

炊きたての土鍋ごはんを、料亭さながらの空間で
全国7都市をめぐる“土鍋ごはん体験”が、今週末は東京で開催！
土鍋炊飯器20周年プロジェクト「幻の土鍋料亭 タイガー」
～初回の仙台会場では2日間で930名が来場～

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、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」を開催しています。本イベントは、土鍋炊飯器の発売から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くために実施するものです。20周年記念モデル「土鍋ご泡火（ほうび）炊き JRT-A100」で炊きあげた絶品ごはんを、選りすぐりのおかずとともに、できたての一膳として無料でお楽しみいただけます。

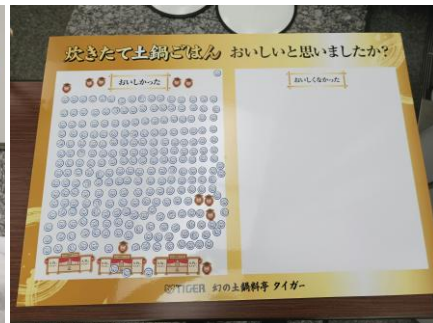
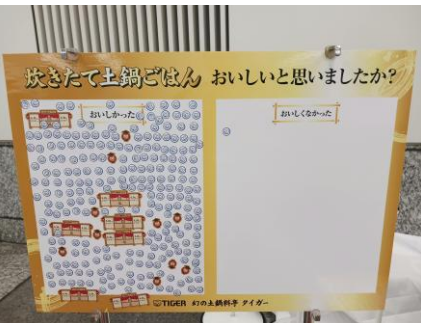
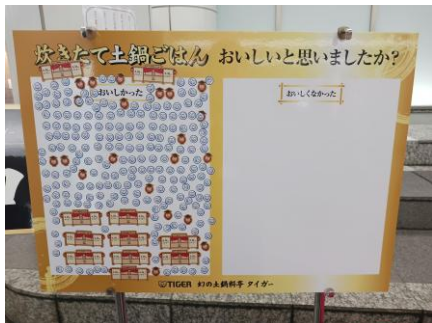
その第1弾として、2026年10月3日（土）・4日（日）の2日間、宮城県仙台市にて「幻の土鍋料亭 タイガー in 仙台」を開催しました。初回となる仙台会場には、2日間で930名のお客様にご来場いただき、大盛況のうちに終了いたしました。

第2弾は、10月10日（土）・11日（日）の2日間に東京都港区（東京ミッドタウン（六本木） ガレリアB1 アトリウム）で開催いたします。



大盛況にて終了！仙台会場の様子をご紹介します

会場には2日間で930名のお客様が訪れ、オープン直後から賑わいを見せました。漂う炊きたての豊かな香りと湯気の中、ライブキッチンから提供される炊きたての土鍋ごはんをご試食いただいた参加者からは、「おいしかった」という評価を多くいただきました。



10月10日（土）・10月11日（日）は東京にて開催！

初回の仙台会場から大盛況となった本イベントは、今週末10月10日（土）～10月11日（日）に、東京ミッドタウン(六本木) ガレリアB1 アトリウムにて「幻の土鍋料亭 タイガー in 東京」として開催いたします。

仙台を皮切りにスタートした本イベントは、東京の後も広島・札幌・名古屋・福岡・大阪と全国7都市を順次巡回してまいります。

【東京開催概要】**■「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）

時間：11:00～17:00（なくなり次第終了）／料金無料

会場：東京ミッドタウン(六本木) ガレリアB1 アトリウム

【今後の開催スケジュール】 ※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 広島」**

日程：2026年10月17日（土）～10月18日（日）

会場：紙屋町シャレオ

■「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

■「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 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 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



※会場・日程・時間は予告なく変更となる場合がございます。

※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。

イベントの詳細は「幻の土鍋料亭 タイガー」特設ページをご確認ください。

https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/feature/maboroshi_ryoutei

土鍋炊飯器20周年にける想い

タイガー魔法瓶は2006年、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いたしました。土鍋で炊いたごはんには、ふっくらとした粒立ちや豊かな甘み・旨みという格別なおいしさがあります。しかし一方で、火かげんの見極めが難しく、家庭ではなかなか再現しにくい味でもありました。

そこで当社は、「ご家庭でも本物の土鍋ごはんのおいしさを味わっていただきたい」という想いのもと、20年にわたり、独自の熱コントロール技術で「料亭の火かげん」に向き合い続けてまいりました。ここ数年、お米の価格や価値が改めて見つめ直される中、当社調査（2026年9月発表）では「毎日食べるお米・ごはんを、特別においしく食べたい」と答えた方が83.5%にのぼり、日々のごはんをよりおいしく味わいたいというニーズが高まっています。

タイガーが磨き続けてきた熱制御技術は、単なる「温度管理」ではなく、「大切な人と想いを通わせるための技術」です。土鍋炊飯器20周年という節目に、改めて本物の土鍋ごはんが持つ感動的なおいしさを全国の皆様へ直接届けたい。そんな想いを込めて、今回の「土鍋炊飯器20周年プロジェクト」を展開しています。

同プロジェクトでは「幻の土鍋料亭 タイガー」のほか、全国7都市・25店舗の飲食店とコラボレーションした「タイガー 土鍋ごはんの名店」や、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とのタイアップなど、全国で土鍋ごはんのおいしさを体験できる多彩な施策を展開しております。



本イベントとグローバルタグライン「HEAT TO HEART」の屋外広告を全国7都市で展開！

本ポップアップイベント「幻の土鍋料亭 タイガー」の告知と、当社のグローバルブランドメッセージ「HEAT TO HEART」の世界観を伝える屋外広告を、全国7都市のイベント開催期間に合わせて順次展開いたします。各都市のポップアップイベント日程にあわせ、イベント会場近くの主要駅構内（ポスター広告等）や、周辺施設・大型ビジョンなどにて順次広告展開いたします。（※掲出内容は都市により異なります）



<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°C 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）

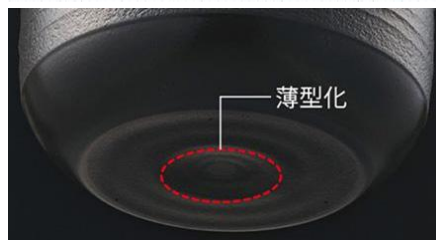
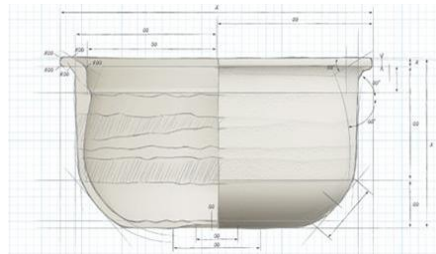
「甘み」甘みを出すための新技術、匠技「とろ火IH制御」で
料亭の土鍋炊飯の温度コントロールを再現

◆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）



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。