

松坂桃李さんが特注の着物姿で魅せる、本物の土鍋ならではのこだわりとおいしさ  
タイガー土鍋炊飯器の最上位モデル「土鍋ご泡火炊き JRT-A100」新CM  
「本物の土から」篇 2026年5月21日(木)公開

「土鍋20周年」にちなみ、松坂さんが20年後も続けたいこととして挙げたものとは...？  
松坂さんのプライベートにも迫った特別インタビューもぜひご注目ください。

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（CEO:菊池嘉聡、本社:大阪府門真市）は、土鍋炊飯器20周年記念モデル「土鍋ご泡火（ほうび）炊き JRT-A100」の新CMを5月21日（木）よりWEBにて先行公開。その後、6月21日（日）よりTV-CMとして全国でオンエアいたします。

新CM「本物の土から」篇では、数々の大きな賞を實力として積み重ねながらも、常に理想に向かって挑戦し続ける姿に共鳴を受け、タイガー炊飯器のイメージキャラクターに就任いただいた松坂桃李さんに、昨年に続いて今年もご出演いただきました。昨年は「土鍋で炊いたごはんはおいしい」というメッセージを、御本人の食べっぷりでお茶の間の皆様へ届けていただきました。今年は「なぜ土鍋で炊いたごはんはおいしいのか」という本質へ迫り、本物の土鍋へのこだわりを、静かでありながらも、しっかりと味わっていただくことで表現いただいています。土からできた土鍋で炊く、至高のごはんを深く噛み締める松坂さんの表情にも注目です。

タイガー魔法瓶の土鍋炊飯器は、業界で初めて伝統工芸品「萬古焼」の本土鍋を内なべに採用し、今年で20周年になります。本物の土鍋だからこそ追求できる圧倒的な大火力を、二層IH構造「300°C WレイヤーIH※」との相乗効果で生み出し、これまでの炊飯器の常識を覆す、タイガー史上最高温度約 300°C※を実現しました。土鍋の大火力と、土鍋のやさしい泡立ち、20年にもわたる土鍋釜の歴史において辿り着いた、理想の熱対流と火かげんが導くごはんの深い甘みと粒立ちで、至福の一膳を炊きあげます。

伝統工芸「萬古焼」の技術を受け継ぐ職人たちとともに、土鍋に向き合い続けて辿り着いた到達点。タイガー魔法瓶最高峰の土鍋と技でおいしさを追い求めた20周年記念モデルに相応しい新CMを、ぜひご覧ください。

※ JRT-A100において、約300度。「白米」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）



新CM「本物の土から」篇（15秒） <https://youtu.be/ZifrlMC90YA>

新CM「本物の土から」篇（30秒） <https://youtu.be/dJbLWTr0Pk>

メイキング・インタビュー <https://youtu.be/Ehq3jTc2NnE>

※ 5月21日（木）正午12時公開

※本件に関するオンエア・掲載、および映像・写真の貸し出し（CM・MVカット、メイキング画像含む）等のお問い合わせは、下記PRの事務局までご連絡ください。ただし、CM紹介以外での写真の使用、および二次的使用はご遠慮いただきますようお願いいたします。

## ■新CM概要

タイトル : 「本物の土から」篇  
(15秒) <https://youtu.be/ZifrlMC90YA> / (30秒) <https://youtu.be/dJbLWTr0Pk>

出演 : 松坂 桃李

放映地域 : 全国

放映開始 : 2026年6月末より放映予定 ※CM動画は タイガー公式HP、YouTube、SNS、デジタル広告等で本日より公開

URL : <https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/rice-cooker/jrt-a>

## ■CM企画概要 & CMのみどころ

「炊きたて」の土鍋炊飯器は、誕生から20周年を迎えました。今なお進化を続ける土鍋炊飯器には、職人の技がしっかり活かされています。そこで今年のCMは、「土鍋釜が“本物の土”から作られていること」を改めて訴求するストーリーにしました。2年連続イメージキャラクターとなる松坂桃李さんが手にした「土鍋釜」をアピールすると、実際に職人の手によって土鍋が作られる過程が映し出されます。そうして作られた本物の土鍋だからこそ実現できる「ごはんの甘さ」を日本家屋でじっくり味わう松坂さん。料亭で出される土鍋ごはんをイメージして食べてもらいました。最後には昨年に続き、「土鍋は、タイガー。」と強くメッセージします。撮影した家屋は有形文化財でもあり、松坂さんが着用した和服も特注。コンセプトのキーワードである「本物」を徹底した絵作りに、ぜひご注目ください。



