

-NEWS RELEASE-

発売からわずか約6年。累計出荷台数100万台を突破した「ご泡火炊き」シリーズの最新モデルを発売!

2026年6月21日(日)より発売開始

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(CEO:菊池嘉聡、本社:大阪府門真市)は、「ご泡火炊き」シリーズの新製品を2026年6月21日(日)より発売いたします。

「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お米の粒立ちを守る“理想の炊き技”を追求しています。

おいしさへの信頼と、お客様の様々なニーズに応え続けることで、2019年からの累計出荷台数は2025年9月、ついに100万台*¹を突破いたしました。

シリーズ年間売上高は、2019年の誕生から7倍以上*²に成長し、前年と比較しても、約132%*³に伸長しています。

現在では、累計出荷台数120万台*⁴を誇る、タイガー炊飯器の人気シリーズです。



最上位モデル「土鍋ご泡火炊き JRT-A100」は、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、土鍋20周年記念モデルです。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、熱が激しく多方向に対流し、隅々まで丁寧に熱を伝えて、ムラなくふっくら炊きあげます。新技術「とろ火IH制御」は、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「匠おひつ保温」で、保温後も炊きたてのおいしさをキープ。最後の一膳までおいしさの余韻が楽しめます。

プレミアムモデル「土鍋ご泡火炊き JRL-A100」は、最上位モデルと同じく内なべに「土鍋釜」を採用。ごはんの深い甘みと粒立ちを追求した“炊きたて”の土鍋ごはんのおいしさを、より身近にお楽しみいただけます。

上位モデル「ご泡火炊き JRI-S100/S180・C060」は、ご泡火炊きシリーズのラインアップの中でも、おいさと便利な機能性から数多くのお客様から厚い支持を集め続けている人気モデルです。金属釜ながら、土鍋で炊いたような大火力・泡立ち・熱対流を実現して、ふっくらした甘みのあるごはんに炊きあげます。さらに、タイガー独自の「多段階圧力機構」で細やかな圧力コントロールを行い、大火力を維持したままお米の芯まで熱を通し、豊かな甘みと極上の粒立ちを実現しました。

当社は、長年培ってきた熱コントロール技術と、土鍋にしかできない理想の炊き技を進化させた本シリーズで、土鍋ごはんのおいしさをご家庭にお届けし、幸せな団らんを広めることに貢献してまいります。

品名	品番	色柄	希望小売価格	発売日
土鍋圧力IHジャー炊飯器 <炊きたて>土鍋ご泡火炊き	JRT-A100	墨黒(すみくろ)、月白(げっぱく)	オープン価格*	2026年6月21日 ※060サイズは、 昨年からの継続販売
	JRX-S060	ストーンブラック、ミストホワイト		
	JRL-A100	黒鷲(くろとび)、生成(きなり)		
圧力IHジャー炊飯器 <炊きたて>ご泡火炊き	JRI-S100/S180	オフブラック、オフホワイト		
	JRI-C060	オフブラック、オフホワイト		

*オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

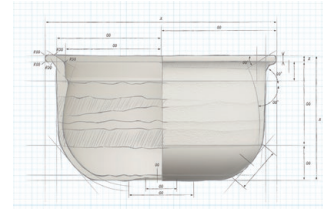
※1 2019年発売JPG-S100発売以降、「ご泡火炊き」シリーズ国内出荷台数累計として2025年9月20日時点(当社調べ) ※2 2019年4月1日～2020年3月31日までと2025年4月1日～2026年3月31日までの「ご泡火炊き」シリーズの販売合計金額の比較(当社調べ) ※3 2024年4月1日～2025年3月31日までと2025年4月1日～2026年3月31日までの「ご泡火炊き」シリーズの販売合計金額の比較(当社調べ) ※4 2019年発売JPG-S100発売以降、「ご泡火炊き」シリーズ国内出荷台数累計として2026年5月30日時点(当社調べ)

製品紹介

<土鍋炊飯器20周年記念モデル>最上位モデル【土鍋ご泡火炊き JRT-A100】



土鍋20周年の到達点。
理想の熱対流でお米の深い甘みを引き出す、至高のごはん



New

理想の対流を創り出す
「旨み対流形状」

「ご泡火炊き」シリーズの最上位モデル「土鍋ご泡火炊き JRT-A100」。土鍋にしかできない大火力と優しい泡により、一流料亭で供される土鍋ごはんのような、上品で味わい深い理想のご飯を炊きあげます。土鍋20年の節目に発売する本製品では、土鍋釜の形状を刷新。「新形状土鍋（旨み対流形状）」を新たに採用し、釜内の熱を激しく対流させ、旨みを釜全体に循環させることに成功しました。

