

土鍋ごはんのおいしさを、もっと多くの人へ
タイガー魔法瓶、全国25の名店とコラボレーションする
「タイガー 土鍋ごはんの名店」を本日より開店
あわせて土鍋炊飯器20周年を記念し、10月7日を「土鍋ごはんの日」に制定

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以来、土鍋ごはんのおいしさを追求してきました。発売20周年を迎える本年、さらに多くの人々に土鍋ごはんの魅力を届けていきたいという思いから、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」を10月7日より開店いたします。



「タイガー 土鍋ごはんの名店」特設ページ：
<https://tabelog.com/tieup/main/tiger-donabe-gohan/>

名店の一皿に、炊きたての土鍋ごはんを。
全国7都市25の飲食店で味わう「タイガー 土鍋ごはんの名店」、10月7日開店！

タイガー魔法瓶は「土鍋炊飯器20周年プロジェクト」の一環として、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日から開店いたします。

土鍋で炊いたごはんには、ふっくらとした粒立ちと豊かな甘みという格別のおいしさがあります。その味はいは、火かげん等の繊細な見極めに左右される、とても奥の深いもの。タイガーは2006年に業界で初めて炊飯器に本物の土鍋を採用して以来、20年にわたり“料亭の火かげん”を独自の熱コントロール技術で再現することに向き合い、土鍋ごはんならではのおいしさを多くの食卓に届けてまいりました。

本企画では「食べログ（運営：株式会社カクコム）」協力のもと、料理ジャンルを問わず“ごはんのおいしさ”を大切にする全国の名店にご参加いただきました。“料理はもちろん、一膳のごはんまで手を抜かない”。タイガーが土鍋炊飯器で描いてきた世界観に重なる店舗にお声がけし、「ごはんのおいしさをもっと届けたい」という想いに共感いただいた皆さまと実現いたしました。

各店には、その技術の集大成である最新・最上位モデル「土鍋ご泡火（ほうび）炊き JRT-A100」を導入いただいています。名店の一皿に、炊きたての土鍋ごはんが寄り添う。この店・この機会ならではの特別な一膳を、心ゆくまでお楽しみください。

