

**【タイガー魔法瓶「お米と炊飯器に関する意識調査」Vol.2】**  
**「令和の米騒動」を経て、今こそ“おいしいごはん”に投資？**  
**食費の高騰で内食シフトが加速！6割以上が内食が増えた実感。**

**「節約」と「おいしさ」を両立するメリハリ消費が顕在化。**  
**83.5%が「毎日のごはんを特別においしく食べたい」と回答。**  
**タイガー最上位モデル「土鍋ご泡火炊き JRT-A100」もご紹介**

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。

2025年には「令和の米騒動」と呼ばれるほどの品薄や価格高騰が起こるなど、この数年で生活者とお米との関係は大きく変化しました。一方、2026年に入り、店頭でのお米の価格は下落傾向となり、8月下旬からは新米も出回り始めています。お米の価格が落ち着き、新米の季節を迎える今こそ、あらためて「おいしいごはん」に目を向けるタイミングと言えそうです。

また、食料品の値上げが続く中、生活者の食卓にも変化が生まれており、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おり、**「内食が増えた、または外食が減った」と感じる人も62.1%と6割を超えました。**さらに、外食が減った理由として「物価上昇により、外食費を節約するようになったため」が65.3%で最多となり、物価高を背景に内食へシフトする傾向が明らかになりました。

一方で、**内食に求めるものでは「コストパフォーマンスの良さ」が45.4%と最多**となる一方で、**83.5%が「毎日食べるお米・ごはんを、特別においしく食べたい」と回答。**さらに、食卓の満足度を高めるために投資したい家電では「炊飯器」が54.9%で第1位となり、食費を抑えるために内食を選びながらも、毎日の「おいしさ」にはこだわる生活者の**「節約」と「おいしさ」を両立するメリハリ消費**が明らかになりました。

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。

### ◎調査サマリー

- **食費高騰を実感：90.4%が食費が高くなったと回答。**
- **内食需要の高まり：62.1%が「内食が増えた、または外食が減った」と回答。節約のためと答えた人は65.3%。物価高を背景に内食へのシフトが明らかに。**
- **メリハリ消費の顕在化：「節約」と「おいしさ」を両立するメリハリ消費が明らかに。**  
**「毎日食べるお米・ごはんを、特別においしく食べたい」人は83.5%。**
- **おいしさへの投資：食卓の満足度を高めるために投資したい家電No.1は「炊飯器」（54.9%）。節約する一方で、食卓の満足度にはこだわる傾向が明らかに。**

### 【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。

**食費高騰を9割以上が実感。  
6割超が「内食が増え、外食が減った」と回答。内食需要の高まりが鮮明に。**

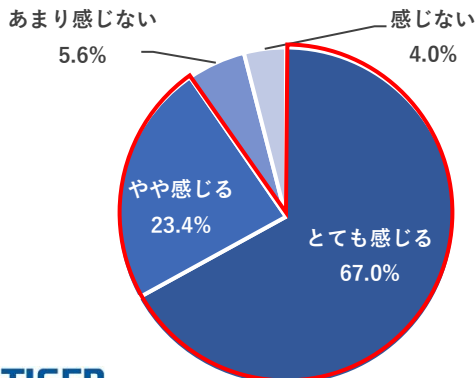
ここ数年で食費の高騰を感じている人は90.4%にのぼり、また62.1%の人が「内食が増え、外食が減った」と回答しており、内食需要が高まっていることがわかりました。

また、外食が減った理由として最も多かったのは「物価上昇により、外食費を節約するようになったため」が最多で65.3%、次いで「自炊やテイクアウトを利用する機会が増えたため」33.7%、「家で食べる方が落ち着く・快適だと感じるため」22.0%となりました。

これらの結果から、食料品価格の高騰を背景に、外食の機会を減らし、内食へと食生活をシフトする生活者が増えていることがうかがえます。

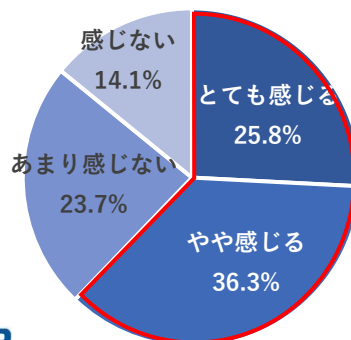
お米の価格の安定化を実感した人の56.2%が、「主食にお米を選ぶ機会が増えた」と回答していることから、お米の価格の感じ方が食卓でのお米を選ぶ頻度にも影響していることがうかがえます。

