



炊飯器の既成概念を、タイガー魔法瓶が覆す。
技の粋を集めて、理想だけを追い求める。

限定120台！完全受注生産のTIGERリミテッドモデルを特別販売

「土鍋ご^{ほう}泡火炊き JRX-MC型」

「土鍋ご^{ほう}泡火炊き JRX-BC型」

2025年11月4日より受付開始

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、これまでの常識を覆す特別な炊飯器として、TIGERリミテッドモデル「土鍋ご^{ほう}泡火炊き JRX-MC型」および、TIGERリミテッドモデル「土鍋ご^{ほう}泡火炊き JRX-BC型」をタイガー土鍋炊飯器の20年目を機に、120台限定で特別販売いたします。2025年11月4日より公式オンラインストア (<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/limited-ricecooker/>) にて受付を開始し、順次出荷してまいります。

タイガー土鍋炊飯器は、熟練の職人の手によって約三カ月もの手間暇をかける丁寧なもののづくりと技術の革新を繰り返しながら、約20年にわたって大きく進化を遂げてまいりました。市場が成長し、お客様に受け入れていただく一方で、事業性や量産性の課題から諦めた技術も少なくありません。米不足や米価格の高騰によりお米の価値が見直されている今、改めて「タイガー魔法瓶の技術を詰め込んだ理想とする炊飯器を届けたい。」「業界の常識を超える、新しい時代の炊飯器を作れないか?」という想いのもと、タイガー魔法瓶初となる“完全受注生産”の土鍋炊飯器に挑戦いたします。

タイガーの土鍋炊飯器の内なべは内径誤差±1.0mmという通常の焼きものでは考えられないほど緻密な精度で量産を行っています。TIGERリミテッドモデルでは量産性を度外視し、熟練した職人が一つ一つ丁寧に削ることで、さらにその限界に挑戦し、内径誤差0.09mm以下と限りなく厳しい寸法精度で仕上げました。さらに組み立て工程においてもライン生産ではなく、専門性の高い技術者がひとつひとつを手作業で組み立てます。1日で仕上げられるのは最大でもわずか2台しか生産できないほど、徹底的に品質にこだわりました。また、色味においても黒や白などの炊飯器業界における画一的なカラーリングから一線を画し、手吹き技術を用い、いままでにないラグジュアリーな質感を表現した「Material Color Series (マテリアルカラーシリーズ)」と食卓に新たな風を吹き込む鮮やかな「Bright Color Series (ブライトカラーシリーズ)」を採用しています。

タイガー最上位モデルを超えるリミテッドモデルとして、これまでのタイガー魔法瓶の歴史の中で日本国内において最も高級な炊飯器として販売いたします。

2006年に業界で初めて内なべに本物の土鍋を採用した「土鍋炊飯器」を発売して以来、技術の研鑽を積み、新たな常識に挑戦してまいりました。品質や質感に徹底的にこだわり抜き、ひとつひとつを手作業で作り上げるTIGERリミテッドモデルを通じて、タイガー魔法瓶の100年を超える技術力を結集した炊飯器で新しい価値を創造し、皆様の食卓にお届けしてまいります。



2025年10月21日
タイガー魔法瓶株式会社

技術へのあくなき追及



本土鍋の精度を突き詰めた高い技術力

タイガー魔法瓶の土鍋炊飯器には、三重県四日市市の伝統工芸品「四日市萬古焼」を使用しています。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る逸品です。

土鍋は焼きの工程で、通常は約10%程度縮むため、公差が大きくなることが多くありますが、タイガーの土鍋炊飯器の内なべは気候や湿度によって土の配合を変え、±1.0mm以下という非常に高い精度で量産を行っています。さらにTIGERリミテッドモデルでは量産性を度外視することで、熟練した職人が一つ一つ丁寧に削ることで内径誤差0.09mm以下にコントロールし、道具としての使い心地のよさを最大限まで追求しました。

土鍋の曲面の切削は非常に難しく、内なべ1つにつき約20～24時間の時間をかけ、ダイヤモンドを含んだ特殊な刃で時間をかけて丁寧に削っていきます。今回の切削では防衛分野でも使用される高精度な加工機を用いており、切削において世界レベルの高い精度を誇ります。容量も限りなく設計値に近づけており、自然物の土鍋でありながらも緻密な寸法を追求しています。

※JRX-MC型のみ

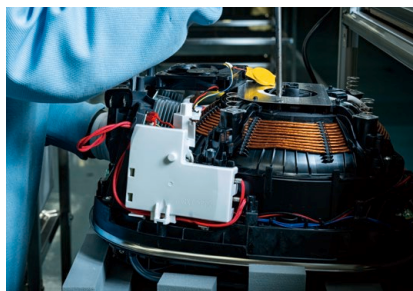
専門性の高い技術者による一貫通貫した組み立て工程

炊飯器製造に長年携わる技術者が1人で組み立て工程を一貫通貫して作業します。お米のおいしさを左右する圧力については、本製品専用の圧力チューニング用装置を使用し、1台1台圧力を確認・調整し、より精度高く圧力をコントロールできるように、最大90分かけてチューニングします。1日あたり最大で2台の生産で、作業の手間と時間を惜しまず品質に徹底的にこだわりました。

