

土鍋炊飯器20周年を記念し、土鍋ごはんのおいしさを味わい尽くす3つの体験施策を展開 タイガー魔法瓶「土鍋炊飯器20周年プロジェクト」始動

全国25の飲食店とコラボした「タイガー 土鍋ごはんの名店」
全国7都市をめぐる「幻の土鍋料亭 タイガー」
実際に使って味わう「ABCクッキングスタジオタイアップ」

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、2006年に業界で初めて本物の土鍋を内なべに採用した炊飯器を発売してから20周年を迎える本年、「土鍋ごはん」のおいしさをより多くの人に体験いただくべく、「土鍋炊飯器20周年プロジェクト」を始動します。

お米への関心が高まり「毎日のごはんを特別に美味しく食べたい」というニーズが顕在化する今、当社が20年間にわたり向き合ってきた「土鍋ごはん」のおいしさを届けるため、全国25の飲食店とのコラボレーションやポップアップイベントをはじめとする3つの体験施策を順次展開してまいります。



施策実施の背景：お米への関心の高まりと炊飯器開発20周年を機に、土鍋ごはんのおいしさを全国へ

土鍋で炊いたごはんは、ふっくらとした粒立ちや豊かな甘みと旨みが引き出される一方で、吹きこぼれや火かげんの見極めが難しく、ご家庭では手の届きにくい味でした。当社は、土鍋を内なべに採用した炊飯器の開発を通じて、その理想の味を追求してまいりました。

また、ここ数年におけるお米の価格変動などを背景に、生活者のお米への関心は一層高まっています。当社調査においても「毎日食べるお米・ごはんを、特別に美味しく食べたい」と回答した方が83.5%※にのぼるなど、ごはんをよりおいしく味わいたいというニーズが顕在化しています。（※2026年9月9日発表 当社調査より）

そこで当社は、土鍋炊飯器20周年という節目に、土鍋ごはんのおいしさを直接ご体感いただけるよう、3つの体験施策を実施いたします。全国25の飲食店とコラボレーションする「タイガー 土鍋ごはんの名店」、全国7都市をめぐるポップアップイベント「幻の土鍋料亭 タイガー」、土鍋ごはんをレッスンで実際に使って味わう「ABCクッキングスタジオタイアップ」を展開し、土鍋ごはんの感動を全国の食卓へお届けしてまいります。

本件に関するお問い合わせ先

タイガー魔法瓶 PR事務局（㈱アンティル内）担当：井上・唐神・水野・高橋・中根
TEL：03-5572-6063/FAX：03-4335-8385 E-MAIL：tiger_2023@vectorinc.co.jp

① 料理人の技 | タイガーの土鍋炊飯器で、ここでしか味わえない一膳を。
飲食店コラボレーション施策「タイガー 土鍋ごはんの名店」

タイガー魔法瓶の土鍋ごはんのおいしさを、より多くの方に体験していただくため、全国7都市の飲食店25店舗とコラボレーションした「タイガー 土鍋ごはんの名店」を2026年10月7日から展開いたします。

本施策では、日本最大級レストラン検索・予約サービス「食べログ（運営：株式会社カカクコム）」協力のもと、料理ジャンルを問わず、ごはんのおいしさにこだわる全国の"名店"にご参加いただきました。

当社最新・最上位モデルの土鍋炊飯器「土鍋ご泡火（ほうび）炊き JRT-A100」を実際に導入いただき、お店で提供されるごはんに使用していただきます。

【概要】

開始日：2026年10月7日（水）

内容：各店舗で提供される食事において、「土鍋ご泡火炊き JRT-A100」で炊いたごはんを使用いたします。 ※一部例外となるメニューがあります。



【対象店舗】全国7都市・25店舗

■東京（15店舗）

かくうちなるたけ（虎ノ門）／神楽坂 和食 千（神楽坂）／銀座 遠音近音（銀座）／
ここにもとだか（五反田）／だし 和食 福もと（蒲田）／鉄板焼きステーキ あずま（原宿）／
鉄板焼 たまゆら（中目黒）／てんぷら 拓（神楽坂）／天ぷら 尚半（四ツ谷三丁目）／
なるたけ（目白）／日本橋SANO（日本橋）／日本料理 太月（表参道）／
BOB KITCHEN（下北沢）／室町 三谷屋（日本橋）／め乃惣（神楽坂）

