

- NEWS RELEASE -

<u>「ご泡火炊き」シリーズ、累計出荷台数100万台を突破!</u> 「タイガー炊きたてキャンペーン」を開催

京都の料亭「祇園丸山」の厳選お取り寄せを、抽選で200名様にプレゼント! 2025年11月1日(土)~2026年1月12日(月)ご予約・ご購入分まで対象

©TIGER タイガー炊きたてキャンペーン

抽選で合計200名様に

祖国人山

お取り寄せを プレゼント

応募方法 お申し込みは当社応募フォームページのみです。









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、「ご泡火炊き」シリーズが100万台を突破したことを記念して「タイガー炊きたてキャンペーン」を開催いたします。

「ご泡火炊き」シリーズは、タイガー最上位モデルを含む上位モデルを束ね、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"理想の炊き技"を追求しています。この度、2019年の発売から「ご泡火炊き」シリーズの累計出荷台数が、100万台※を突破いたしました。

これを記念して、タイガー魔法瓶の炊飯器を期間中にご予約・お買い上げの上、キャンペーンにお申込みいただいた方を対象に、京都の伝統と文化を独自の美意識で表現し、伝統を継承しながら進化を続ける京料理にこだわる料亭「祇園丸山」のお取り寄せを抽選で200名様にプレゼントいたします。祇園丸山の独自技術で仕上げたふりかけ、漬物、佃煮のセットをはじめとして、今回ご用意する厳選素材にこだわった品々は大切な人への贈り物としても選ばれる逸品です。

この機会に、100年以上にわたり熱コントロール技術を究めたタイガー魔法瓶の炊飯器で炊く、ふくよかな甘みとふっくらとした粒立ちが感じられる"炊きたて"のおいしいごはんを、料亭のごはんのお供と共にお試しください。

※2019年発売JPG-S100発売以降、「ご泡火炊き」シリーズ国内出荷台数累計として2025年9月20日時点(当社調べ)

実施概要

キャンペーン名: タイガー炊きたてキャンペーン

キャンペーン期間: 【レシートおよび購入内容確認票の有効期間】2025年11月1日(土)~2026年1月12日(月)まで

【応募期間】1月19日(月) 23:59まで

当選賞品: A賞:祇園丸山「祇園9色」、B賞:祇園丸山「祇園6色」、C賞:祇園丸山「ふりかけ3種」 対象商品: 期間内にタイガージャー炊飯器、電気圧力鍋をご購入いただいた方 ※業務用製品は除く

応募方法: https://www.tiger-forest.com/enquete/index/25_takitate_cpにアクセス。

※応募フォームより必要事項をご入力の上、ご応募ください。 ※期間中1台につき1回限りのご応募とさせていただきます。



プレゼント賞品について



【A賞】祇園9色

祇園丸山の独自技術で仕上げたふりかけ、漬物、佃煮のセットです。厳 選素材にこだわった9種の品々は贈り物に最適です。

内容:ふりかけ3種(鮭、唐墨、明太子)、ハリハリ大根、鰯、山吹、椎 茸、花・実山椒、小梅



【B賞】祇園6色

祇園丸山の独自技術で仕上げたふりかけ、漬物、佃煮のセットです。厳 選素材にこだわった6種の品々は贈り物に最適です。

内容:明太子ふりかけ、鰯、塩昆 布、椎茸、花・実山椒、小梅



【C賞】ふりかけ3種 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ました。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。

内容:自家製からすみ、鮭、明太子

祇園丸山について



「祇園丸山」公式サイト:https://gionmaruyama.com/

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。

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/