類まれにみる特殊な塗装技術

TIGERリミテッドモデルでは、他にはないカラーリングを追求しています。ロボット塗装に加え、色と部品に応じて職人が手吹きにて1つずつ塗装し、6層もの重ね塗りを行い、立体感を出すということにこだわりました。いままで実現が難しかったステンレスへの着色を実現し、高級感をさらに増すようなこだわりも加えています。

加えて「土鍋^{ほうひ}泡火炊き JRX-MC型」ではカタフレームにも着色技術の採用と反転液晶を採用することで一層の高級感と視認性を高めます。





2025年10月21日
タイガー魔法瓶株式会社

シリーズ ラインナップ

Material Color Series(JRX-MC型)

タイガーの技術を象徴する“宇宙”をイメージ。
触れた時の「質感」にもこだわった高級感のあるシリーズです。



Moon Surface
ムーンサーフェイス

月面を思わせる壮大な色合いにハンマートーン調の塗料を採用し、滑らかな凹凸感を再現。独特の質感が魅力です。



Andromeda
アンドロメダ

見る角度によって色彩が豊かに変化する、星雲を表現しました。マジョーラ塗料を採用し、神秘的な輝きを楽しめます。



Titan
タイタン

チタニウムの塊を思わせるような、上質な金属感が感じられます。粗めのパールが重厚な質感を際立たせます。

Bright Color Series(JRX-BC型)

タイガー魔法瓶のVisionを想起させる“地球”をイメージ。
団らんを温かくする華やかなカラーシリーズです。



Aurora White
オーロラホワイト

オーロラのように角度によって偏光する、幻想的な光沢。パールの質感が新鮮さと上質さが見る人を惹きつけます。



Sunset Red
サンセットレッド

生命力や情熱、活力を高めるエネルギーなレッド。硬質な強さと透明な輝きが交じり合い、色が放つ魅力を引き出します



Sunrise Yellow
サンライズイエロー

いつも明るくポジティブなエネルギーをもたらすイエロー。硬質な強さと透明な輝きで、キッチンを楽しく照らします。



2025年10月21日
タイガー魔法瓶株式会社

開発ストーリー

本製品は当社企業理念に沿った社内でのチャレンジや取り組みを促し、50年後、100年後の当社事業の屋台骨を新たに担うような新奇性、成長性に溢れるビジネスを創生する「シャイニング制度」による社内公募から生まれました。



タイガー魔法瓶 ソリューショングループ
炊飯器商品企画担当

辻本 篤史

ーこの炊飯器はいままでと何が違うのか？

この製品は、これまでの量産モデルとは一線を画す「限定受注生産」だからこそ実現できた、タイガーの技術を結集した最高峰モデルです。生産数に縛られないことで、炊飯性能、使い心地、そしてデザイン性のすべてにおいて一切の妥協を排し、私たちが追い求める理想を形にしました。

これまでコストや量産性の問題で採算が合わず、導入を見送らざるを得なかった「理想の技術」が数多くありました。そうした技術の素晴らしさを、限定生産という形でなおお客様にお届けできるのではないかと。その想いから、この度の製品開発がスタートしました。

ーこの製品によってどんな価値を生み出したいですか？

「ごはん」は、日本の食文化の原点であり、その価値が今、見直されています。私たちはこの製品を通じて、単なる家電ではなく、「世界で最もおいしいごはんをご家庭で味わう感動体験」そのものをお届けしたいのです。日本の技術の粋を集めたこの一台が、世界中の食卓に新たな豊かさと笑顔を生み出す。それが私たちの願いです。

私たちの目標は、「すべてのお客様にとって最高の選択肢」を常に用意し続けることです。そのために、本製品で得た学びを日常使いの量産モデルに活かし、炊飯器の基本性能を業界最高水準まで引き上げていきます。一方で、食への強いこだわりをお持ちのお客様のために、限定モデルでしか到達できない「究極のおいしさ」の探求もやめません。多様化するお客様一人ひとりの「これが欲しかった」に、誠実に応え続けていきたいと考えています。



タイガー魔法瓶 商品開発グループ
炊飯器商品開発担当

藤原 武志

ー通常のフラッグシップからさらに追及した技術は？

通常のフラッグシップモデルとは一線を画すため、「本物の味」を追求した究極の技術を惜しみなく注ぎ込みました。

セラミック鍋の「切削」技術

半導体製造装置にも使われる特殊な機械と、熟練の職人技を融合させたセラミック鍋の「切削」技術を採用。一般的な製品の製造では不可能な、数ミクロン単位での精密な成形を実現しました。この驚異的な精度が、開発者が数千回にもおよぶ炊飯実験で確立した、炊きムラのない均一な熱伝導と、粒立ちの良い、ふっくらとした炊きあがりを忠実に再現します。

