

- NEWS RELEASE -

【タイガー魔法瓶「お米と炊飯器に関する意識調査」】
「どうせ食べるなら高くてもおいしいお米が食べたい」と考える消費者が64.7%
価格よりもおいしさを重視する消費者の価値観が明らかに

炊飯器に投資意向がある人の半数が、流通問題が起こる前と比較して
おいしいお米を食べるために炊飯器に投資したい予算が「上がっている」
物価高騰が続く中でもおいしさへの投資意欲が鮮明に

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、流通問題が長引くお米と炊飯器に関する意識調査を全国の20歳以上の男女648人を対象に実施しました。

米の価格高騰や供給不足といった問題が続く中で、日本人の主食であるお米の消費動向や意識にどのような変化が起こっているのか調査を行いました。その結果、約7割の人が米の価格高騰などを理由に米の購入に不自由を感じている一方で、**64.7%の人が「どうせ食べるなら高くてもおいしいお米が食べたい」と回答**しました。お米をおいしく食べるための投資意識にも変化が起こっており、炊飯器に投資意向がある人の半数が、お米の流通問題が起こる前と比較して、**おいしいお米を食べるために炊飯器に投資したい予算が上がっている**と回答しました。長引く米の流通問題への対策として、備蓄米や外国産米といった安価な選択肢が提供される中でも、**価格よりもごはんのおいしさを重視したい**という消費者の価値観が明らかになりました。

当社では、本物の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、タイガー最上位モデルの土鍋炊飯器「土鍋ご泡火炊き JRX-S100/S060」を6月21日より発売します。

◎調査サマリー

- 全体の約7割は米の購入に不自由を感じている
- 「どうせ食べるなら高くてもおいしいお米がいい」と回答した人が64.7%
- 米が高くなっても、従来と同じ銘柄を購入している人は46.8%
- 約半数は「おいしいごはんのために炊飯器を買い替えた・検討したことがある」
- 炊飯器に投資したい金額、12.1%が「7万円以上」「いくらでも」と回答
- 炊飯器に投資意向がある人の半数が米の流通問題が起こる前と比較して、**おいしいお米を食べるために炊飯器に投資したい予算が「上がっている」と回答**

【調査概要】

調査対象：全国の20歳以上の男女648人

調査方法：株式会社ジャストシステム「Fastask（ファストアスク）」を用いたインターネットリサーチ

調査期間：2025年5月26日(月)～6月2日(月)

※結果数値は小数点以下を適宜四捨五入して表示しているため、積み上げ計算すると誤差がでる場合があります。

※調査結果をご紹介いただく際は【タイガー魔法瓶「お米と炊飯器に関する意識調査」より引用】と注釈をご記載ください。

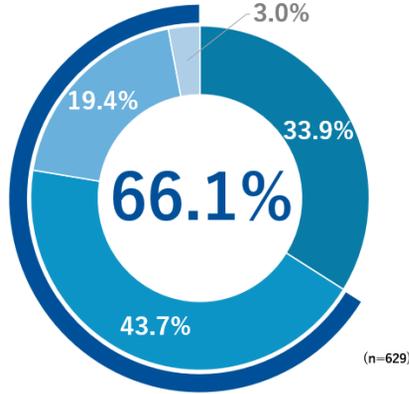
全体の約7割は米の購入に不自由を感じている一方で、64.7%は「どうせ食べるなら高くてもおいしいお米がいい」と回答

