

【タイガー魔法瓶「お米と炊飯器に関する意識調査」】

**9割以上が食料品値上げを実感する一方で、お米の価格安定化を感じる人は6割！
そのうち過半数は主食にお米を選ぶ機会が増えたと回答**

**お米を特別においしく食べたいと回答した人は8割以上！
「食卓の満足度を高めるために投資したい家電」第1位は「炊飯器」
ニーズに応えるタイガー炊飯器最上位モデル「土鍋ご泡火炊き JRT-A100」をご紹介します**

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（CEO:菊池嘉聡、本社:大阪府門真市）は、日本人の主食であるお米に対する消費者の意識や消費動向にどのような変化が生じているのかを調査しました。

昨今、食料品価格の高止まりが続く一方で、米価格には落ち着きの兆しが見られています。実際に、農林水産省が公表するお米の相対取引価格では、2025年産米の5月の価格は60kg当たり33,164円と、ピーク時（2025年10月）と比べて3,894円（約10%）下落[※]し、価格の安定傾向が続いています。この度の意識調査は、こうした食を取り巻く環境の変化を背景に実施したものです。

調査の結果、90.4%もの人がここ数年で食費が高くなったと感じている一方で、今年の食料品値上げとお米の価格の安定化を受け、お米を手に取りやすくなったと感じている人の過半数以上が、主食にお米を選ぶ機会も増えていることが判明しました。さらに、83.5%の人は「毎日食べるお米・ごはんを、特別においしく食べたいと思う」と回答し、食卓の満足度を高めるために投資したい家電として「炊飯器」を選ぶ人が最多でした。

当社では、本物の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、タイガー最上位モデルの土鍋炊飯器「土鍋ご泡火炊き JRT-A100」を6月21日（日）より発売しています。

※農林水産省「米の相対取引価格・数量、集荷・契約・販売状況、民間在庫の推移等」 <https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/soukatu/aitaikakaku.html>

◎調査サマリー

- ここ数年で食費が高くなったと感じている人は9割以上（90.4%）にもものぼる一方で、過半数以上（60.5%）はお米に関しては昨年同時期に比べて手に取りやすくなったと回答。背景には昨今のお米の価格安定化が影響であることが伺える。
- お米を手に取りやすくなったと感じている人の過半数（56.2%）が、主食にお米を選ぶ機会も増えていることが判明。
- 「毎日食べるお米・ごはんを、特別においしく食べたい」と思う人は83.5%を占め、主食であるお米をよりおいしく味わいたいというニーズの高さが浮き彫りとなりました。
- さらに、食卓の満足度を高めるために投資したい家電として、「炊飯器」を選ぶ人が最も多く54.9%という結果に。

【調査概要】

調査対象：全国の20歳以上の男女658人

調査方法：株式会社ジャストシステム「Fastask（ファストアスク）」を用いたインターネットリサーチ

調査期間：2026年6月23日（火）～6月30日（火）

※結果数値は小数点以下を適宜四捨五入して表示しているため、積み上げ計算すると誤差がでる場合があります。

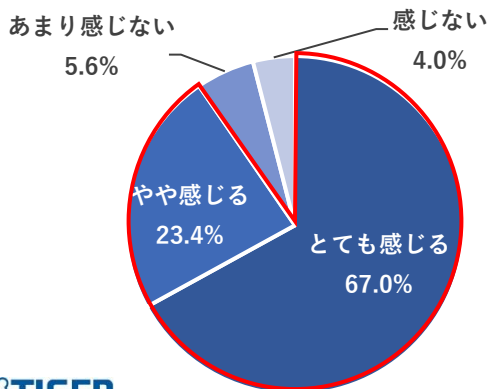
※調査結果をご紹介いただく際は【タイガー魔法瓶「お米と炊飯器に関する意識調査」より引用】と注釈をご記載ください。

年々食費の高騰を実感する人が多い一方で、お米については「昨年よりも手に取りやすくなった」と感じる人が6割を占めた。さらにお米を手に取りやすくなったと感じている人の過半数が、主食にお米を選ぶ機会も増えていることが判明。

ここ数年で食費の高騰化を感じている人は90.4%に上る一方、お米については60.5%が「昨年同時期と比べて手に取りやすくなった」と回答しました。また、価格の安定化を実感した人の56.2%が、「主食にお米を選ぶ機会が増えた」と回答していることから、お米の価格の感じ方が食卓でのお米を選ぶ頻度にも影響していることがうかがえる結果となりました。

