

タイガー最上位モデル「土鍋ご泡火炊き JRX-S100」が、雑誌『家電批評』の「高級炊飯器部門ベストバイ」を受賞！ タイガーの最上位モデルが三連覇を達成！！

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）から発売した炊飯器のフラッグシップモデル「土鍋ご泡火（ほうび）炊き JRX-S100」が、株式会社晋遊舎が発行するプロが本音でテストする家電購入ガイド『家電批評（2025年11月号）』にて「高級炊飯器部門ベストバイ」に輝きました。今年で、三年連続の1位受賞となります。



「家電批評(2025年11月号)」掲載記事

本誌では「炊きたても冷えてもダントツに旨すぎた」「もちりなのに粒立ちバツグンで箸が止まらない」「もちりとしてほろりとほぐれる食感と噛むと広がる旨みと甘みは他機と比べものにならない」などの高い評価をいただきました。

評価点では、120点満点中、95点の高得点を獲得し、今回検証した全8製品の高級炊飯器で1位に輝きました。本機の通常炊飯と冷やご飯は他機と比べて別格のおいしさで高スコアを誇り、他の項目においても高評価で、「おいしさ」の総合点は頭ひとつ抜けた高スコアを獲得しました。

■受賞製品「土鍋ご泡火炊き JRX-S100/S060」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最上位モデル。土鍋炊飯器の要である「本土鍋」「300℃ W レイヤーIH※」で最高温度約300度の大火力を実現。土鍋だからこそ実現できる大火力と、土鍋の優しい泡立ちが、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。

※JRX-S100において、約300度。「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。JRX-S060において、約250度。「白米・標準」メニュー2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）

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

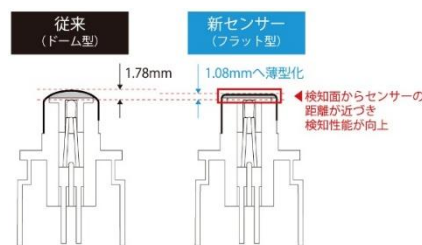
「300℃ WレイヤーIH※」が土鍋を直火で炊くような炎の温度差を再現。ゆっくり熱が伝わる土鍋の特性を利用して、上下の温度差を活かした激しくもやさしい熱対流で、ごはんの甘みを最大限に引き出して一気に炊きあげます。

※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）

匠火センサー NEW！

強度を保ちながらも従来モデルよりもセンサーを薄型化することにより、土鍋底面との設置距離を短くし、約1.8倍※も精度を高めた温度コントロールを実現しました。職人が感覚を澄ませて五感でごはんを炊きあげるように、お米の量と水の温度を細かく感知し、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と当社従来品JRX-G100（2024年製）の沸とうにかかる時間のばらつきの比較。
（最大値・最小値）JRX-S100 4010ms JRX-G100 7410 ms



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！

吸水時間を伸ばしてお米の芯まで水分を吸水させることで、糊化しやすい状態を作り出し、冷めてももっちりとした食感と、甘みを感じられるごはんを炊きあげます。