■大阪（5店舗）

割烹むつごろう／串揚げ キュイジーヌ・ド・オオサカ・リョウ 大阪本店／
なにわ天ぷら 維心／慶喜／和食 風

■札幌（1店舗）

日本料理 随縁亭 ホテルモントレエーデルホフ札幌

■仙台（1店舗）

日本料理 随縁亭 ホテルモントレ仙台

■名古屋（1店舗）

黒毛和牛ひつまぶしと創作割烹 雅じゃぼ 別邸
名駅センチュリー豊田ビル店

■広島（1店舗）

広島 鉄砲町 稲茶

■福岡（1店舗）

ANAクラウンプラザホテル福岡
日本料理 筑紫野



※店舗は変更となる場合がございます。

② 料亭さながらの空間で、炊きたての一膳を。 全国7都市をめぐるポップアップイベント「幻の土鍋料亭 タイガー」

のれんをくぐれば、そこは料亭さながらの空間。炊きあがる湯気と香りに包まれながら、ライブキッチンから届く炊きたての一膳を味わう。そんな非日常を、全国7都市にて期間限定でお届けするポップアップイベントです。2026年10月3日の仙台会場を皮切りに巡回し、炊きたての土鍋ごはんを、選りすぐりのおかずとともに無料で試食いただけます。“ごはんが主役”のひとつときを、ぜひお楽しみください。

※ご参加には、タイガー公式LINEの友だち登録、またはInstagram・Xいずれかのフォローが必要です。



※画像はイメージです。

【開催スケジュール】 ※各回11:00～17:00予定（なくなり次第終了）／料金無料

■「幻の土鍋料亭 タイガー in 仙台」
 日程：2026年10月3日（土）～10月4日（日）
 会場：仙台PARCO MARK ONE SQUARE1

■「幻の土鍋料亭 タイガー in 名古屋」
 日程：2026年11月7日（土）～11月8日（日）
 会場：ミッドランドスクエア地下イベントスペース

■「幻の土鍋料亭 タイガー in 東京」
 日程：2026年10月10日（土）～10月11日（日）
 会場：東京ミッドタウン六本木アトリウム

■「幻の土鍋料亭 タイガー in 福岡」
 日程：2026年11月14日（土）～11月15日（日）
 会場：ONE FUKUOKA BLDG.1F 広場A

■「幻の土鍋料亭 タイガー in 広島」
 日程：2026年10月17日（土）～10月18日（日）
 会場：紙屋町チャレオ

■「幻の土鍋料亭 タイガー in 大阪」
 日程：2026年11月21日（土）～11月22日（日）
 会場：KITTE大阪サンクンガーデン

■「幻の土鍋料亭 タイガー in 札幌」
 日程：2026年10月24日（土）～10月25日（日）
 会場：サッポロファクトリーアトリウム

※会場・日程・時間は予告なく変更となる場合がございます。

本件に関するお問い合わせ先

タイガー魔法瓶 PR事務局（㈱アンティル内）担当：井上・唐神・水野・高橋・中根
 TEL：03-5572-6063／FAX：03-4335-8385 E-MAIL：tiger_2023@vectorinc.co.jp

③ 土鍋ごはんのおいしさを、レッスンで使って味わう。 ABCクッキングスタジオ | タイガー 土鍋ごはん体験

国内外の会員数約173万人を誇る株式会社ABC Cooking Studio（代表取締役社長：林賢祐、本社：東京都千代田区丸の内）とコラボレーションし、20周年記念モデルの最上位機種「土鍋ご泡火（ほうび）炊き JRT-A100」で炊いた土鍋ごはんを味わえる体験施策を、全国の対象スタジオにて実施します。

11月には土鍋ごはんに合うおかずが楽しめるスタジオ限定1dayレッスンを開催するほか、製品説明と試食、レシピのデモンストレーションを兼ね備えた特別ワークショップも実施します。ぜひこの機会に、ABCクッキングスタジオで土鍋ごはんのおいしさを体験してください。

※詳細は後日発表予定です。

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が発生させ、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。

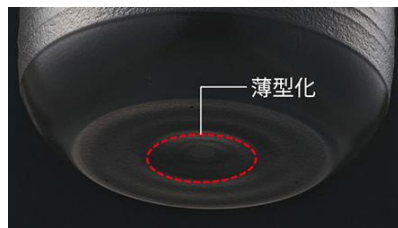
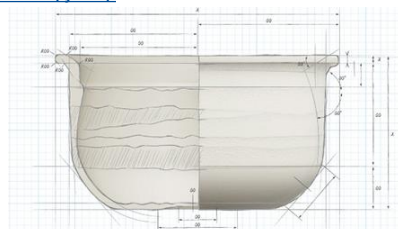
※1 JRT-A100において、約300度。「白米」メニュー4合、炊きわけ「しゃっきり」、火かげん「強」炊飯時。内なべ外側底面の温度。（当社調べ）

「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もっちり感約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/m²、JRX-S100：301.11J/m²（当社調べ）



本件に関するお問い合わせ先

タイガー魔法瓶 PR事務局（㈱アンティル内）担当：井上・唐神・水野・高橋・中根
TEL：03-5572-6063/FAX：03-4335-8385 E-MAIL：tiger_2023@vectorinc.co.jp