることでごはんの粒立ちを守る“理想の炊き技”を追求しています。おいしさへの信頼と、お客様の様々なニーズに応え続けることで、2019年からの累計出荷台数は、ついに80万台^{※1}を突破。シリーズ年間売上高は、2019年に誕生して以来、5倍以上^{※2}の市場に成長してまいりました。前年と比較しても、約119%^{※3}に伸長するなど、大変好調に伸長を続けているタイガー炊飯器の実力派シリーズです。



最上位モデル「土鍋^{ほうび}ご泡火炊き JRX-S100/S060」は、本土鍋とタイガー史上最高火力^{※4}「300℃ WレイヤーIH」の相乗効果で一流料亭のような深い甘みと弾けるような粒立ちのごはんを実現。25年度モデルは、高精度の新センサー^{たくみび}「匠火センサー」を搭載し、より丁寧にごはんを炊きあげることが可能になりました。また、ひと手間をかけてごはんをおいしく炊きあげる「^{きわみ}極・低温吸水」メニュー、「おにぎり」メニューが新機能として加わりました。

上位モデル「^{ほうび}ご泡火炊き JRI-G100/G180」は、内なべに土鍋コーティングを施すことで火力と遠赤効果を高め、金属釜ながら、土鍋に迫る甘みのあるごはんを炊きあげます。この度、コンパクトサイズ(3.5合炊き)の「^{ほうび}ご泡火炊き JRI-C060」を新たに投入いたします。毎日便利なお手入れ性と、おいしさを両立した人気モデルのラインアップ拡充で、お客様のニーズに応えてまいります。

当社は、長年培ってきた熱コントロール技術と、土鍋ならではの理想の炊き技を進化させた本シリーズで、土鍋ごはんのおいしさをご家庭にお届けし、幸せな団らんを広めることに貢献してまいります。

品名	品番	色柄	希望小売価格	発売日
土鍋圧力IHジャー炊飯器 ＜炊きたて＞土鍋 ^{ほうび} ご泡火炊き	JRX-S100/S060	ストーンブラック、ミストホワイト	オープン価格*	2025年6月21日
	JPL-Y100	エボニーブラック		
圧力IHジャー炊飯器 ＜炊きたて＞ ^{ほうび} ご泡火炊き	JRI-G100/G180	オフブラック、オフホワイト		
	JRI-C060			

*オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

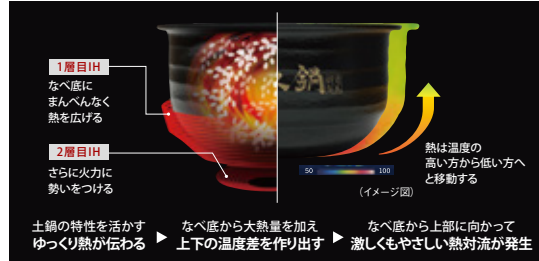
※1 2019年発売～2025年3月20日までの国内累計出荷台数(自社調べ) ※2 2019年および2024年の同年4月1日～翌3月31日における^{ほうび}ご泡火炊きシリーズ販売合計金額の比較(自社調べ) ※3 同年4月1日～翌3月31日における^{ほうび}ご泡火炊きシリーズ販売合計金額の比較(自社調べ) ※4 JRX-S100において「白米・標準」メニュー4合、炊きわけ「しゃっきり、火かげん」強炊飯時。内なべ外側底面の温度(自社調べ)。JRX-S060は約250度。

製品紹介

最上位モデル【土鍋ご泡火炊き JRX-S100/S060】



土鍋にしかできない炊き技で、一流料亭のような上品なごはんを炊きあげる



「ご泡火炊き」シリーズの最上位モデル「土鍋ご泡火炊き JRX-S100/S060」。土鍋にしかできない大火力と優しい泡により、一流料亭で供される土鍋ごはんのような、上品で味わい深い理想のごはんを炊きあげます。

この度発売する「土鍋ご泡火炊き JRX-S100/S060」では、一昨年のIHコイルの全面改良、昨年の土鍋の進化を経て、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「300℃ WレイヤーIH」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実現します。また事前に6時間冷蔵庫で吸水させるこだわりの「極・低温吸水」メニュー、土鍋ごはん炊いたおにぎりの「粒感があり、ほどけるような食感」を目指した「おにぎり」メニューを新搭載。従来より搭載している「70銘柄巧み炊きわけ」や「一合料亭炊き」など、充実した炊きわけ機能で、奥深いごはんの楽しみ方の幅を広げます。

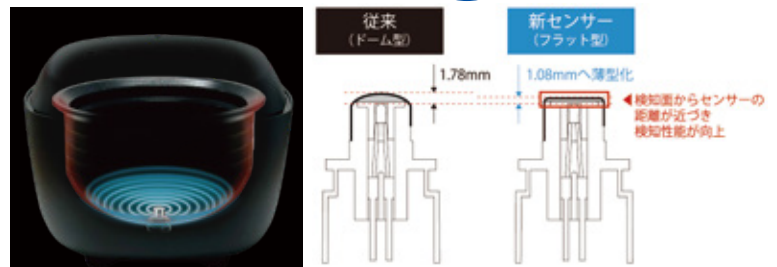
タイガー最高峰の土鍋と技で炊きあげる至高の土鍋ごはんを堪能できるプレミアムモデル炊飯器です。

