

-NEWS RELEASE-

高火力とやさしい泡立ちでお米を傷つけにくく、旨味を守る  
**土鍋圧力IH炊飯ジャー<炊きたて>**  
**土鍋<sup>ほうび</sup>ご泡火炊き JPH-A102**  
 2019年6月21日発売

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、土鍋ならではの高火力と力強くやさしい泡立ちで、お米を傷つけにくく旨味を守って炊きあげる土鍋圧力IH炊飯ジャー<炊きたて>土鍋<sup>ほうび</sup>ご泡火炊き JPH-A102を2019年6月21日より発売いたします。

本製品は内なべに本物の土からできた土鍋を採用しており、高い蓄熱性と遠赤効果で約265度<sup>\*</sup>を超える高火力を実現し、甘みと旨味を引き出します。沸とうの際には、土鍋が生み出す力強くやさしい泡立ちがお米をつつみ込むことで、お米の表面を傷つけにくく旨味を閉じ込めてもちりとした食感に炊きあげます。<sup>\*</sup>なべ底外側の温度

新製品より土鍋に新フッ素コーティングを施すことで、沸とう維持工程でさらに温度を上げて加熱することが可能になりました。より強い泡立ちでお米の粘りと甘みを引き出します。

当社は1970年より電気でごはんを保温する電子ジャー「炊きたて」の製造を開始し、常においしいごはんを求めてまいりました。「炊きたて」ブランド発売から50年目を迎える本年は「土鍋<sup>ほうび</sup>ご泡火炊き」により、香り高い土鍋ごはんのおいしさを食卓にお届けし、幸せな団らんに貢献してまいります。

【製品画像】



マットブラウン<TM>



プレミアム本土鍋  
 四度焼き  
 四日市萬古焼

【主な特長】

① 高火力とやさしい泡立ちでお米の旨味を守る  
**「土鍋<sup>ほうび</sup>ご泡火炊き」**

本土鍋の場合  
 激しい対流 + 細やかな泡立ち  
 お米をつつんで傷つけにくい  
 デンプンを閉じ込め・甘み成分が  
 たっぶり



イメージ図



表面つややか食感もちり

金属鍋の場合  
 激しい対流



イメージ図



お米同士がぶつかり傷つきやすい  
 デンプンが流出・甘み成分が減少

ハリが少なくベタついた食感

<sup>\*</sup>本土鍋JPH-A102 金属鍋JPB-G101 (2016年製)で炊飯したお米の写真(一例)

② お好みに合わせた3段階の「炊きわけ機能」



③ 部品点数はたった3点で、お手入れらくらく  
 安心の「内なべ3年保証」つき

【製品概要】

品名	品番	色柄	希望小売価格(税別)	発売日
土鍋圧力IH炊飯ジャー <炊きたて> 土鍋 <sup>ほうび</sup> ご泡火炊き	JPH-A102	マットブラウン <TM>	オープン価格 <sup>*</sup>	2019年6月21日

<sup>\*</sup>オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

## 【主な特長の詳細】

### ① 高火力とやさしい泡立ちでお米の旨味を守る 「土鍋ご泡火炊き」

火：約265度の高火力と可変W圧力でお米の旨味を引き出す

内なべには本物の土からできた蓄熱性の高い「プレミアム本土鍋」を使用。

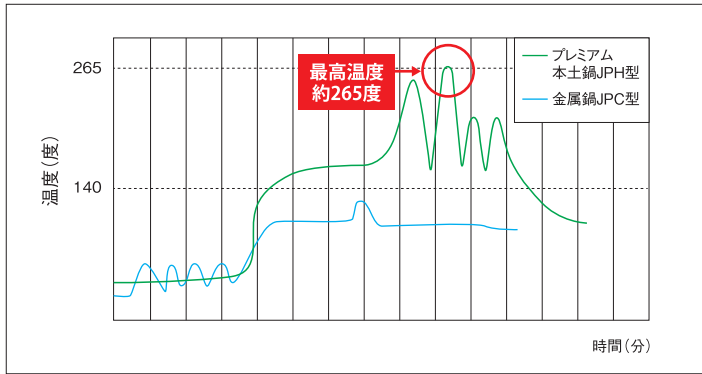
最高温度約265度\*の高火力をお米に伝え、土鍋の遠赤効果による<sup>ふくしゃねつ</sup>輻射熱でお米一粒ひと粒を芯からじっくり加熱します。\*なべ底外側の温度