66.1%が米の購入に不自由を感じている



現在、不自由なくお米を買うことができますか？

- 不自由なく買うことができる
- 多少不自由であるが買うことができる
- 満足に買うことはできていない
- 全く買うことができていない

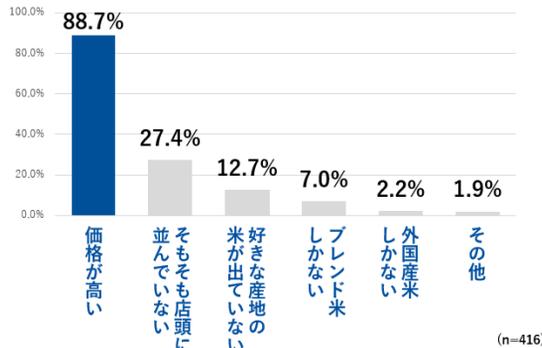


- お米を不自由なく買えている人は33.9%
- 約7割は米の購入に不自由を感じている

お米を満足に買えない理由は「価格が高い」が最多で88.7%



お米を買いたいのに、満足に買えていない理由を教えてください。当てはまるものを全てお選びください。



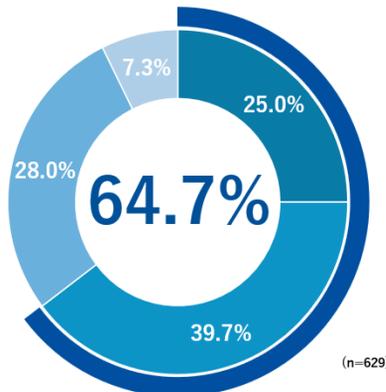
- お米を満足に買えない理由は「価格が高い」が最多で88.7%
- 次点で27.4%が、店頭に並んでいないと回答

64.7%は「どうせ食べるなら高くてもおいしいお米が食べたい」



どうせ食べるなら高くてもおいしいお米が食べたいと思いますか？

- 非常にそう思う
- ややそう思う
- あまりそう思わない
- 全くそう思わない



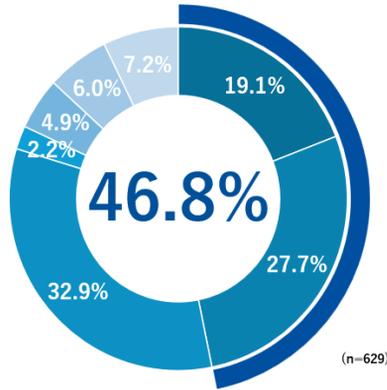
- 「どうせ食べるなら高くてもおいしいお米が食べたい」に64.7%がYESと回答

お米が高騰しても約半数の46.8%は「従来と同じ銘柄を購入」
今買ってもいいと思うお米「備蓄米」と回答した人は16.9%

お米が高騰しても約半数の46.8%は「従来と同じ銘柄を購入」

お米の価格が高くなったことにより、消費に変化が生じたか？
(お米の銘柄について)

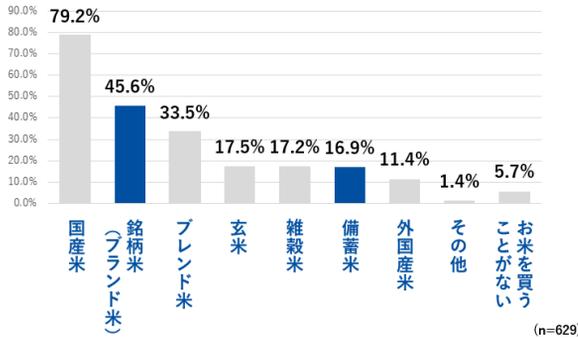
- 気にせず従来と同じ銘柄を購入し、食べている
- 仕方なく従来と同じ銘柄を購入し、食べている
- 従来と比較して安い銘柄の国産のお米を購入し、食べている
- 外国産のお米を購入し、食べている
- お米を全く購入せず、食べなくなった
- その他
- わからない



- お米が高騰しても約半数の46.8%は「従来と同じ銘柄を購入」

今買ってもいいと思うお米「銘柄米」が45.6%、「備蓄米」は16.9%

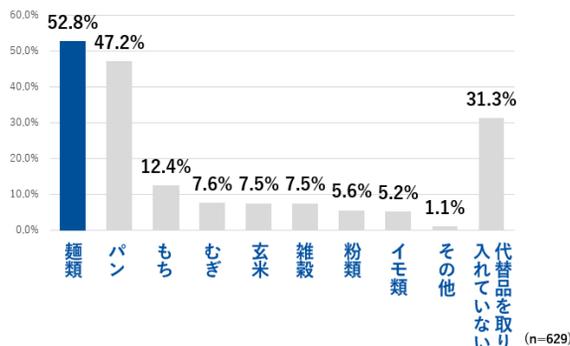
今、どのお米なら買ってもいいと思えますか？当てはまるものを全てお選びください



- 今買ってもいいと思うお米「銘柄米」が45.6%
- 最多は「国産米」の79.2%
- 「備蓄米」は16.9%

約7割がお米の代替食品を取り入れている。最も多かったのは麺類 (52.8%)