## ■撮影エピソード

●特注の着物に身を包み、凛とした空気感で始まった撮影現場。  
今回の撮影のために仕立てられた特注の装いで現場に登場した、松坂さん。趣のある日本家屋での撮影ということもあり、閑静で凛とした空気の中、撮影が始まりました。監督の合図をきっかけにごはんを口に運ぶシーンでは、思わず笑みがこぼれる一面や、カット後も手元の茶碗をそっと近づけ、炊きたてのごはんの香り確かめる様子ものぞかせ、“大のお米好き”だという松坂さんの素顔も見られました。

●「土鍋炊飯器20周年」に驚き。  
土から作る土鍋ごはんのおいしさを、改めて体感いただきました。撮影では大きな一口で白米を頬張るシーンが続くため、箸休めのおかずや塩を用意しスタッフが差し出す場面もありましたが、あえて手を伸ばさない一幕も。「白米だけで一品」と言い切るほど、そのおいしさを実感されている様子が印象的でした。

●「ごはん一品出来上がった感覚。」と語るほど、実食シーンでは箸が止まらなくなる場面も。  
実食シーンが多い撮影現場でしたが、カットがかかっても食べ続ける場面も。「一品出来上がった、みたいな感覚になるほどごはん単体での満足感を感じられる。」と、特に粒立ちと旨みに感動されていました。さらに、「一緒に食べたいもの」を伺うと、味噌汁と即答。「シンプルな付け合せの方が、より（ごはんの旨みが）際立つと思います。本当に、ぜひ皆さんにも食べて欲しい！」と絶賛いただきました。



## ■撮影インタビュー



**Q：タイガー土鍋炊飯器CMの撮影を終えた感想を教えてください。**

A：今回は「本物」というキーワードがあったので、ちゃんと伝わるように想いを込めようと臨みました。また、土鍋炊飯器が20周年だと聞いて、「本当に、本物の、土鍋を使っているんですよ。だからこれだけおいしいふっくらと深い甘みがあるごはんが炊けます。」ということ、今回のCMでより多くの皆様に伝わってほしいなと思いました。

**Q：和装での撮影はいかがでしたか？**

A：久しぶりに和装と日本家屋での撮影でした。やはり和装は心が落ち着きます。浮いている心がスッと地に足着くというか、重心が下に下がるという感じがして、心地がいいです。

**Q：昨年は朝食を控えて撮影に臨まれていましたが、今回も同様でしょうか？**

A：今回もそうです（笑）。前日もごはんを少なめにしてきました（笑）。やっぱり甘みが違います。普通に炊いたお米と比べて、全然甘さが違います。

**Q：「土鍋釜が、ごはんの甘さを目覚めさせる。」という台詞が印象的ですが、最近なにか「目覚めた」ことはありますか？**

A：休みの日でも早く起きることに目覚めました。早起きは三文の徳じゃないですけど、朝6時ぐらいに起きて、家のことをやって朝ごはんをしっかりと食べると、一日がすごい有意義だなと改めて実感しました。なので、仕事がない日でも、朝6時ぐらいには起きるようにしています。（朝が早いと）一日の予定も立てやすいです。午前中から動けるという心の余裕がある（笑）。休みの日に11時くらいまで寝ちゃうと、一日の半分が過ぎちゃった感じがするんですけど、6時から起きると本当に有意義に過ごせるのでいいですね。

