

「ごはんだけで旨い」そう感じられるのは土鍋ごはんならではの

日本料理界を牽引する吉澤定久氏もおいしさを認める
タイガー魔法瓶100周年記念モデル
「土鍋圧力IHジャー炊飯器 土鍋ご泡火炊き JRX-T060/100」
特別試食会を料亭「よし澤」で実施



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(社長:菊池嘉聡、本社:大阪府門真市)は、2023年7月21日に発売した、100周年を記念したタイガー史上最高傑作「土鍋ご泡火(ほうび)炊き JRX-T型」で炊いたごはんをお召し上がりいただく、特別試食会を六本木ヒルズにある料亭「よし澤」にて開催しました。

タイガー魔法瓶は創業以来100年もの間、「真空断熱技術」と「熱コントロール技術」を軸に、ごはんを炊くのに最も重要な「温度」に向き合ってきました。その長い歴史を経てたどり着いたのが「ご泡火炊き」。一流料亭で供されるごはんの多くは、土鍋で炊かれています。フラッグシップモデルJRX-T型はIHコイルに「300°C WレイヤーIH」構造※を採用。タイガー史上、最高温度約300°C※でこれまでの炊飯器の常識を覆すような圧倒的な大火力を実現しました。土鍋の大火力と泡立ちにより、深い甘みと弾けるような粒立ちを実現。タイガー魔法瓶が100年の歴史の中で理想とするごはんを炊きあげます。

本試食会には食に精通されている方々をお招きし、日本料理界を牽引する吉澤定久氏がオーナー兼料理長として率いる「よし澤」で開催。最初に、JRX-T型の土鍋ごはんとそれ以外の炊き方で炊いたごはんの食べ比べを行い、吉澤氏から、土鍋ごはんを楽しむ3つのポイントと、土鍋ごはんを名物にしている「よし澤」が土鍋にこだわる理由を紹介。その後、「よし澤」でも人気の「鯖の薫焼き」の他、季節のお料理、そして「土鍋ご泡火(ほうび)炊き JRX-T型」で炊いた土鍋ごはんが振る舞われました。

※JRX-T100において「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)



吉澤 定久

京都と東京で修業を積んだ後に独立。

2010年に「ぎんざ 一二岐」を開店し、ミシュランの星を獲得。

2014年11月「銀座 よし澤」を開店。

2018年9月「よし澤」を開店。

正統派京懐石の流れを基本に、季節を捉え、物語のある構成で料理を展開する。

よし澤

東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ウェストウォーク5F

電話 03-6812-9799

<https://www.yoshizawa-roppongi.com/>

・土鍋、金属鍋で炊いたごはんの食べ比べ

まずお越しいただいた皆様には、「土鍋ご泡火炊き JRX-T型」と、「金属製の内なべの炊飯器」、「一般的な金属鍋」、それぞれで炊きあげたごはんを食べ比べていただきました。

3つを並べた瞬間すぐに、「これはいつもの香りのごはんに近いけど、土鍋で炊いたごはんは香りが全然違う!」と香りの違いに驚く声が聞こえました。また実際にお召し上がりいただくと、「金属のお鍋はやっぱりふっくら感が少ない。土鍋は噛めば噛むほど甘みがでてくる」と日ごろから食にこだわりのある方々も、その違いに感動されていました。

吉澤氏からは土鍋ごはんを楽しむ3つのポイントを解説。ポイント一つ目は見た目・二つ目は香り・三つ目はやはり味の違いです。

「おいしいごはんは、お米に水分が入っているかが重要です。金属の鍋は炊いたときにうまく水分が入っていない感じがするので中が固くなってしまいます。中まで水分を入れるには火力が大事なので、土鍋だとおいしく炊けるんです。この炊飯器(JRX-T型)は高火力なので、土鍋で炊いたごはんならではの甘みや旨みがありますよね。あとJRX-T型だと1合からおいしく炊けるんですよ。ご夫婦やお子様の分、ちょっとだけ炊きたいけどおいしいごはんが食べたいときにも非常にいいですよ」といったコメントがあり、皆様も深く頷き共感した様子でした。



写真左から「土鍋ご泡火炊き JRX-T型」、「金属製の内なべの炊飯器」、「一般的な金属鍋」とそれぞれで炊いたごはん



何を使って炊いたか分からない状態での3種類のごはんの食べ比べからスタート

・料亭「よし澤」が土鍋ごはんこだわる理由

また、吉澤氏からは、土鍋ごはんへのこだわりや土鍋ごはんならではのおいしさについても紹介がありました。

本試食会では特別にJRX-T型の土鍋ごはんを振る舞っていただきましたが、通常、料亭「よし澤」では、吉澤氏オリジナルの(直火で炊く)土鍋で炊いた炊きたてごはんを、お客様のお料理の進み具合をみながら、ここぞというタイミングで提供するなど、土鍋ごはんにこだわりを持っています。

その理由を伺うと「初めて食べた時、本当に感動したのが、今お店で提供している(直火で炊く)土鍋ごはんでした。ごはんで感激することって少ないと思いますが、本当においしくて、その味が忘れられず、ずっと使わせてもらっています。この土鍋ごはんをよし澤では必ず提供しています。」と土鍋ごはんとの印象的な出会いを語ってくれました。