さらに、最高温度約300℃※5の圧倒的大火力を生み出す「300℃ WレイヤーIH」※5に、新搭載の「とろ火IH制御」を融合。また「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乾燥や焦げを抑え、炊きたてのおいしさを長時間キープ。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て、一粒ひと粒が抱える旨みと水分の黄金比を維持します。加えて、直感的な操作を可能にする「スムーズタッチディスプレイ」や、健康志向に応える「分づきメニュー」を新搭載。

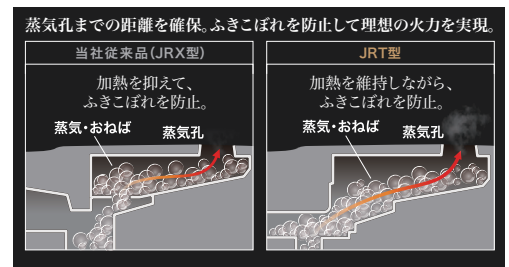
土鍋炊飯器20周年記念モデルとして、タイガー最高峰の土鍋と技で炊きあげる至高の土鍋ごはんを堪能できるフラグシップモデル炊飯器です。

※5 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）

◆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。



◆甘みを出すための新技術、匠技「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。ごはんの甘み約19%※6アップを実現。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、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。

※6 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-S100:100:156mg。（乾物100gあたり）



◆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。「とろ火IH制御」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。

また、土鍋全体を包み込むように均一な保温を続けることで、保温時の過度な水分の発生をおさえ、「黄ばみ」や「ベタつき」を抑えて、最大24時間ふっくらとおいしく保温します。



◆スムーズタッチディスプレイ **New**

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に。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。



JRT-A100の詳細はこちら>https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/newsroom/press-release/pr_260521_01/

製品紹介

 プレミアムモデル【土鍋^{ほうび}ご泡火炊き JRL-A100】


土鍋釜	内なべ割れ／内面コーティング3年保証
最高温度約250度※7	ブラックバックライト液晶
「少量旨火炊き」メニュー	炊き分け3段階(白米のみ)
おこげ選択(白米・炊込みのみ)	「分づき」メニュー New
マグネット式着脱内ふた	お手入れ2点

プレミアムモデル「土鍋^{ほうび}ご泡火炊き JRL-A100」は、最上位モデルと同じく内なべに「土鍋釜」を採用。ごはんの深い甘みと粒立ちを追求した“炊きたて”の土鍋ごはんのおいしさを、より身近にお楽しみいただけます。

「少量^{さきび}旨火炊き」機能や「炊き分け3段階」「おこげ選択」など、ごはんの奥深さを堪能できる機能に加えて「分づき」メニューを新搭載。玄米の栄養と白米の食べやすさを兼ね備えた「分づき米」を最適な炊き方で、ふっくらと炊きあげます。新たに視認性を高めた「ブラックバックライト液晶」では、キッチンに馴染む洗練されたデザインと快適な操作性を兼ね備えました。

本物の土鍋ごはんへと健やかな暮らしを大切にする方へ、日常の感動をお届けする一台です。

※7 JRL-A100において、「白米」メニュー5.5合、炊き分け「しゃっきり」、「おこげ選択あり」炊飯時。内なべ外側底面の温度。(当社調べ)


 上位モデル【ご泡火炊き^{ほうび} JRI-S100/S180・C060】

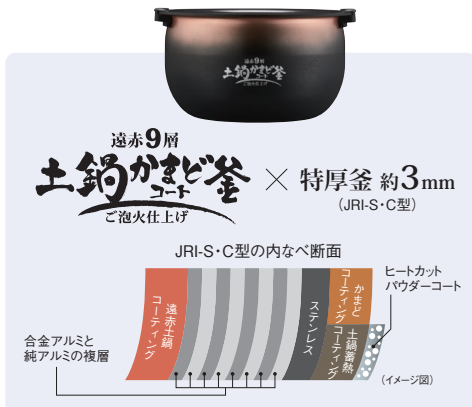

遠赤9層土鍋かまどコート釜	多段階圧力機構
旨み粒立ち炊飯プログラム	粒立ち保温プログラム
「少量高速」メニュー	「冷凍ご飯」メニュー
「分づき」メニュー New ※060サイズは非搭載	「調理」メニュー
ボールレスフラット内ふた	お手入れ2点