全国25店で楽しめる「タイガー 土鍋ごはんの名店」

【対象店舗】全国7都市・25店舗

■東京（15店舗）

1. かくうちなるたけ（虎ノ門）
〒105-0003
東京都港区西新橋
2-16-6号先



2. 神楽坂 和食 千（神楽坂）
〒162-0825
東京都新宿区神楽坂
3-1-43



3. 銀座 遠音近音（銀座）
〒104-0061
東京都中央区銀座1-6-10
銀座上一ビルディングB1F



4. ここにもとだか（五反田）
〒141-0031
東京都品川区西五反田
8-4-13
五反田JPビルディング1F



5. だし 和食 福もと（蒲田）
〒144-0052
東京都大田区蒲田
4-7-1 1F



6. 鉄板焼きステーキ あずま（原宿）
〒150-0001
東京都渋谷区神宮前
3-27-17
ティーズビル2F



7. 鉄板焼 たまゆら（中目黒）
〒153-0051
東京都目黒区上目黒1-26-1
中目黒アトラスタワー
アネックス3F



8. てんぷら 拓（神楽坂）
〒162-0825
東京都新宿区 神楽坂3-1
KARUKOZAKA PLACE 501



9. 天ぷら 尚半（四谷三丁目）
〒160-0017
東京都新宿区左門町12-1
フレンシア四谷



10. なるたけ（目白）
〒161-0033
東京都新宿区下落合
3-17-39



11. 日本橋SANO（日本橋）
〒103-0013
東京都中央区日本橋人形町
2-31-4 伊東旅館 別館1F



12. 日本料理 太月（表参道）
〒107-0061
東京都港区北青山3-13-1
北青山関根ビルB1F



13. BOB KITCHEN（下北沢）
〒155-0031
東京都世田谷区北沢
2-16-2



14. 室町 三谷屋（日本橋）
〒103-0022
東京都中央区日本橋室町
4-3-10 秀永ビルB1F



15. め乃惣（神楽坂）
〒162-0825
東京都新宿区神楽坂4-3



■大阪（5店舗）

16. 割烹むつごろう
〒530-0002
大阪府大阪市北区
曽根崎新地1-10-16
永楽ビル2F



17. 串揚げ キュイジヌ・ド・
オオサカ・リョウ 大阪本店
〒530-0047
大阪府大阪市北区
西天満4-2-7 昭栄ビル1F



18. なにわ天ぷら 維心
〒530-0002
大阪府大阪市北区
曽根崎新地1-3-36
竹新ビル3F



19. 慶喜
〒530-0002
大阪府大阪市北区
曽根崎新地1-5-2
大川ビル本館2B号



20. 和食 凧
〒550-0022
大阪府大阪市西区
本田1-11-23



■札幌（1店舗）

21. 日本料理 随縁亭 ホテルモンテレーデルホフ札幌
〒060-0002
北海道札幌市中央区
北2条西1丁目1
ホテルモンテレーデル
ホフ札幌13F



■仙台（1店舗）

22. 日本料理 随縁亭
ホテルモントレ仙台
〒980-0021
宮城県仙台市青葉区
中央4-1-8
ホテルモントレ仙台6F



■名古屋（1店舗）

23. 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
〒450-0002
愛知県名古屋市中村区名駅
4-9-8
名駅センチュリー
豊田ビルB1F



■広島（1店舗）

24. 広島 鉄砲町 稲茶
〒730-0017
広島県広島市中区鉄砲町
7-13
CDビル3F



■福岡（1店舗）

25. ANAクラウンプラザホテル福岡 日本料理 筑紫野
〒812-0011
福岡県福岡市博多区博多駅前3-3-3
ANAクラウンプラザホテル福岡15F



「土鍋ごはんの日」制定について

日本の食文化において、土鍋は古くから高い蓄熱性や熱対流によって食材の旨みを引き出す優れた調理器具として親しまれてきました。特に米を炊く調理道具としては、お米の粒立ちや香りを最大限に引き出し、豊かな炊飯文化を支えています。

タイガー魔法瓶は、三重県四日市市の伝統工芸品である萬古焼を内なべに採用した土鍋炊飯器を2006年に業界で初めて発売して以来、「料亭で味わうような土鍋ごはんのおいしさを再現したい」という想いのもと、開発に取り組んできました。土鍋が生み出す大火力や熱対流、きめ細かな泡による炊飯メカニズムを研究し続け、2026年には土鍋炊飯器の発売20周年を迎えます。

土鍋を用いて炊飯したおいしいごはんは、食卓を囲む人々が団らんを育むきっかけとなり、日々の暮らしに豊かな時間をもたらします。タイガー魔法瓶は、土鍋ごはんを通じた豊かな食体験を広く発信し、日本の食文化のさらなる発展に貢献することを目指して、10月7日を「土鍋ごはんの日」に制定しました。本記念日は、一般社団法人日本記念日協会より記念日として認定・登録されています。



「タイガー 土鍋ごはんの名店」プレゼントキャンペーンを実施中！

「タイガー 土鍋ごはんの名店」対象店舗でごはんを召し上がった方を対象に、抽選で100名様に『ミニ土鍋茶碗』などをプレゼントするキャンペーンを実施します。

応募方法など詳細は「タイガー 土鍋ごはんの名店」特設ページをご確認ください。

「タイガー 土鍋ごはんの名店」特設ページ：
<https://tabelog.com/tieup/main/tiger-donabe-gohan/>



<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/>

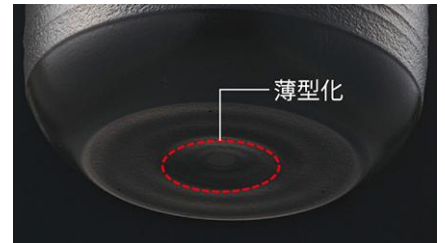
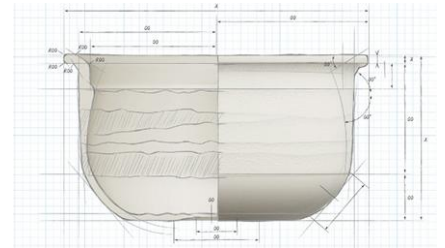
「土鍋」2006年、業界初となる「土鍋」を採用
20年の歳月が導き出した、土鍋釜の本懐を遂げるごほうびごはん

◆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」、火力げん「強」炊飯時の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」、火力げん「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」、火力げん「中」) での比較。JRT-A100: 321.19J/m、JRX-S100: 301.11J/m (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团らんは、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。