当日の特別コースでも使われていた米の銘柄「ゆめぴりか」は、料亭「よし澤」でも使うことが多い銘柄とのこと。「いつも新米を使っています。ちょうど今の時期、11月に北海道の新米が出るので、今日は北海道のゆめぴりかです。普段からどのお米を使うかは食べて試して決めています。毎年使う銘柄は違いますが、ゆめぴりかか山形のつや姫が多いですね」と、お米選びへのこだわりを聞くことができました。



・「料亭よし澤 土鍋ご泡火炊き特別コース」

会場では、この日限りの「料亭よし澤 土鍋ご泡火炊き特別コース」が振舞われました。「土鍋ご泡火（ほうび）炊き JRX-T型」で炊いた甘みのある土鍋ごはんと、「よし澤」の懐石料理をお召し上がりいただきました。

【提供メニュー】

先付け 帆立 蓮蒸し 百合根 そばだし 鮎 山葵
 焼物 鱈の藁焼き
 魚料理 鰯 煮おろし 大黒舞茸 下仁田葱 牛蒡
 食事 土鍋ご泡火炊き JRX-T型の土鍋ごはん（北海道 ゆめぴりか）



食通のゲストの方々楽しんでいただけるように、皆様にお召し上がりいただくお料理のうつわのデザインも、おひとりずつ異なるものを選んで提供しました。

皆様にはお食事をしていただきながら、「毎日料亭のごはんは難しくても、JRX-T型があれば家庭でも料亭のようなごはんが食べれる」というお話とともに、「炊飯器はJRX-T型がいい、とこだわるように、料理において、包丁だったり道具にこだわることはとてもいいこと。毎日炊く炊飯器だと思うので、土鍋の良い炊飯器を使うことで家庭の料理もランクアップすると思います」という吉澤氏の道具に対する考え方についても伺いました。

ゲストの中にはごはんを3回もおかわりしたり、その場でJRX-T型のwebサイトをじっくり見ながら味わう方もいるなど、土鍋ならではのふっくらしたごはんとおいしいお料理を存分に堪能いただきました。

・100周年を記念したタイガー史上最高傑作「土鍋ご泡火炊き JRX-T060/100」製品情報

土鍋ご泡火炊き



コスモブラック<KT>



ムーンホワイト<WT>

品名
土鍋圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>土鍋ご泡火炊き
品番 JRX-T060 (3.5合炊き)
JRX-T100 (5.5合炊き)

新・フラッグシップモデルである土鍋ご泡火炊き JRX-T型は、2層IH構造である「300°C WレイヤーIH」※1を採用することで、タイガー史上最高温度約300°C※2まで炊飯温度を高めることに成功しました。従来のフラッグシップモデルのコイル表面積から約160%アップ※3し、発熱パワーを高めました。土鍋を用いて直火で炊くような炎の温度差で激しい熱対流を実現し、大火力でごはんの深い甘みを引き出して一気にごはんを炊きあげます。

他にも、コシヒカリを産地ごとに炊きわける「産地炊き」やアプリ連携で外出先から炊飯予約時間が変更できる機能を新たに搭載。

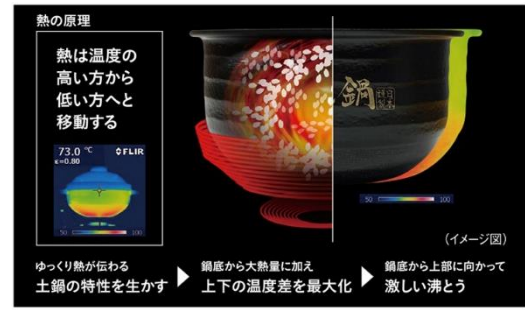
見た目もノイズレスなデザインを目指し、徹底して心地よいものに。ふたのフックボタンは金属（亜鉛ダイキャスト）を採用。触れた際のひんやりとした手触りや金属特有の重厚感が漂います。また開き方もゆっくりスムーズに、品のある動作を目指しました。

これまでの叡智と最新技術を詰め込んだ、「タイガー魔法瓶100周年記念モデル」を飾るのにふさわしい、最高傑作です。100年のその先へ。タイガー魔法瓶のおいしさへの挑戦はさらに続きます。

※1 JRX-T060は250°C WレイヤーIH。

※2 JRX-T100において。

※3 ワークコイルで覆われた部分の面積において、JRX-T100と当社従来品JPL-S100（2022年製）との比較。JRX-T100 26207mm² JPL-S100 16695mm²（当社調べ）



製品ページ：<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/rice-cooker/jrx-t/>

温度を見つめ、未来をつくる。タイガー魔法瓶 創立100周年ステートメントムービー 公開中！



あたたかいこと、つめたいこと。
温度は、私たちのところに、
どれだけのやすらぎと、力を与えるだろう。

家庭の団らんから、宇宙の探査まで。
たった1°Cがくれる、大切なものに寄り添って。

タイガー魔法瓶は創立100年を迎えました。
そして、次の100年へ。



https://youtu.be/ojs_gKjj118