**Q. ここ数年で食費が高くなったと感じますか？ (n=658名)**



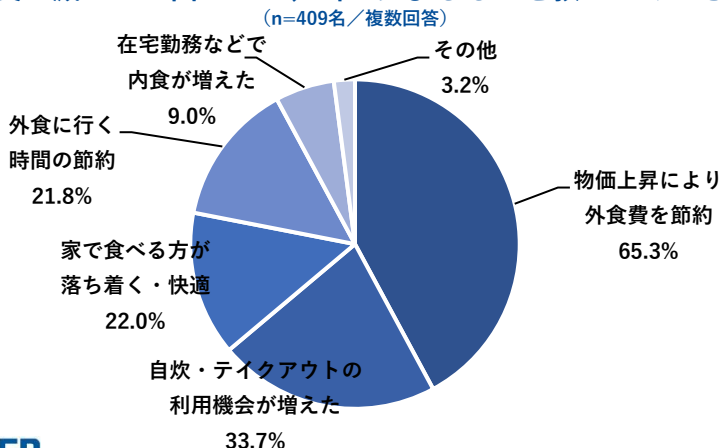
タイガー魔法瓶「お米と炊飯器に関する意識調査」

**Q. 内食が増えた、または外食が減ったという体感がありますか？ (n=658名)**



タイガー魔法瓶「お米と炊飯器に関する意識調査」

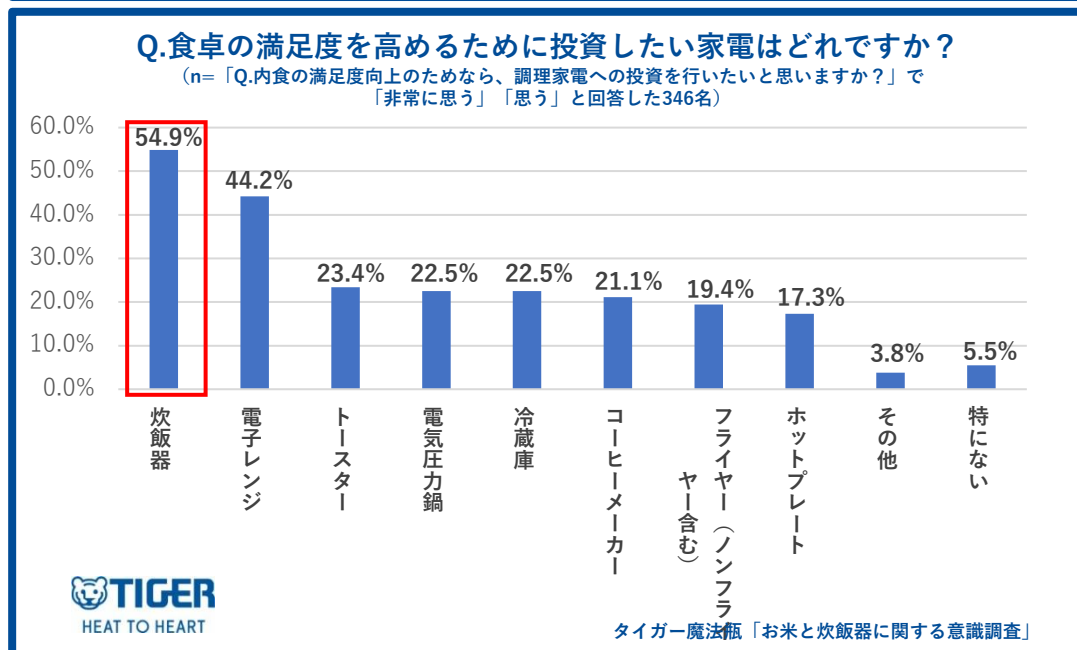
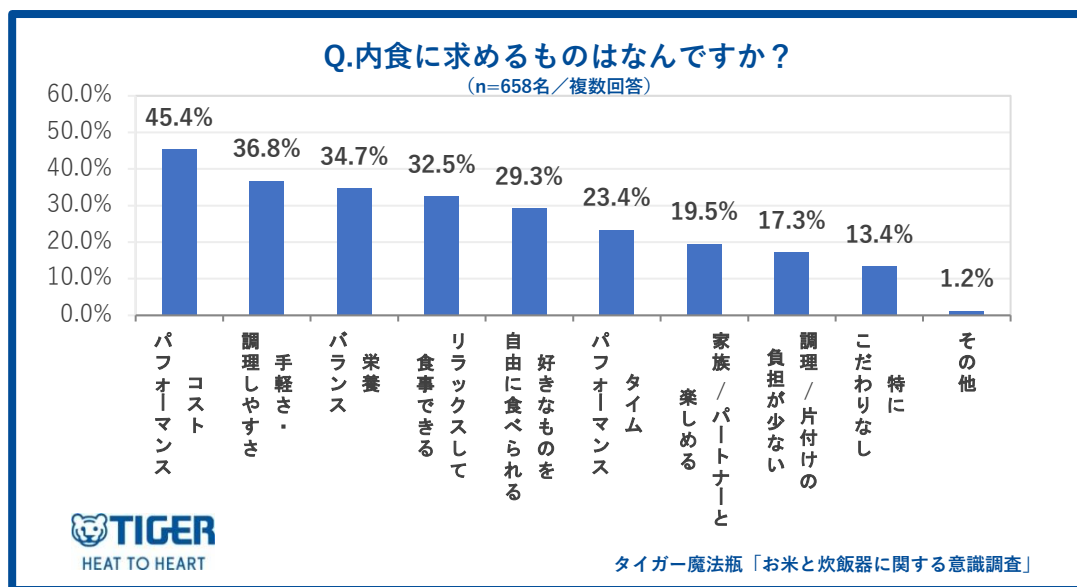
**Q. 外食が減った理由として、当てはまるものを教えてください。**