大小2つのボールを用いて<1.25気圧→1.05気圧>に圧力を可変させる独自の「可変W圧力」により、沸とう時に高温を維持しお米の粘りと弾力を引き出します。



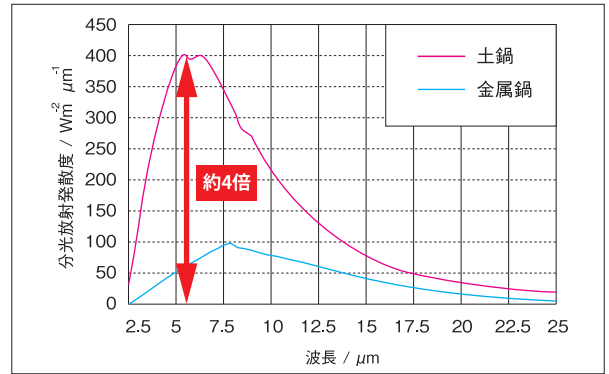
イメージ図

#### 高火力 金属鍋では再現できない温度で炊きあげる



※JPH-A102と従来品JPC-A102(2018年製)のなべ底外側温度の比較

#### 遠赤効果 土鍋の炊飯時の遠赤効果は金属鍋に比べて約4倍



※自社調べ。JPH-A102と従来品JKT-B103(2018年製)の内なべの比較。  
なべ底内側の温度 本土鍋230度、金属鍋110度(実際の炊飯時の温度を想定)の場合のピーク時の遠赤放射エネルギー量比較。  
397.6Wm<sup>-2</sup> μm<sup>-1</sup>(JPH-A102) 97.7Wm<sup>-2</sup> μm<sup>-1</sup>(JKT-B103)

#### 泡：土鍋の力強くやさしい泡立ちでお米を傷つけにくく旨味を閉じ込める

土鍋ならではの細かい大量の泡がお米を包んで表面を守るため、お米同士がぶつかって傷つくことが少なく、旨味成分であるデンプンを閉じ込めます。表面つややか、もっちりとした食感に炊きあげます。

<p><b>本土鍋の場合</b> 激しい対流 + 細やかな泡立ち お米をつつんで傷つけにくい デンプンを閉じ込め・甘み成分がたっぶり 表面つややか食感もっちり</p> <p>イメージ図</p>	<p><b>金属鍋の場合</b> 激しい対流 お米同士がぶつかり傷つきやすい デンプンが流出・甘み成分が減少 ハリが少なくベタついた食感</p> <p>イメージ図</p>
--	---

※本土鍋JPH-A102 金属鍋JPB-G101(2016年製)で炊飯したお米の画像(一例)



イメージ図

#### 土鍋：四度の焼き工程を経て完成するこだわりの本土鍋

内なべは陶器の本場・三重県四日市市の伝統工芸品「四日市萬古焼」を使用。細かい特別な土を使い、約1250度の高温で焼きあげました。

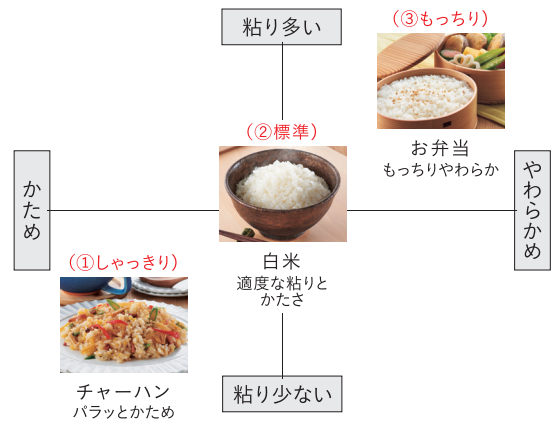
新製品では新フッ素コーティングの開発により、沸とう維持工程で従来より温度を上げて泡立ちを強めることが可能になりました。



土鍋の製造工程

## ② お好みに合わせた3段階の「炊きわけ機能」

しゃっきり・標準・もっちりの3段階から、炊きあがりの「粘りかげん」を選べます。たとえば、混ぜ込みチャーハンやカレー用のごはんなら「しゃっきり」に。おにぎりやお弁当、煮物などの和食のおかずの時に食べるごはんなら「もっちり」に。お好みやお料理に合わせた炊きあがりを選べます。



