



土鍋は、 タイガー。



「土鍋」を搭載する最上位機種。

伝統を超え、進化する土鍋炊飯器20周年記念モデル

ほうび

「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～

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、タイガー魔法瓶炊飯器の最上位モデルであり、土鍋炊飯器20周年記念モデルとなる「土鍋ご泡火炊き JRT-A100」を、2026年6月21日（日）に発売いたします。

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。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。

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。

本製品は、理想の熱対流を極めるために「土鍋の形状」と「加熱制御」を刷新しました。新開発「旨み対流形状」の土鍋は、緻密な設計変更により多方向に攪拌する熱対流を発生させ、釜全体に熱を伝えます。炊きムラを抑え、均整のとれたごはんを炊きあげます。

また、センサーの接触箇所を極限まで薄型化した「センサースポット」を設け、伝統工芸品ゆえの微細な個体差までダイレクトに温度センサーへ伝達。お米の芯まで均一に熱を届ける精密な温度管理を可能とし、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。“間引き”発想による新技術「とろ火IH制御」も搭載。料亭の技である「弱火で連続的に加熱して甘みを最大限に引き出す工程」を科学的に再現することで、至高の土鍋ごはんを実現しました。

さらに「とろ火IH制御」は保温機能にも革新をもたらし、新たに搭載した「匠おひつ保温」で、精密な温度管理によってベタつきや黄ばみを抑え、炊きたてのおいしさを長時間キープ。最後の一膳までおいしさの余韻が楽しめます。

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」が発売されて20年。

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。



「土鍋」 2006年、業界初となる「土鍋」を採用。 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。

土鍋炊飯器の要である「土鍋釜」には、三重県四日市市の伝統工芸品「四日市萬古焼」を採用しています。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」の歴史は、伝統工芸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。

この20年間、タイガー魔法瓶は、土鍋釜の“寸法精度”と“強度”の向上を重ねてまいりました。約3か月もの時間を要する製造プロセスでは、厳選された専用の土を約1250度の高温で焼きあげる「三度焼き」の工程で、職人の熟練した技術と数ミリ単位の精密な測定を繰り返し、土鍋釜が完成します。

乾燥と焼成を三度繰り返すことで頑丈に焼き締められた土鍋釜は、一般の土鍋と比較して約2倍^{※1}の強度を確保し、研究を重ねた遠赤効果と蓄熱性の実現に至りました。土鍋素材の特性と最新テクノロジーの融合が、お米一粒ひと粒の旨みを最大限に引き出します。

※1 土鍋素材曲げ強度比較(当社調べ) 土鍋釜(JRT-A100)70~80MPa、一般ガス火対応の萬古焼土鍋20~40MPa



◆土鍋の製造工程(約3カ月) ※写真はイメージです。



約10種類以上の原材料



手・目・耳で土と語る



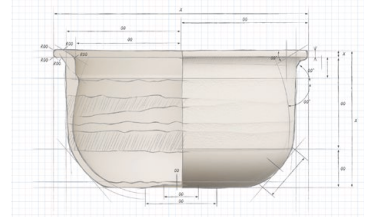
土を知り、火を操る三度焼



土のぬくもりを活かす

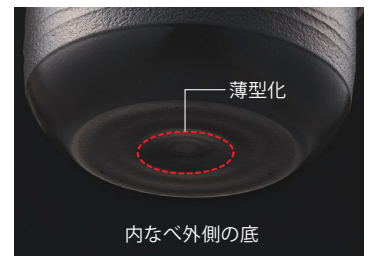
◆理想の対流を創り出す「旨み対流形状」 **New**

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」を新たに開発いたしました。この緻密な設計により、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。



◆大火力を操る「センサースポット」 **New**

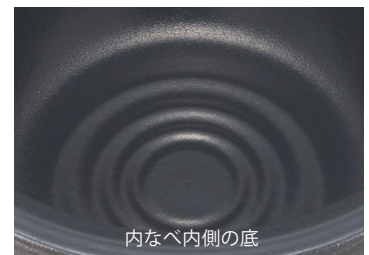
土鍋釜の圧倒的な蓄熱性を制御するために、底面に導入された「センサースポット」。センサーの検知精度を極限まで高めるため、接触箇所となる土鍋底面をあえて薄型化するという高度な加工を施しました。熟練の成形技術によって実現したこの形状が、細やかな温度管理を可能にし、お米の深い甘みと土鍋釜ならではの力強い弾力を最大限引き出します。