JRX-S型の詳細はこちら >>> https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/newsroom/press-release/pr_250520_01/

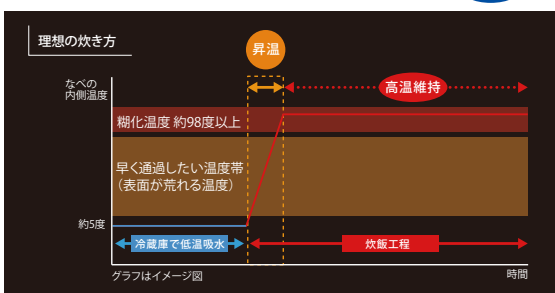
◆タイガー史上最大火力300度を実現



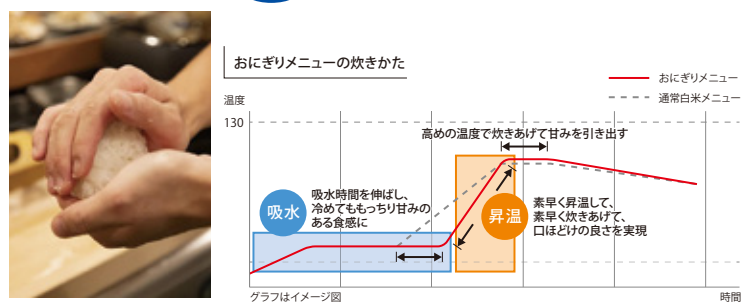
◆理想の火かげんを判断「匠火センサー」^{たくみび} New



◆プロ採用の炊き技「極・低温吸水」メニュー New



◆「おにぎり」メニュー New



準プレミアムモデル【土鍋ご泡火炊き JPL-Y100】



約250度※5の高火力と遠赤効果でお米の甘み、旨み、ふっくらとした食感に



準プレミアムモデル「土鍋ご泡火炊き JPL-Y100」では、約250度※4におおよぶ土鍋の高火力でごはんを炊きあげ、お米本来の甘みと旨みを引き出した土鍋ごはんをじっくりと味わうことができます。最上位モデルと同様に、独自開発の釉薬を土鍋に塗布することで、遠赤効果を高め、よりふっくらとしたごはんを炊きあげます。少量でも香り高いごはんを炊きあげる「少量旨火炊き機能」、ごはんの粘り加減や食感を炊きわけることができる「炊きわけ3段階(白米のみ)」、「おこげ選択(白米・炊きこみ)機能」搭載。その日、その時の用途に合わせて最適なごはんを炊きあげる上に、土鍋の醍醐味であるおこげごはんを手軽にお楽しみいただけます。

※5 JPL-Y100において、「白米」メニュー・5.5合、炊きわけ「しゃっきり」、「おこげ選択あり」炊飯時。内なべ外側底面の温度。(当社調べ)

製品紹介

上位モデル【ご泡火炊き JRI-G100/G180・C060】



遠赤9層土鍋かまどコート釜	ソレノイド式多段階圧力機構
旨み粒立ち炊飯プログラム	粒立ち保温プログラム
「少量高速」メニュー	「冷凍ご飯」メニュー
「おにぎり」メニュー New	「調理」メニュー
ボールレスフラット内ぶた	お手入れ2点

「ご泡火炊き JRI-G100/G180」型は、ごはんの“おいしさ”を支える高い機能性と便利な“お手入れ性”を両立させた当社の人気モデルです。内なべに土鍋コーティングを施した「遠赤9層土鍋かまどコート釜」で、火力と遠赤効果を高め、金属釜ながら土鍋に迫る甘みのあるごはんを炊きあげます。