**Q：「土鍋ご泡火（ほうび）炊き」にちなんで、松坂さんが自分へのご褒美にしていることは何ですか？**

A：朝に自分で淹れるコーヒーです。一日頑張るぞ！という感じがあって、自分に対しての“前借りごほうび”みたいな感じです（笑）。

**Q：「土鍋炊飯器20周年」にちなんで、松坂さんが「20年後まで続けていたい」ことはなんですか？**

A：「仕事」です。20年後までこの仕事を続けられているのかわからないですけど、でも他に20年後まで続けたいことがあるかなって考えたときに、ないなって思って。どういう仕事のスタイルになっているかわからないですけど、表現の仕事は続けていきたいです。

**Q：CMをご覧になる視聴者のみなさんへ向けて**

A：今年もタイガー土鍋炊飯器のCMに出演することになりました、松坂桃李です。タイガーの土鍋炊飯器は本物の土鍋だからこそ、ごはんの甘さを目覚めさせる、ふっくら甘いごはんが絶品です。タイガー魔法瓶の土鍋炊飯器が20年間こだわり続けている、一流料亭のような、本物のごはんのおいしさを、ぜひ味わってみてください。

■ 「本物の土から」 篇 ストーリーボード (15秒)

- |    |   |                                 |    |   |                               |
|----|---|---------------------------------|----|---|-------------------------------|
| 01 |   | 松坂さん)<br>本物の土から<br>土鍋を焼く。       | 05 |   | 松坂さん)<br>土鍋、すごい。              |
| 02 |   | 「土鍋釜」                           | 06 |   | ♪ (S.L)<br>タイガー 土鍋ごはん<br>炊きたて |
| 03 |   |                                 | 07 |   |                               |
| 04 |  | 松坂さんオフNA)<br>ごはんの甘さを<br>目覚めさせる。 | 08 |  | 松坂さん)<br>土鍋は、タイガー。            |

■ 出演者プロフィール

松坂桃李 (まつざかとおり)

2009年に俳優デビュー。2012年に映画『ツナグ』で、第36回日本アカデミー賞新人俳優賞を受賞。以降も映画、テレビドラマ、舞台と幅広く活躍。2018年『孤狼の血』で、第42回日本アカデミー賞最優秀助演男優賞、2019年『新聞記者』で第43回日本アカデミー賞最優秀主演男優賞を受賞。近年の主な出演作に、ドラマ『御上先生』のほか、映画『父と僕の終わらない歌』『フロントライン』、さらに『パディントン消えた黄金郷の秘密』『ひやくえむ。』(ともに声の出演)などがある。現在は映画『未来』が公開中。また今後の待機作として、TBS 日曜劇場『VIVANT』(7月放送スタート)、映画『SUKIYAKI 上を向いて歩こう』(12月25日公開)を控え、2027年放送のNHK大河ドラマ『逆賊の幕臣』では主演を務める。



©廣瀬靖士

## ■CMスタッフリスト

Creative Director  
Copy Writer  
Art Director  
Business Design  
Business Design  
Business Design  
Business Design  
Business Design  
Agency Producer  
Producer  
Producer  
Production Manager  
Production Manager  
Director  
Cinematographer  
Cinematographer  
Light  
Art  
Food Stylist  
Hair & Make  
Stylist  
Offline Editor  
Online Editor  
Mixer  
Music Producer  
CG Producer

安藤 宏治  
板東 睦実  
竹内 佐織  
龍水 万紀夫  
国岡 奈緒子  
松井 文  
塩井 日奈子  
鳥澤 美佳  
岩田 今日子  
土井 一岳  
永井 農  
生嶋 通子  
中山 颯人  
久保 太輝  
岡田 隆  
島村 朋子  
平田 正和  
高田 一郎  
長谷川 功  
飯島 奈美  
**AZUMA**  
長瀬 哲朗  
弓削田 麗雅  
坂詰 正記  
斎藤 ゆり恵  
野口 時男  
貞原 能文

博報堂  
フリーランス  
博報堂  
博報堂  
博報堂  
博報堂  
博報堂  
博報堂  
博報堂  
博報堂  
博報堂 プロダクツ  
博報堂 プロダクツ  
博報堂 プロダクツ  
博報堂 プロダクツ  
フリーランス  
博報堂 プロダクツ  
博報堂 プロダクツ  
フリーランス  
**Sequel**  
**7days kitchen**  
**M-rep**  
長瀬哲朗事務所  
フリーランス  
**Flake**  
フリーランス  
青空  
**MARK**