お米の価格高騰化の影響で、お米の代替としてどのような食品を取り入れていますか？当てはまるものを全てお選びください。



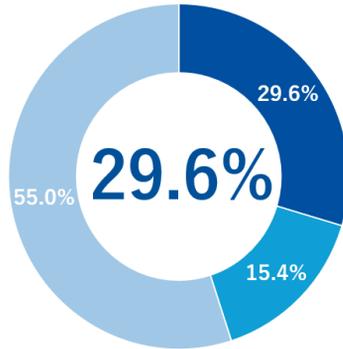
- 約7割がお米の代替となる食品を取り入れている。
- 最も多かったのは麺類 (52.8%)

炊飯器に投資したい金額、12.1%が「7万円以上」「いくらでも」と回答
 炊飯器に投資意向がある人の半数が、お米の流通問題が起こる前と比較して、
 おいしいお米を食べるために炊飯器に投資したい予算が「上がっている」と回答

29.6%がおいしいお米を食べるために炊飯器を買い替えたことがある。

おいしいお米を食べるために炊飯器を買い替えたことはありますか？

- ある
- 検討中もしくは過去に検討したことがある
- ない



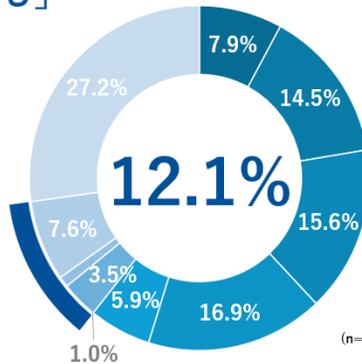
(n=629)

- 29.6%がおいしいお米を食べるために炊飯器を買い替えたことがある。
- 15.4%が検討中もしくは過去に検討したことがあると回答

炊飯器に投資したい金額、12.1%が「7万円以上」「いくらでも」

おいしいお米を食べるために炊飯器にいくら投資してよいと思いますか？

- 1万円未満
- 1万円以上～2万円未満
- 2万円以上～3万円未満
- 3万円以上～5万円未満
- 5万円以上～7万円未満
- 7万円以上～10万円未満
- 10万円以上
- 予算は決めておらず、いいと思うものであればいくらでも
- 投資したいとは思わない



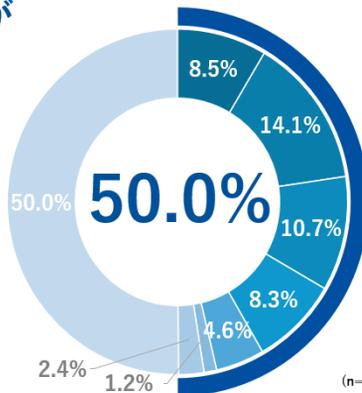
(n=629)

- 炊飯器に投資したい金額、12.1%が「7万円以上」「予算は決めておらず、いいと思うものであればいくらでも」と回答

炊飯器に投資意向がある人の半数が炊飯器に投資したい予算が「上がっている」

米の流通問題が起こる前と比べて、おいしいお米を食べるために炊飯器に投資したい予算はいくら上がりましたか？一番近いものをお選びください。

- 5千円程度
- 1万円程度
- 1万5千円程度
- 2万円程度
- 3万円程度
- 4万円程度
- 5万円程度
- 予算は上がらない



(n=410)

- 炊飯器に投資意向がある人の半数が、おいしいお米を食べるために炊飯器に投資したい予算が「上がっている」と回答。
- そのうち82.9%は予算の上昇額が「1万円程度」を上回る。

< 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。

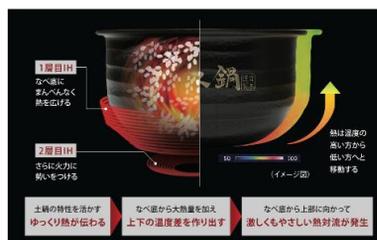
土鍋の泡でお米を包み込んで炊きあげることで、お米の表面を傷つけにくく、ごはんのハリとつやを保ち、粒立ちが一層に際立ちます。ごはんの旨みやふくよかな風味、食感を損なうことなく、一流料亭のようにつややかで粒立ちの良い理想のごはんを炊きあげることがができます。



「300°C 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°C 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（きわみ）・低温吸水メニュー **NEW!**
冷蔵庫で6時間ほどじっくりと吸水させてから炊きあげる専用メニュー。古米に損なわれがちなごはんの甘みやもっちりとした食感を引き出します。
- ④おにぎりメニュー **NEW!**