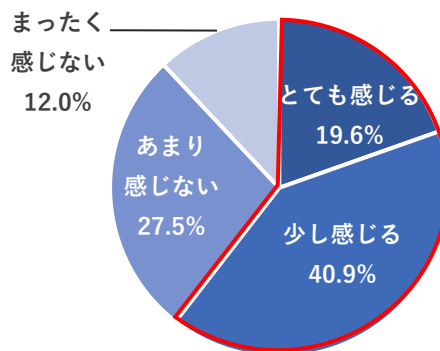
これらの結果から、食費全体の負担増を実感しながらも、“令和の米騒動”とも呼ばれた昨年のお米の価格高騰を経て、直近では価格が安定してきたことにより、お米を選ぶ機会が増えたまたは現状維持ができている消費者が増えていることが伺えます。

Q. ここ数年で食費が高くなったと感じますか？ (n=658名)



タイガー魔法瓶「お米と炊飯器に関する意識調査」

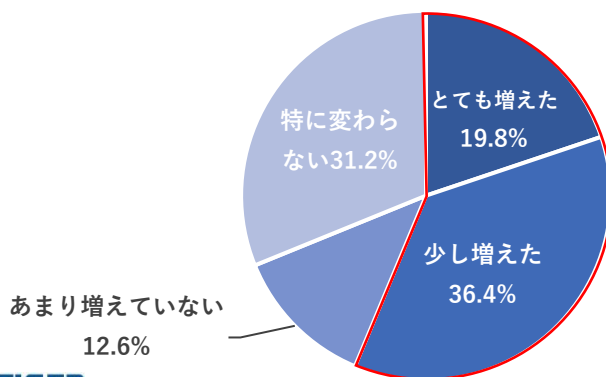
Q. 昨年同時期に比べ、価格の安定化を受けてお米を手に取りやすくなったと感じますか？ (n=658名)



タイガー魔法瓶「お米と炊飯器に関する意識調査」

Q. 今年の食料品値上げとお米の価格の安定化を受け、主食にお米を選ぶ機会が増えましたか？

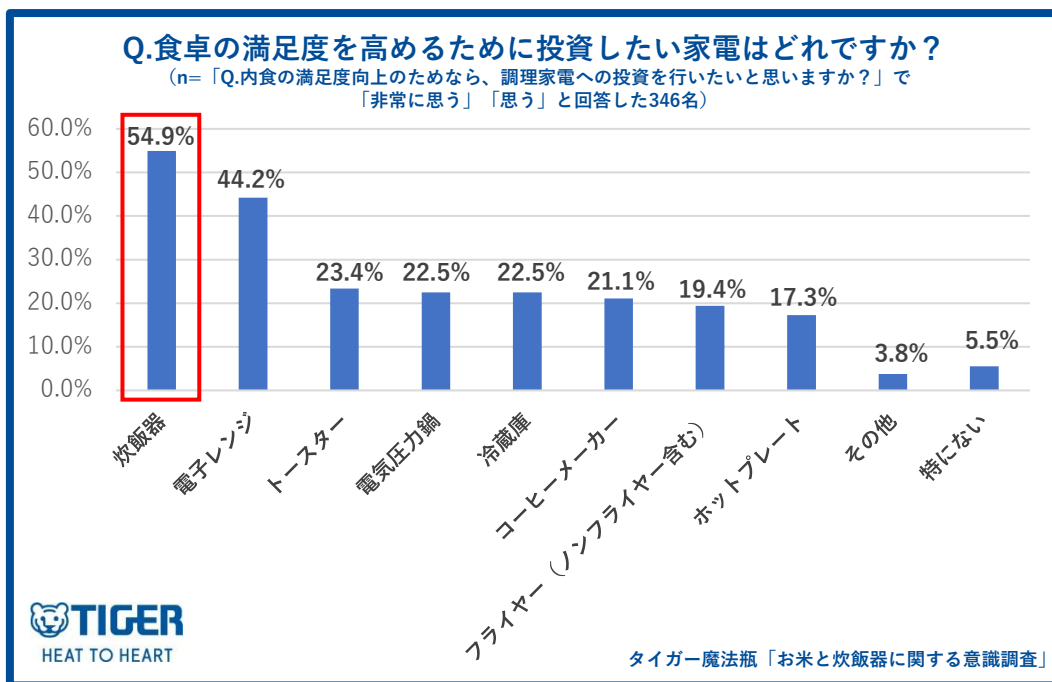
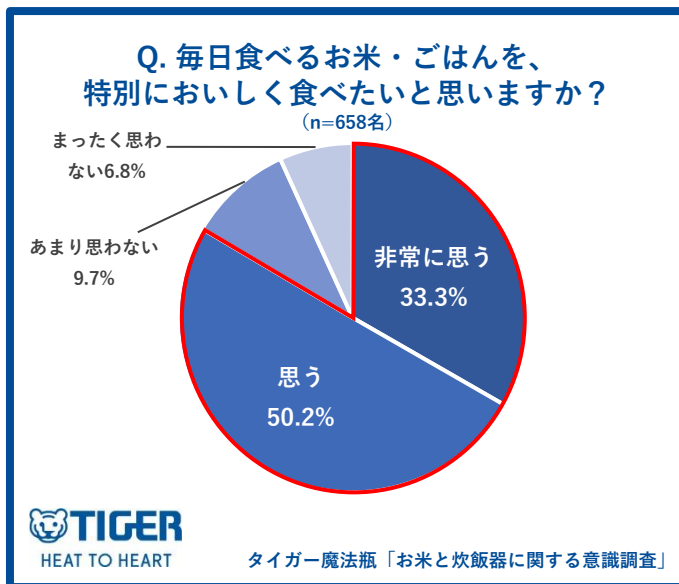
(n=「Q.昨年同時期に比べ、価格の安定化を受けてお米を手に取りやすくなったと感じますか？」で「とても感じる」「少し感じる」と回答した398名)