<製品情報>

伝統を超え、進化するタイガー最上位土鍋炊飯器 20周年記念モデル  
「土鍋ご泡火炊き JRT-A100」 2026年6月21日に発売  
～まるで一流料亭。匠の技の結晶「土鍋」が炊きあげる理想の一膳～

この度発売する「土鍋ご泡火炊き JRT-A100」は、業界で初めて土鍋炊飯器を発売してから20年間、伝統工芸「萬古焼」の技術を受け継ぐ職人たちと土鍋に向き合い、絶えず進化を重ねてきた結晶ともいえる、新しい最上位機種です。伝統工芸「萬古焼」の技術と、タイガー魔法瓶が培ってきた熱コントロール技術がたどり着いた20年目の「土鍋の結論」。毎日の食卓に料亭の土鍋ごはんの感動をお届けいたします。



**20年の歳月が導き出した、  
土鍋釜の本懐を遂げるごほうびごはん**

2006年、業界で初めて本物の土鍋を内なべに導入するという挑戦から始まった「土鍋炊飯器」の歴史。三重県四日市市の伝統工芸品「四日市萬古焼」の技術を受け継ぐ職人たちとともに歩み続け、今年で記念すべき20周年を迎えました。

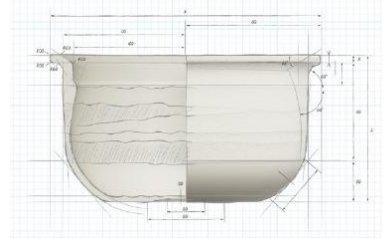


**新開発。理想の対流を創り出す「旨み対流形状」と、  
力強い攪拌を実現する新しくなった「波紋形状」**

本製品では、土鍋の厚みを精密に変化させた「旨み対流形状」を新たに開発。緻密な設計で、釜内部で多方向に攪拌する理想的な熱対流を発生させ、釜全体にまんべんなく均整に熱を伝えてごはんを炊きあげます。

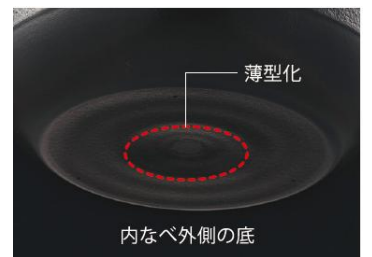
さらに、土鍋底面には、ピッチ間隔を最適化した新しくなった「波紋形状」を施したことで、多方向から激しく湧き上がるような対流を発生させ、お米一粒ひと粒に熱を加えます。

土鍋釜ならではの遠赤効果と、この計算し尽された新形状による「熱のうねり」が、20周年の集大成にふさわしい炊きあがりを支えています。



**大火力を操る「センサースポット」**

土鍋釜の圧倒的な蓄熱性を制御するために、底面に導入された「センサースポット」。センサーの検知精度を極限まで高めるため、接触箇所となる土鍋底面をあえて薄型化するという高度な加工を施しました。熟練の成形技術によって実現したこの形状が、細やかな温度管理を可能にし、お米の深い甘みと土鍋釜ならではの力強い弾力を引き出します。



**甘みを引き出すための新技术、匠技「とろ火IH制御」で  
料亭の土鍋炊飯の温度コントロールを再現**

土鍋ならではの遠赤・蓄熱効果によって引き出される豊かな甘みに加えて、「300°C WレイヤーIH」に微細な火かげんを司る「とろ火IH制御」を融合。大火力と極めて低い火力を両立する高度な制御により、お米のデンプンをじっくりと分解して甘みを引き出し、ごはんの甘み約19%※アップを実現。お米の濃厚な味わいと理想の粘りを導き出します。

※ JRT-A100と当社従来品JRX-S100（2025年製）で「白米」メニュー3合、炊きわけ「標準」、火かげん「中」炊飯時の還元糖比較（当社調べ）、還元糖JRT-A100：186mg JRX-S100：156mg（乾物100gあたり）。



詳しくは、製品プレスリリースをご参照ください。 <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000395.000027804.html>