6層の「手吹き」塗装

外観の塗装は、熟練の職人が一つひとつ丁寧に6層にわたって吹き付ける「手吹き」塗装で仕上げられています。これにより、見る角度や光の加減によって表情を変える美しい光沢と深みのある色合いを実現しました。ごはんのおいしさだけでなく、「用の美」を体現する美しさをご堪能いただけます。

「熟練工」による最終調整

年間数万台を均一な品質で生産する通常のラインとは異なり、このモデルは専任の熟練工による「匠の技」で一台一台丁寧に組み上げています。ふたの開閉、圧力の調整、各パーツのわずかな誤差に至るまで、手作業で微調整を施すことで、最高のパフォーマンスを発揮する一台に仕上げました。一日わずか2台しか生産できない、まさに「匠の炊飯器」と呼ぶにふさわしい逸品です。

ー本製品に期待することは？

ECの発達によって、商品の流通は「作り手からお客様へ」という、ものづくりの原点とも言えるシンプルな流れが加速しています。お客様一人ひとりのQOL(生活の質)を向上させるために、より良いものをお届けし、長くご愛用いただきたい。そして、メーカーとしてお客様と一對一で向き合い、責任を負う。今回の炊飯器は、まさに「昔ながらの手から手へ」という温かみのある消費のあり方を実現するきっかけになると信じています。この製品を通じて、お客様とメーカーの新たな関係性を築けることを心から期待しています。



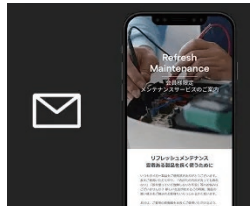
2025年10月21日
タイガー魔法瓶株式会社

購入者 限定特典



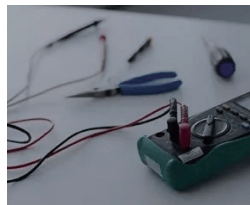
タイガーオンラインストア限定

1日に最大2台しか生産できない特別な炊飯器のため、当ストア限定の受注生産となります。



生産過程をメールでお届け

内なべに使用する「四日市萬古焼」の制作過程に加え、この製品だけの特別な製造工程をメールにてお届けします。



製品保証とリフレッシュメンテナンス

通常保証に加え、さらに1年間の安心サポートがついています。また、リフレッシュメンテナンスとして、未永くご愛用いただけるように、メンテナンスも特別な対応をいたします。

【重要:ご購入前に必ずご確認ください】

- 本商品をご注文をいただいてから製造する受注生産品です。恐れ入りますが、決済システムの都合上、ご注文時に代金の全額をお支払いいただいております。
- ご注文が集中した場合、お届けまでに最大で3ヶ月ほどお時間をいただく可能性がございます。
- 決済完了をもちまして、ご注文確定となります。
- 通常商品を同時にご注文いただいた場合、全ての商品がそろい次第、まとめて発送いたします。お急ぎの商品がございましたら、お手数ですが別途ご注文いただけますようお願い申し上げます。



2025年10月21日
タイガー魔法瓶株式会社

【製品概要】

JRX-MC10／MC06



ムーンサーフェイス<SM>



アンドロメダ<KA>



タイタン<HT>

土鍋ご泡火炊き



JRX-BC10／BC06



オーロラホワイト<WA>



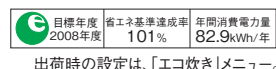
サンセットレッド<RS>



サンライズイエロー<YS>



一合炊き専用
中ぶたつき
(5.5合炊きサイズのみ)



出荷時の設定は、「エコ炊き」メニュー。

TIGERリミテッドモデル特集ページ:<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/limited-ricecooker/>

【製品仕様】

品名	土鍋圧力IH ジャー炊飯器 ^{ほふび} ＜炊きたて＞土鍋ご泡火炊き			
品番	JRX-MC10	JRX-MC06	JRX-BC10	JRX-BC06
希望小売価格	オープン価格*			
最大消費電力 W	1080	750	1080	750
最大炊飯容量 L	1.0 (5.5合炊き)	0.63 (3.5合炊き)	1.0 (5.5合炊き)	0.63 (3.5合炊き)
最大炊飯容量区分 ★ ¹	B	A	B	A
年間消費電力量 kWh/年 ★ ²	82.9	48.1	82.9	48.1
1回当たりの炊飯時消費電力量 Wh ★ ²	156 ★ ³	105 ★ ³	156 ★ ³	105 ★ ³
1時間当たりの保温時消費電力量 Wh ★ ²	16.7 ★ ³	15.8 ★ ³	16.7 ★ ³	15.8 ★ ³
サイズ 幅×奥行×高さ (約) cm	28.2×36.6×21.9	25.7×33.2×20.5	28.2×36.6×21.9	25.7×33.2×20.5
本体質量 (約) kg	7.4	6.1	7.4	6.1
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			
色柄	ムーンサーフェイス＜SM＞、アンドロメダ＜KA＞、 タイタン＜HT＞		オーロラホワイト＜WA＞、サンセットレッド＜RS＞、 サンライズイエロー＜YS＞	
受注受付開始日	2025年11月4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 ★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。