タイガー魔法瓶「お米と炊飯器に関する意識調査」

主食であるお米をよりおいしく味わいたいというニーズの高さが浮き彫りに。
「食卓の満足度を高めるために投資したい家電」No1は「炊飯器」という結果も。

「毎日食べるお米・ごはんを、特別においしく食べたいと思いますか？」という設問に対し、「非常に思う」「思う」と回答した人は計83.5%を占め、主食であるお米をよりおいしく味わいたいというニーズの高さが浮き彫りとなりました。また、食卓の満足度を高めるために投資したい家電として最も選ばれたのは「炊飯器」(54.9%)で、おいしいごはんを日常的に楽しむための投資先として、炊飯器への期待の高さがうかがえる結果となりました。



<製品情報>

「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
「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～

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

「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

◆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。

◆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。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。

「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

◆300℃ WレイヤーIH ※1

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。

※1 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)

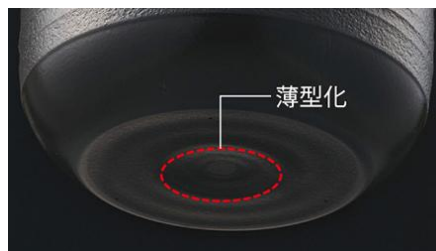
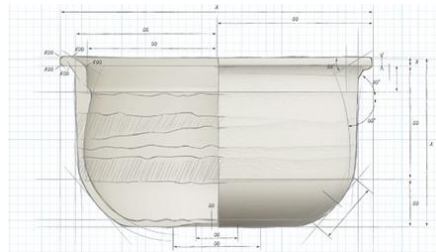
「甘み」甘みを出すための新技術、匠技「とろ火IH制御」で
料亭の土鍋炊飯の温度コントロールを再現

◆とろ火IH制御 NEW!!

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。大火力と極めて低い火力を両立する高度な制御により、ごはんの甘み約19%アップ※2もちり感約6.7%アップ※3を実現。

※2 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)

※3 JRT-A00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 : 321.19J/m²、JRX-S100 : 301.11J/m² (当社調べ)



Web <https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/about-us/tagline/>
Movie <https://youtu.be/o7qqhZrkqss>

できたてに、ちゃんとふたをする。
そこには、誰かを想う気持ちが隠れている。
家族に、炊きたてのごはんを。
仲間に、あつあつのコーヒーを。
自分に、ひんやりとしたソーダを。
温かさと冷たさ。
熱から生まれたものが、人と人をつなぐ。
わたしたちが目指す幸せな団らんは、そこから始まる。
熱を生み、熱を包みこむ。
タイガーが磨き続けてきた熱制御技術。
それは、大切な人と想いを通わせるための技術。
この熱が、あなたの心に届きますように。