

- NEWS RELEASE -

【タイガー魔法瓶「お米と炊飯器に関する意識調査 vol.2」】

**約8割が「新米の価格が高い」と回答。消費者の新米適正価格は3,000円程度！
また、炊飯器への投資意向は「高級化」が進む**

**猛暑により新米の「価格高騰」や「店頭に並ばなくなること」「品質低下」への不安から
備蓄米も10.1%の需要が見られ、消費者行動の多様化が明らかに。**

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、間もなく本格化する新米シーズンを前に「お米と炊飯器に関する意識調査 vol.2」を全国の20歳以上の男女587人を対象に実施しました。

今回の調査では、**約8割**が「新米の価格が高い」と感じている一方で、「今年、新米を購入した/する予定」は**72.1%**となり消費者の新米への関心が高いことが明らかになりました。買いたいお米では「**備蓄米**」を選択する人が1割を超え、お米の選択において価格高騰下における“おいしさ”と価格面における“安心”の二極化が進んでいることが分かりました。新米の適正価格は「**3,000円程度が適正**」と考える人が最多で**32.0%**となりました。農林水産省は9月12日に、全国のスーパー約1000店舗で1～7日に販売されたコメ5キロ当たりの平均価格が、前週より264円高い4155円だったと発表しました。消費者が考える適正価格とは約1000円の差があり、“価格”のギャップが浮き彫りとなりました。

炊飯器に関する設問では**約4割**が「おいしいごはんのために炊飯器を買い替えたい」と回答しており、炊飯器に投資したい金額においては**15.6%**が「7万以上」または「いくらでも」と回答しており、前回調査の12.1%から増加している結果となり、消費者の高価格帯炊飯器への興味関心が高まっていることが明らかになりました。

当社は、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日より発売しています。

◎調査サマリー

- 約8割が新米の価格が想定より高いと感じている一方で、「新米を購入済み/購入予定」は72.1%にのぼる。
- 今年の夏の猛暑による新米への不安は「価格が高くなること」が1位。次いで「店頭で並ばなくなること」「品質の低下」が上位に。
- 新米の適正価格は「3,000円程度が適正」と考える人が最多で32.0%。
- 約4割が「おいしいごはんのために炊飯器を買い替えたい」と回答。
- おいしいお米を食べるために炊飯器に投資したい金額は、「7万円以上」または「いくらでも」と15.6%が回答し、前回調査の12.1%を上回る高級化傾向に。

【調査概要】

調査対象：全国の20歳以上の男女587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9月10日(水)～9月16日(火)

※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 vol.2」より引用】と注釈をご記載ください。

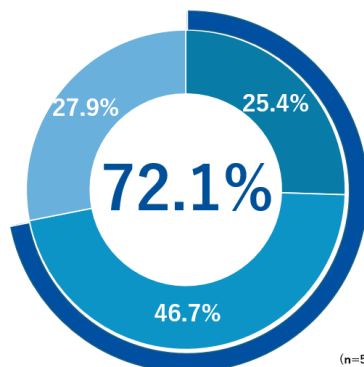
「今年新米を買った/買う予定あり」は 72.1%
約8割が新米の価格が想定より高いと感じている。

「今年新米を買った/買う予定あり」は 72.1%



今年、新米を購入しましたか？

- はい
- 買う予定ではあるがまだ買ってない
- 買う予定はない



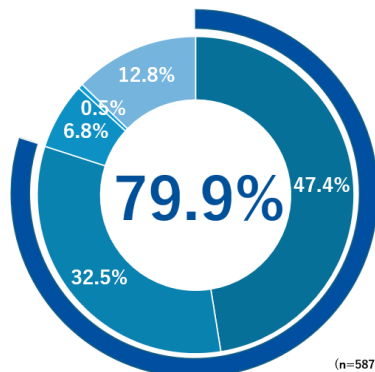
- 「今年の新米を買った/買う予定あり」のは72.1%

約 8 割は新米の価格が高いと感じている



今年の新米の価格が想定より「高い」と感じますか？

- とても高い
- やや高い
- 適正
- 安い
- わからない



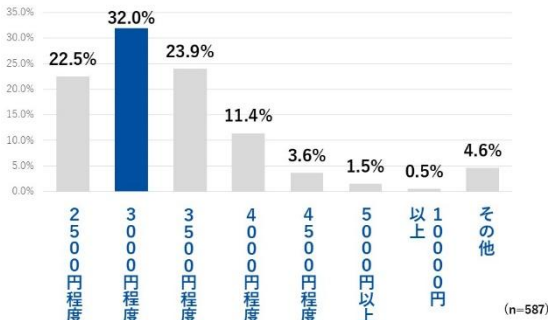
- 約8割は新米の価格が高いと感じている

新米の価格は「3,000円程度が適正」と考える人が最多で32.0%。
“店頭価格”とのギャップが浮き彫りが明らかに。

新米の価格は「3,000円程度が適正」と考える人が最多で32.0%



新米の価格はいくらが適正だと思いますか？
(5キロあたり)