## ③ 部品点数はたった3点で、お手入れらくらく安心の「内なべ3年保証」つき

毎日のお手入れは内なべ・着脱式の調圧キャップ・内ぶたの3点のみ。取り外しも簡単で毎回のお手入れを楽にいただけます。

内なべの強度は一般の土鍋と比べて約2倍以上あり、内なべ割れ・フッ素コーティングのはがれに対して3年間の保証がついているので、お手入れの際も、安心してお使いいただけます。



## 【その他の特長】

### ◆豊富な健康メニュー

「押麦」「もち麦」の2種類の「麦めし」メニューを搭載。2種類の大麦の特性に合わせた独自の炊飯プログラムでネオイを抑制し、毎日続けられるおいしさを追求しました。

他にも麦めし・雑穀米・玄米の炊込みごはんがおいしく炊ける3種の「炊込み」メニューを新搭載。それぞれの特徴に合わせた吸水・加熱プログラムで健康ごはんをもっと簡単においしく楽しんでいただけます。

付属のクックブックには、「公益社団法人日本栄養士会」監修の3種(麦めし・雑穀米・玄米)の炊込みレシピが含まれています。

※公益社団法人 日本栄養士会の監修範囲は一部レシピに限定したものです。

□「公益社団法人日本栄養士会」監修の炊込みレシピ掲載



### ◆いつでも炊きたてのみずみずしさを「しっとり保温」

親水効果のある加工により、内ぶたに水分の膜をはって、ごはんの乾燥を防ぎしっとり保温します。

また、室温センサーを搭載し、室温に応じた温度制御により、保温時のパサつきと嫌なニオイを抑えます。



### ◆本体に蔵型の大型調圧キャップで、どこから見ても美しい「360°デザイン」

フラットな背面で、カウンターキッチンに置いても美しく見える「360°デザイン」を採用。

調圧キャップを本体に蔵型にすることで、本体天面の凹凸を少なくし、洗練されたデザインを追求しました。



炊きたて



マットブラウン&lt;TM&gt;


 プレミアム本土鍋  
四度焼き  
四日市萬古焼

	目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 103%	年間消費電力量 81.1 kWh/年
--	----------------	------------------	-----------------------

出荷時の設定は、「エコ炊き」メニュー

「土鍋ご泡火炊き」公式ページ ———— <https://www.tiger.jp/feature/ricedcooker/gohoubidaki>  
炊飯ジャー特集ページ「炊きたてlab.」 — <https://www.tiger.jp/feature/ricedcooker>

**【製品仕様】**

品名	土鍋圧力IH炊飯ジャー<炊きたて>土鍋 <sup>ほうび</sup> ご泡火炊き
品番	JPH-A102
希望小売価格(税別)	オープン価格*
最大消費電力 W	1075
最大炊飯容量 (L)	1.0(5.5合炊き)
最大炊飯容量区分 ※1	B
年間消費電力量 kWh/年 ※2	81.1
1回当たりの炊飯時消費電力量 Wh ※2	146 ※3
1時間当たりの保温時消費電力量 Wh ※2	18.3 ※3
サイズ 幅×奥行×高さ(約) cm	26.1×32.5×22.0
本体質量(約) kg	7.0
メニュー	エコ炊き、白米、早炊き、炊込み(白米・麦・雑穀米・玄米)、おかゆ、玄米、麦めし(押麦・もち麦)、麦がゆ、雑穀米、おこわ、調理
色柄	マットブラウン<TM>
発売日	2019年6月21日

\*オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

※1 電磁誘導加熱方式(IH)…B:0.99L以上 1.44L未満

※2 省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づきます。)

※3 1回当たりの炊飯時消費電力量は「エコ炊き」メニュー、1時間当たりの保温時消費電力量は「エコ炊き」メニュー時の電力量です。(出荷時の設定です。)消費電力量は炊飯量やご使用のメニューによって異なります。

製品写真は実際の色とは若干異なる場合があります。あらかじめご了承ください。



世界中に幸せな団らんを広める。  
Spreading joyous harmony throughout the world.



© 2003 TIGER CORPORATION