内なべ外側の底

◆新しくなった波紋形状で力強い攪拌を実現 **New**

ピッチ間隔を最適化した新しくなった波紋形状を、土鍋の底面に配置しました。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、この計算し尽く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。



内なべ内側の底

「大火力」 20周年の進化を支える新火力構造 熱を逃さない新構造が実現した究極の炊きあげ

自然由来の土鍋の蓄熱性は高く、金属鍋より格段に高い温度でお米に熱を加えることが可能です。タイガー最上位モデル炊飯器 JRT型では、最高温度約300℃※2の圧倒的大火力を生み出す「300℃ WレイヤーIH※2」構造を用いることで炊飯時の温度を最大限まで高めます。

◆「300℃ WレイヤーIH」

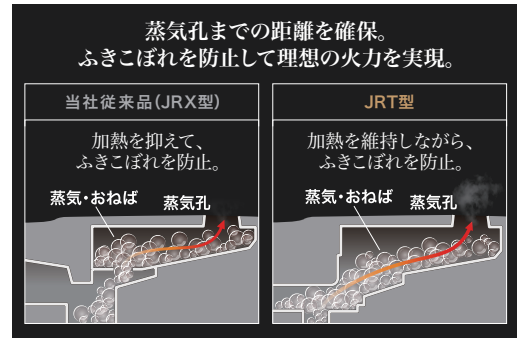
底面に2層IHコイル構造を採用。なべ底部分を包み込む発熱コイルの1層目は、釜全体に熱をシームレスに伝え、2層構造にすることで、大火力および土鍋を直火で炊くような炎の温度差を再現。ゆっくり熱が伝わる土鍋の特性を利用して、上下の温度差を活かした激しくもやさしい熱対流で、ごはんの甘みを最大限に引き出して一気に炊きあげます。



◆おねばポケット **New**

今回新たに搭載した「おねばポケット」は炊飯器内部の調圧構造を変更し、ふきこぼれにさらに強い構造に進化。理想の火力を実現するとともに、お手入れ性も改善しました。

新開発の「旨み対流形状」と相まって、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。



※2 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)

「甘み」 甘みを出すための新技術、匠技「とろ火IH制御」**New**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℃ 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%※3 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。

◆とろ火IH制御 **New**

この技術は、一流料亭の土鍋ごはんにおける「弱火での連続加熱」の工程を科学的に解析し再現しました。従来のIH制御では困難だった連続した弱火を、“間引き”制御によって実現。炊きあげの最終局面で、料亭の追い火に倣ってお米にじわじわと熱を加えます。この匠技が、土鍋の泡とともにごはんの旨みを一粒ひと粒に封じ込め、従来に比べてもっちり感が約6.7%※4アップしました。

噛みしめるたびにふっくらとした甘みが広がる至高の土鍋ごはんへと昇華させます。

※3 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)。

※4 JRT-A100と当社従来品JRX-S100の白米メニュー (炊きわけ「標準」、火かげん「中」) での比較。JRT-A100:321.19 J/m²、JRX-S100:301.11J/m² (当社調べ)



「泡」 土鍋釜だからこそ守ることのできる お米本来の「深い旨み」と「美しいハリ・粒立ち」

お米同士が激しくぶつかりあい、お米の表面が傷ついて旨みの流出やベタつきの原因となりやすい一般的な金属釜と異なり、土鍋釜から生まれるやさしい泡は、お米の表面を傷つきにくくし、旨み成分であるデンプンを閉じ込めたままごはんを炊きあげるクッションとなります。

美しいハリとツヤを保ちながら、噛むと心地よい弾力が広がる、土鍋特有の力強い「粒立ち」を実現し、おいしさを守る役割を果たします。



あくなきおいしさへの追及

◆匠おひつ保温 New

JRXシリーズで高く評価された「おひつ保温」が、新技術「とろ火IH制御」の採用により「匠おひつ保温」へと進化しました。土鍋釜ならではの高い蓄熱性によって難しかった保温性能を改善するために、内なべの温度をセンサーで緻密に管理。「とろ火IH」を保温に採用することにより、保温時の温度を上げすぎず、ごはんの乾燥を最小限に抑え、一粒ひと粒が抱える旨みと水分の黄金比を維持します。