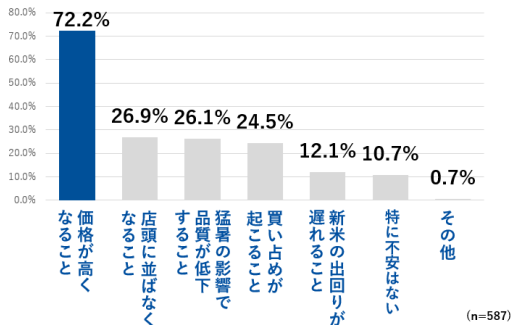
- 新米の価格は「3,000円程度が適正」と考える人が最多で32.0%

今年の夏の猛暑による新米への不安は「価格が高くなること」が圧倒的1位

猛暑により新米に関して不安に感じていることは「価格が高くなること」が最多で72.2%



今年の夏は猛暑が続いていますが、新米の収穫時期を前に、お米に関して不安に感じることはありますか？当てはまるものを全てお選びください。



- 猛暑による新米への不安については「価格が高くなること」が72.2%で圧倒的1位
- 次いで「店頭に並ばなくなる」「品質の低下」が僅差で上位を占める

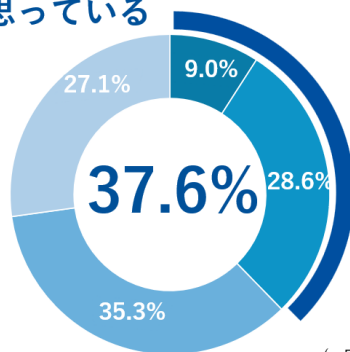
約4割が「おいしいごはんのために炊飯器を買い替えたい」と回答
おいしいお米を食べるために炊飯器に投資したい金額は、15.6%が「7万円以上」「いくらでも」と回答し前回調査の12.1%を上回る

37.6%がおいしいお米を食べるために炊飯器を買い替えたいと思っている



おいしいお米を食べるために炊飯器を買い替えたいと思いますか？

- 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



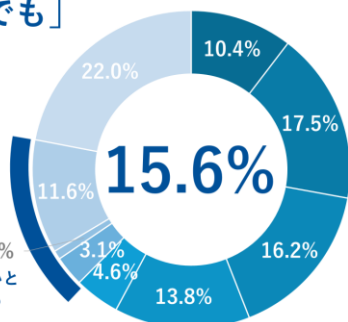
- 約4割が「おいしいごはんのために炊飯器を買い替えたい」と回答

炊飯器に投資したい金額、15.6%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、いいと思うのであればいくらでも
- 投資したいとは思わない



- 炊飯器に投資したい金額、15.6%が「7万円以上」「予算は決めておらず、いいと思うのであればいくらでも」と回答。前回調査の12.1%を上回る。

前回調査：

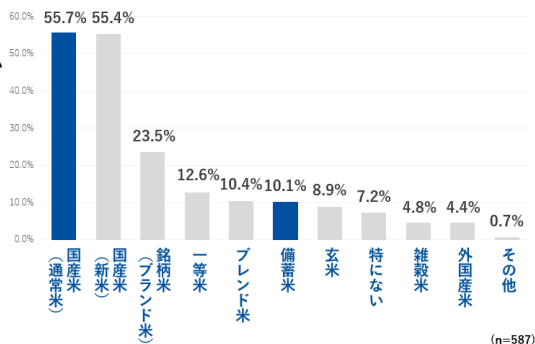
https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/newsroom/press-release/pr_250610_01/

買いたいお米については国産米が半数以上を占めつつ備蓄米が全体の1割に

国産米を買いたいと思う人が過半数以上



今、どのお米を買いたいですか？
当てはまるものを全て
お選びください。



- 国産米を買いたいと思う人が半数以上を占めつつ備蓄米が全体の1割に

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日より発売 ～まるで一流料亭。土鍋で炊く特別な一膳を毎日の食卓に～

JRX製品プレスリリース：https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/newsroom/press-release/pr_250520_01/

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。

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。

「300℃ WレイヤーIH※」の大火力

「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、ごはんの甘みを最大限に引き出して一気に炊きあげます。

※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!**