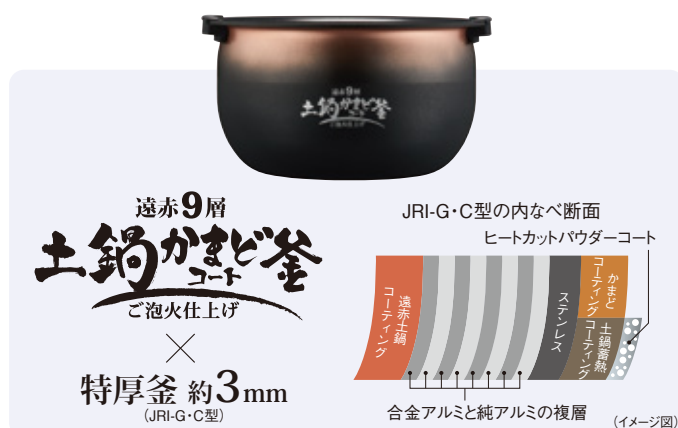
JRI型はソレノイド式多段階圧力機構を採用し、より細やかな圧力コントロールでごはん一粒ひと粒の粒感が際立つ理想の炊き技を実現しました。豊富な搭載メニューでは、忙しい毎日過ごす方にぴったりな機能として、解凍時のごはんのベタつきをおさえる「冷凍ご飯」メニュー、お茶碗1杯(0.5合)が最短約15分※6で炊飯できる「少量高速」メニューや炊飯器調理が可能な「調理」メニュー等に加え、新たに追加された「おにぎり」メニューで冷めても「粒感があり、ほどけるような食感」のおにぎりを味わっていただけます。お手入れ点数は、たったの2点。ボールレスフラット内ぶたでお手入れの手間を軽減いたしました。内ぶたは食器洗い乾燥機に対応しています。毎日使うものだからこそ、おいさと利便性のバランスを極めています。

また、お客様のニーズにお応えしコンパクトサイズ(3.5合炊き)の「ご泡火炊き JRI-C060」を新投入いたします。JRI-G型のごはんの“おいしさ”を支える高い機能性と便利な“お手入れ性”はそのままに、日本国内で増加する小世帯家族にちょうど良いサイズとして人気モデルのラインアップを拡充いたします。

※6 0.5合の炊飯は5.5合サイズのみ。1升サイズは1合から炊飯可能で約17分かかります。
お米の種類、室温、水温などにより多少異なります。(当社調べ)



◆高火力と細かな泡立ちを実現するご泡火炊き



◆ソレノイド式多段階圧力機構の採用

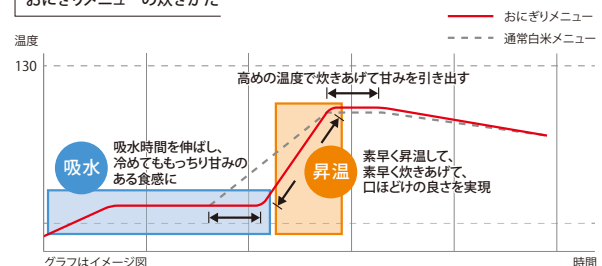


◆お手入れ点数は、たったの2点。ボールレス内ぶたで洗やすい



◆「おにぎり」メニューで冷めてももっちり甘みのある食感 **New**

おにぎりメニューの炊きかた



【製品画像】



ストーンブラック<KS> ミストホワイト<WS>

JRX-S100／S060

製品ページ

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



エボニーブラック<KG>

JPL-Y100

製品ページ

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



オフブラック<KO>

オフホワイト<WO>

JRI-G100／G180・C060

製品ページ

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

【製品仕様】

品名	土鍋圧力IHジャー炊飯器 ＜炊きたて＞土鍋ご ^{ほうひ} 泡火炊き			圧力IHジャー炊飯器 ＜炊きたて＞ご ^{ほうひ} 泡火炊き		
品番	JRX-S060	JRX-S100	JPL-Y100	JRI-G100	JRI-G180	JRI-C060
希望小売価格	オープン価格*					
最大消費電力 W	750	1080	1080	1210	1340	705
最大炊飯容量 L	0.63 (3.5合炊き)	1.0 (5.5合炊き)	1.0 (5.5合炊き)	1.0 (5.5合炊き)	1.8 (1升炊き)	0.63 (3.5合炊き)
最大炊飯容量区分 ★ ¹	A	B	B	B	D	A
年間消費電力量 kWh/年 ★ ²	48.1	82.9	84	90.7	139.8	51.0
1回当たりの炊飯時消費電力量 Wh ★ ²	105 ★ ³	156 ★ ³	159 ★ ³	181 ★ ³	240 ★ ³	118 ★ ³
1時間当たりの保温時消費電力量 Wh ★ ²	15.8 ★ ³	16.7 ★ ³	16.8 ★ ³	16.7 ★ ³	22 ★ ³	15.2 ★ ³
サイズ 幅×奥行×高さ (約) cm	25.7×33.2×20.5	28.2×36.6×21.9	29.0×35.1×22.0	25.1×30.2×21.6	27.5×32.9×25	23.9×28.7×20.4
本体質量 (約) kg	6.1	7.4	6.9	5.4	6.6	5.0
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		エコ炊き、白米 (おこげ選択あり)、少量炊き、早炊き、炊込み (おこげ選択あり)、おかゆ、玄米、雑穀、麦めし、おこわ	エコ炊き、白米、極うま、少量炊き、早炊き、少量高速、おにぎり、冷凍ご飯、炊込み・炊込みおこげ、おかゆ、玄米、玄米GABA、雑穀、麦めし、おこわ、調理		
色柄	ストーンブラック<KS> ミストホワイト<WS>		エボニー ブラック<KG>	オフブラック<KO> オフホワイト<WO>		
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 D：1.80L以上

★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。