

— NEWS RELEASE —

“炊きたての土鍋ごはん”を「タイガー土鍋号」が全国へお届け！
タイガー最高峰の土鍋炊飯器で炊いた“絶品おむすび”を体験できる
「タイガー炊きたて土鍋キャラバン」を全国7都市で開催！

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」のおいしさを体験できるPOPUPイベントとして、タイガー土鍋号で全国各地へ“炊きたての土鍋ごはん”のおいしさを運ぶ「タイガー炊きたて土鍋キャラバン」を、2025年8月29日(金)から東京・有楽町を皮切りに順次全国7都市で開催いたします。



タイガー最上位モデル「土鍋ご泡火炊き JRX-S100」は、伝統の職人技が生む「四日市萬古焼」の本土鍋を搭載した土鍋炊飯器。本物の土鍋だからこそ叶えられるごはんの甘みと旨み、一粒ひと粒の粒立ちの良さで至福のおいしさを実現しています。一流料亭で供される土鍋ごはんのように上品で、味わい深い特別な一膳を炊きあげます。

「タイガー土鍋キャラバン」では、タイガー最上位炊飯器で炊いた絶品おむすびをご提供いたします。土鍋ごはんならではの炊きあがりのお米のふくよかな甘みと深い旨みを味わうことのできる「至福の塩むすび」に加えて、京都を代表する老舗料亭・祇園丸山監修の3種のおむすび(鮭、からすみ、明太子)から1種類※をお選びいただけます。料金はいずれも無料です。

タイガー最高峰の土鍋と技で炊きあげる至福の土鍋ごはんを提供される絶品おむすびを、この機会にぜひご堪能ください。



東京開催 イベント概要

名称:「タイガー炊きたて土鍋キャラバン in 東京」

場所:有楽町駅前広場(東京都千代田区有楽町2-7-1)

日程:2025年8月29日(金)～8月31日(日)

時間:午前11時～午後5時(なくなり次第終了)

内容:タイガー最上位炊飯器で炊いたごはん握る「絶品おむすび2種」をご提供いたします。1日あたり限定800食(なくなり次第終了)。

料金:無料

H P : <https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/feature/donabe-caravan>

注記:

- ・タイガー魔法瓶公式SNSのフォローが必須となります。
- ・おひとり様1回までの参加とさせていただきます。

※東京開催のみ、おむすび4種(鮭、からすみ、明太子、新生姜)の中から1種類お選びいただけます。

提供メニュー

料亭をモチーフとした「タイガー土鍋号」で皆様にご提供するおむすびは、タイガー最高峰の土鍋炊飯器「土鍋ご泡火炊き JRX-S100」に新たに搭載された「おにぎり」メニューで炊いたごはんを使用。おにぎりにふさわしいごはんのおいしさを追求した専用メニューで、おにぎりに重要なお米の甘さをぐっと引き出し、土鍋ごはんで炊いたおにぎりの「粒感があり、ほどけるような食感」をお楽しみいただけます。

また、3種のおむすびの具材は「至福の塩むすび」に加えて、京都を代表する老舗料亭・祇園丸山監修の3種（鮭、からすみ、明太子）のおむすびの中から1種類※をお選びいただけます。

※東京開催のみ、おむすび4種（新生姜、鮭、からすみ、明太子）の中から1種類お選びいただけます。

< 祇園丸山監修 > 絶品特製おむすび



土鍋ごはんにてこだわる「祇園丸山」が選り抜いた福井産いちほまれの今年の新米と、赤穂のにがりが入った天日塩を独自技術で配合しました。素材の味と作り方にこだわり抜いた塩むすびをご提供いたします。



具材は、自家製のからすみ、鮭、明太子をフレーク状のふりかけにしています。余分なものは加えず素材100%の自家製仕上げにより、素材本来の味わいをご堪能いただけます。

メニュー①

「至福の塩むすび」と「鮭むすび」



メニュー②

「至福の塩むすび」と「からすみむすび」



メニュー③

「至福の塩むすび」と「明太子むすび」



東京会場限定メニュー

「至福の塩むすび」と「新生姜むすび」



※東京会場（8/29-8/31）のみでの提供となります。 2

開催日時

※各地の詳細は、公式WEBサイト <https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/feature/donabe-caravan> をご参照ください。

■「タイガー炊きたて土鍋キャラバン in 東京」

日程：2025年8月29日（金）～8月31日（日） 時間：11:00～17:00

場所：有楽町駅前広場（東京都千代田区有楽町2-7-1）

■「タイガー炊きたて土鍋キャラバン in 札幌」

日程：2025年10月18日（土）～10月19日（日） 時間：11:00～17:00予定

場所：札幌市北三条広場（アカプラ）（北海道札幌市中央区北2条西4丁目）

■「タイガー炊きたて土鍋キャラバン in 仙台」

日程：2025年11月1日（土）～11月2日（日） 時間：11:00～17:00予定

場所：仙台PARCO SENDAI MARK ONE SQUARE1（宮城県仙台市青葉区中央1-2-3）

■「タイガー炊きたて土鍋キャラバン in 名古屋」

日程：2025年11月8日（土）～11月9日（日） 時間：11:00～17:00予定

場所：ナナちゃんストリート（愛知県名古屋市中村区1-2-5）

■「タイガー炊きたて土鍋キャラバン in 福岡」

日程：2025年11月15日（土）～11月16日（日） 時間：11:00～17:00予定

場所：ソラリアプラザ1Fゼファ（福岡県福岡市中央区天神2丁目2番43号）

■「タイガー炊きたて土鍋キャラバン in 広島」

日程：2025年11月29日（土）～11月30日（日） 時間：11:00～17:00予定

場所：基町クレド（パセーラ）1Fふれあい広場（広島県広島市中区基町6-78）

■「タイガー炊きたて土鍋キャラバン in 大阪」

日程：2025年12月13日（土）～12月14日（日） 時間：11:00～17:00予定

会場：グラングリーン大阪 南館バレースペース（大阪府大阪市北区大深町5番54号）

※イベント会場、日程、期間は予告なく変更となる場合がございます。

※日程や開催地は天候などを理由に変更になる場合もございます。※雨天の場合も実施予定。※おにぎりが無くなった場合、当日の営業は終了となります。

祇園丸山について



京都・祇園の中心に佇む1988年創業の日本料理店。創業者であり料理長の丸山嘉桜氏は「菊乃井」「和久傳」といった名店で研鑽を積み、京都の伝統や美意識を独自の発想で料理に表現。ミシュランガイドでは、創刊以来二つ星を獲得し続け、国内外から高い評価を得ています。

丸山 嘉桜

1967年『高台寺土井』で修業に入る。1976年に木屋町『菊乃井』（現在露庵菊乃井）、1983年に高台寺『和久傳』で料理長を務め、1988年『祇園丸山』を開店する。その後、建仁寺南側八坂通りに『建仁寺祇園丸山』を開店、それぞれミシュランの二つ星を獲得している。

「祇園丸山」公式サイト： <https://gionmaruyama.com/>

タイガー最高峰の土鍋炊飯器「土鍋ご泡火炊き JRX-S100」について



伝統の職人技が生む、本土鍋を搭載したタイガー魔法瓶「ご泡火炊き」シリーズの最上位モデルの炊飯器。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。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。

「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/>