土鍋全体を包み込むような均一な保温を続けることで、黄ばみ・におい・ベタつきを抑えて、ふっくらとおいしく保温します。



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

◆79銘柄&6地域の産地炊きで85種の炊きわけ New

国内外から約5,000を超える計測データを「米・食味鑑定士協会」協力のもと活用。水分率、たんぱく質やアミロースの量など、各銘柄の持つ特長を科学的に細かく分析し、それぞれのお米に合った炊き方でおいしく炊きあげます。この度、新たに「サキホコレ」「はれわたり」や「カルローズ」などが銘柄に追加されました。お米の生産者の想いもごはんの味に込めたタイガーならではの炊きわけ機能です。

— 85種類の銘柄巧み炊きわけ —



産地炊き & 新米誉れ炊き

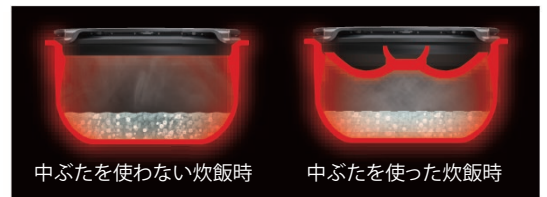
同じコシヒカリでも、育つ土地・水・気候でデータは大きく異なります。東北から九州まで6地域2ブランドのコシヒカリを炊きわけする「産地炊き」。産地ごとに、タイガーが理想とするごはんの味わいを引き出します。また、銘柄にあわせた新米のための炊飯プログラムを搭載しています。

◆一合料亭炊き

「一合料亭炊き」では専用の土鍋中ぶたを用いて炊飯空間を小さくすることで、お米に熱を均等に伝え、香り高く、甘みのあるごはんに仕上げます。

お茶碗一膳(0.5合)にも炊込みごはんにも対応し、一流料亭のような炊きたてごはんをおいしく召しあがっていただけます。

「一合料亭炊き」で炊飯空間を最適化



(イメージ図)

◆おにぎりメニュー

通常よりも吸水時間を長めに設定した、おにぎりに適した専用の炊飯プログラムを開発。“おいしいおにぎり”に大切な、冷めても粒感があり、口の中でふっくらとほどける食感を実現しました。また、土鍋の特長である、大火力と遠赤効果は、おにぎりに最適な甘み・旨みを引き出します。



◆分づきメニュー New

ご自身で精米されるユーザーの増えを受け、玄米の栄養と白米の食べやすさを兼ね備えた「分づき米」専用メニューを新たに搭載しました。皮(ぬか)があるため、白米より少し長めに吸水させ、通常よりも時間をかけてやわらかく炊きあげます。3分・5分・7分など、精米度合いに応じた最適な炊き方で、分づき米特有の食感を改善し、ふっくらと炊きあげます。



“用の美”を追求したデザイン・操作性

◆スムーズタッチディスプレイ **New**

土鍋炊飯器20周年モデルにふさわしい進化として、視認性と操作性を極めた「スムーズタッチディスプレイ」を新たに採用。どの角度から見ても鮮明な大画面のIPSディスプレイにより、スマートフォン感覚でスムーズかつ直感的な操作が可能です。

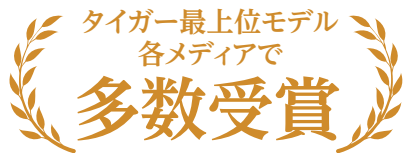
従来のデザインを一新し、キッチンインテリアに溶け込むノイズレスな美しさを実現しています。スマートフォンを操作するような直感的なタッチレスポンスは、多種多様なメニュー選択をストレスなくスムーズにし、タイガー最上位モデルを使いこなす喜びを日常の動作に組み込みます。



◆使いやすさ・お手入れのしやすさ

お手入れのしやすさにもこだわり、お手入れ点数は、内なべと内ふたのたったの2点。部品の取り外しもかんたんです。

ストレスフリーな使い心地の「マグネット式着脱内ふた」は、手を離せばスッと本体に装着できます。内ふたは食器洗い乾燥機にも対応し、毎日のお手入れ性にもこだわっています。