タイガー魔法瓶「お米と炊飯器に関する意識調査」

「節約」と「おいしさ」を両立するメリハリ消費が顕在化。  
83.5%が「毎日のごはんを特別に美味しく」食べたいと回答。  
「炊飯器」が内食の満足度を高めるために投資したい家電1位。

内食に求めるものとして、「外食に比べて、コストパフォーマンスのよさ」が45.4%で最多となる一方、83.5%が「毎日食べるお米・ごはんを、特別に美味しく食べたい」と回答しました。節約を意識して内食を選ぶ一方で、日々の食卓では「おいしさ」も重視するという、メリハリのある消費意識が見えてきました。こうした「おいしさ」へのこだわりは、調理家電への投資意向にも表れています。食卓の満足度向上のために調理家電へ投資したい人は52.6%、また内食の満足度を高めるために投資したい家電では「炊飯器」が54.9%で1位となり、内食においても「メリハリ消費」が顕在化していることがうかがえます。



<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!!

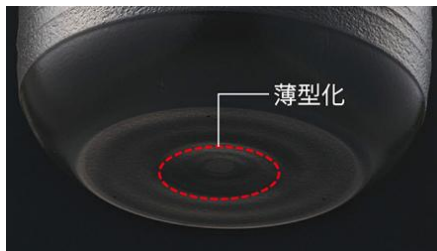
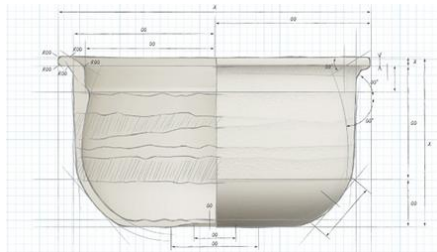
土鍋釜の圧倒的な蓄熱性を制御するために、底面に導入された「センサースポット」。センサーの検知精度を極限まで高めるため、接触箇所となる土鍋底面をあえて薄型化するという高度な加工を施しました。細やかな温度管理を可能にし、お米の深い甘みと土鍋釜ならではの力強い弾力を最大限引き出します。

「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-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-A100：321.19J/m<sup>2</sup>、JRX-S100：301.11J/m<sup>2</sup>（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。