

ABCクッキングスタジオでタイガー土鍋炊飯器を、学んで・使って・味わう！
最上位モデル「土鍋ご泡火炊き」の絶品土鍋ごはんを味わう1dayレッスンを開催
～限定スタジオでのワークショップや土鍋炊飯器の常設も実施～

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、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、以下ABCクッキングスタジオ）とのタイアップで、土鍋炊飯器20周年記念モデルである最上位機種「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いたします。



土鍋で炊いたごはんには、格別のおいしさがあります。ふっくらとした粒立ちに、豊かな甘みと旨み。一方で、火かげんの見極めが難しく、家庭ではなかなか手の届きにくい味でもありました。タイガーは2006年に業界で初めて本物の土鍋を採用し、20年をかけて“料亭の火かげん”に熱コントロール技術で向き合っていました。その集大成が、2026年6月に販売開始した20周年記念モデル「土鍋ご泡火（ほうび）炊き JRT-A100」です。

当社は、土鍋炊飯器の発売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」を始動し体験型の施策を予定しております。その中の一つとして、ABCクッキングスタジオとのタイアップでは、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の味を楽しんでいただけるリアルな場をご提供いたします。

本日より申し込み開始！11月よりタイガー土鍋炊飯器を使ったスタジオ限定1dayレッスンを開催！

「土鍋ご泡火炊き JRT-A100」で炊飯した土鍋ごはん、土鍋ごはんはに合うおかずを作って楽しむ、スタジオ限定レッスンを11月に開催、本日よりお申し込みを受け付けます。本イベントはABC会員様以外もご参加いただけます。 ※有料・先着順となります。お申込にはABC1dayレッスン予約サイトのアカウント登録が必要です。ABC会員様は、会員番号を利用して予約していただけます。

- メニュー 土鍋炊飯器「土鍋ご泡火炊き」で炊く、絶品土鍋ごはん／手作りがんもどきの含め煮／ささみとねぎ・若芽の酢みそ和え／鯛の葛打ち椀
- 開催スタジオ ①東京都：ABC丸の内クッキングスタジオ
②愛知県：ABC名古屋ラシッククッキングスタジオ
③大阪府：ABC天王寺MIQクッキングスタジオ

■参加費用 3,300円（税込）

■募集人数 定員4名／回

日時詳細やお申込みは以下のABCクッキングスタジオ公式サイトよりご確認ください。
https://www.abc-cooking.co.jp/plus/event/202611_tiger/

ABC丸の内グラウンド 特別ワークショップの開催（26年12月・27年1月実施予定）

昨年も好評だった、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をABC丸の内グラウンドにて開催いたします。

■実施予定日

2026年12月12日（土）

2027年1月15日（金）

詳細は11月中旬頃、ABCクッキングスタジオの公式サイトにてご案内いたします。

※有料、お申込み多数の場合は抽選となります。お申込みにはABC1dayレッスン予約サイトのアカウント登録が必要です。ABC会員様は、会員番号を利用して予約していただけます。



昨年実施の様子とメニューの写真
※今年度のワークショップ内容とは異なります。

【ABCクッキングスタジオ会員様向け施策】土鍋炊飯器 常設/レッスン使用スタジオについて

以下の10スタジオの会員様向けレッスンにて、ごはんの提供にはタイガー最上位炊飯器「土鍋ご泡火炊き JRT-A100」をご使用いただいております。

※一部、炊飯器を使用しないレッスンもございます。（期間：26年7月実施中～27年6月末まで）

■土鍋炊飯器の常設スタジオ

- ・イオンモール水戸内原スタジオ（茨城県）
- ・トナリエ宇都宮スタジオ（栃木県）
- ・アリオ川口スタジオ（埼玉県）
- ・シャポー船橋スタジオ（千葉県）
- ・テラスモール湘南スタジオ（神奈川県）
- ・イオンモール白山店スタジオ（石川県）
- ・プライムツリー赤池スタジオ（愛知県）
- ・イオンモール熱田スタジオ（愛知県）
- ・イオンモール堺北花田スタジオ（大阪府）
- ・アミュプラザ鹿児島スタジオ（鹿児島県）

なお、以下のスタジオでは2026年11月～2027年1月にかけて炊飯器のタッチ＆トライや試食ができるお試し会も実施予定です。

※開催日はスタジオにより異なります。

■お試し会実施予定スタジオ

- ・イオンモール水戸内原スタジオ（茨城県）
- ・トナリエ宇都宮スタジオ（栃木県）
- ・アリオ川口スタジオ（埼玉県）
- ・シャポー船橋スタジオ（千葉県）
- ・イオンモール白山店スタジオ（石川県）
- ・イオンモール熱田スタジオ（愛知県）
- ・丸の内スタジオ（東京都）
- ・名古屋ラシックスタジオ（愛知県）
- ・天王寺MIOスタジオ（大阪府）
- ・アミュプラザ鹿児島スタジオ（鹿児島県）

製品情報

「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。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。



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

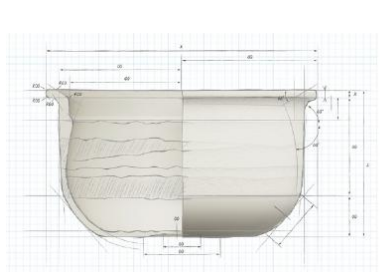
2006年、業界で初めて本物の土鍋を内なべに導入するという挑戦から始まった「土鍋炊飯器」の歴史。三重県四日市市の伝統工芸品「四日市萬古焼」の技術を受け継ぐ職人たちとともに歩み続け、今年で記念すべき20周年を迎えました。

新開発。理想の対流を創り出す「旨み対流形状」と、 力強い攪拌を実現する新しくなった「波紋形状」

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。緻密な設計で、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。

さらに、土鍋底面には、ピッチ間隔を最適化した新しくなった「波紋形状」を施したことで、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。



甘みを引き出すための新技術、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

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」※1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%※2 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。

※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）

※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）。



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。