上位モデルである「ご泡火炊き^{ほうび} JRI-S100/S180・C060」は、内なべに土鍋コーティングを施した「遠赤9層土鍋かまどコート釜」を採用し、土鍋で炊いたような高火力と力強い泡立ち、熱対流を実現し、ふっくらとした甘みのあるごはんに炊きあげます。さらに独自の「多段階圧力機構」を搭載しており、工程ごとに細かな圧力をコントロールし、お米の甘みを引き出しながら一粒ひと粒が際立つ理想の粒立ちを実現。

また忙しい毎日を過ごす方にぴったりな機能として、解凍時のごはんのべたつきをおさえる「冷凍ご飯」メニュー、お茶碗1杯(0.5合)が最短約15分※8で炊飯できる「少量高速」メニュー、新たに追加された「分づき」メニューなど多彩なメニューを搭載しているのが特長です。お手入れ点数は、たったの2点。内ふたは食器洗い乾燥機に対応しています。デザインは上質な質感で、食卓やカウンターキッチンでもスペースを取らない「コンパクトデザイン」を採用。ファミリータイプの5.5合と1升炊きからコンパクトタイプまで様々なサイズをお選びいただけます。毎日使うものだからこそ、おいしさとお手入れ性の高いバランスを実現しています。

※8 0.5合の炊飯はJRI-S100・JRI-C060で可能です。JRI-S180は1合から炊飯可能で約17分かかります。お米の種類、室温、水温などにより多少異なります。(当社調べ)

◆土鍋かまどコート釜



◆多段階圧力機構


 ◆分づきメニュー **New**


【製品画像】

土鍋ご泡火炊き



墨黒(すみくろ)<KS> 月白(げっぱく)<WG>

JRT-A100

製品ページ

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

土鍋ご泡火炊き



黒鶯(くろとび)<KT> 生成(きなり)<CK>

JRL-A100

製品ページ

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

ご泡火炊き



オフブラック<KO> オフホワイト<WO>

JRI-S100/S180

製品ページ

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

※060サイズ(3.5合炊き)の外観・カラーは各製品ページをご参照ください

【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			圧力IHジャー炊飯器 <炊きたて>ご泡火炊き		
	JRT-A100	JRX-S060	JRL-A100	JRI-S100	JRI-S180	JRI-C060
希望小売価格	オープン価格*					
最大消費電力 W	1080	750	1080	1210	1340	705
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)	1.0(5.5合炊き)	1.8(1升炊き)	0.63(3.5合炊き)
最大炊飯容量区分*1	B	A	B	B	D	A
年間消費電力量 kWh/年*2	82.3	48.1	84.0	90.7	139.8	51.0
1回当たりの炊飯時消費電力量 Wh*2	154.0*3	105.0*3	159.0*3	181.0*3	240.0*3	118.0*3
1時間当たりの保温時消費電力量 Wh*2	16.5*3	15.8*3	16.8*3	16.7*3	22.0*3	15.2*3
サイズ 幅×奥行×高さ(約) cm	28.4×36.7×22.4	25.7×33.2×20.5	29.0×35.1×22.0	25.1×30.2×21.6	27.5×32.9×25.0	23.9×28.7×20.4
本体質量(約) kg	7.3	6.1	6.9	5.4	6.6	5.0
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・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、分つき(3・5・7分つき)	エコ炊き、白米・標準(火かげん3段階)、白米・おにぎり、白米・低温吸水、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・雑穀、炊込み・玄米、おかゆ、玄米、雑穀、麦めし、おこわ	エコ炊き、白米(おこげ選択あり)、少量炊き、早炊き、炊込み(おこげ選択あり)、おかゆ、玄米、雑穀、麦めし、おこわ、分つき	エコ炊き、白米、おにぎり、極うま、少量炊き、早炊き、少量高速、冷凍ご飯、炊込み・炊込みおこげ、おかゆ、玄米、玄米GABA、雑穀、麦めし、おこわ、調理、分つき(060サイズは非搭載)		
色柄	墨黒(すみくろ)<KS> 月白(げっぱく)<WG>	ストーンブラック<KS> ミストホワイト<WS>	黒鶯(くろとび)<KT> 生成(きなり)<CK>	オフブラック<KO> オフホワイト<WO>		
発売日	2026年6月21日 ※060サイズは、昨年から継続販売					

*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 D:1.80L以上

★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。