タイガー最上位モデルは、
 GetNavi × 家電 Watch PRESENTS
**「家電大賞」炊飯器部門・
 金賞三連覇を達成!***

「家電大賞2025-2026」総合銅賞など
 多数の賞を受賞。



※JRX-T100において、GetNavi × 家電 Watch「家電大賞 2023-2024」総合グランプリおよび炊飯器部門・金賞。JRX-G100において、GetNavi × 家電 Watch「家電大賞 2024-2025」総合銀賞および炊飯器部門・金賞。JRX-S100において、GetNavi × 家電 Watch「家電大賞 2025-2026」総合銅賞および炊飯器部門・金賞。



本物の土から、**土鍋釜**

土鍋発売20周年記念企画 第一弾

JRT-A型早期購入キャンペーン

JRT-A型を早期購入いただいた方

全員に15,000円分
VISAギフトカードをプレゼント!

実施期間 2026年7月21日まで
対象機種 土鍋圧力IHジャー炊飯器 JRT-A100

応募期間 2026年7月28日まで

※イメージ

「土鍋^{ほうび}ご泡火炊き JRT-A100」の発売を記念して、「JRT-A型発売記念 早期購入キャンペーン」を期間限定で展開いたします。応募条件を満たした方には、15,000円相当のVISAギフトカードを応募者全員にプレゼントいたします。いち早く最新製品を手に入れたい方にピッタリなキャンペーンです。是非ともこの機会にご応募ください。

- キャンペーン名: JRT-A型発売記念 早期購入キャンペーン
- 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】2026年7月21日(火)まで
【応募期間】2026年5月21日(木)～7月28日(火) 23:59まで
- 当 選 賞 品: JRT-A型をご購入いただき、キャンペーンお申し込みの方を対象に、ギフトカード15,000円相当を応募者全員にプレゼント。
- 対 象 商 品: 土鍋圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>土鍋^{ほうび}ご泡火炊き JRT-A100
製品URL> <https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/rice-cooker/jrt-a/>
- 応 募 方 法: https://www.tiger-forest.com/enquete/index/jrt-a_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。

補足情報:

- ご応募は、日本国内の正規販売店にてお客様がレシート有効期間中にご購入された場合のみ対象となります。
- ネットオークションなどの個人売買、譲渡品や中古品、海外サイトで購入した輸入品ならびに並行輸入品、転売目的としてのご購入は対象外となります。
- 店舗によっては対象製品のお取り扱いがない、又は欠品している場合がございます。あらかじめご了承ください。

土鍋ご泡火炊き


 すみくろ
墨黒<KS>

 げっぱく
月白<WG>


土鍋釜

四日市萬古焼

内なべ5年保証


 ←一合料亭炊き専用
中ぶたつき

JRT-A100

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 102%	年間消費電力量 82.3kWh/年
----------------	------------------	----------------------

出荷時の設定は、「エコ炊き」メニュー。

「土鍋ご泡火炊き JRT-A型」製品ページ

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

【製品仕様】

品名	土鍋圧力IH ジャー炊飯器<炊きたて>土鍋ご泡火炊き
品番	JRT-A100
希望小売価格	オープン価格*
最大消費電力 W	1080
最大炊飯容量 L	1.0(5.5合炊き)
最大炊飯容量区分 ★1	B
年間消費電力量 kWh/年 ★2	82.3
1回当たりの炊飯時消費電力量 Wh ★3	154.0
1時間当たりの保温時消費電力量 Wh ★3	16.5
サイズ 幅×奥行×高さ (約) cm	28.4×36.7×22.4
本体質量 (約) kg	7.3
メニュー	エコ炊き、白米(火かげん3段階)、料亭わざ おにぎり、料亭わざ 極・低温吸水、料亭わざ 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・麦ごはん、炊込み・雑穀、炊込み・玄米、おかゆ、玄米、雑穀、麦ごはん押麦、麦ごはんもち麦、おこわ、分づき(3・5・7分づき)
色柄	すみくろ げっぱく 墨黒<KS>、月白<WG>
発売日	2026年6月21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)…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。