

-NEWS RELEASE-

食感と甘みで“一合”を極める「一合料亭炊き」を採用
土鍋圧力IH炊飯ジャー<炊きたて>
土鍋ご泡火炊き^{ほうび} JPG-S100
 2019年8月1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、高火力と専用の土鍋中ぶたで1合を最適な炊飯空間で炊きあげる「一合料亭炊き」を採用した土鍋圧力IH炊飯ジャー<炊きたて>土鍋ご泡火炊き^{ほうび} JPG-S100を2019年8月1日より発売いたします。

「土鍋ご泡火炊き^{ほうび}」シリーズは、土鍋の高い蓄熱性と遠赤効果が生み出す約280度^{*}の圧倒的高火力と、力強くやさしい泡立ちによる炊き方が特長です。お米を激しい対流でかき混ぜるだけでなく、土鍋ならではの細かな泡で包み込んで沸とうさせることで、お米の表面を傷つけずに旨味を閉じ込めて炊きあげます。^{*}JPG-S型の内なべ外側の温度

本商品では、最適なタイミングでそのお客様のためだけに丁寧に炊きあげる、料亭のようなごはんがご家庭で楽しめる「一合料亭炊き」を採用。通常、5.5合炊きで1合を炊飯すると、炊飯空間が広すぎるためお米一粒ひと粒に熱が均等に伝わりにくくなります。「一合料亭炊き」では専用の土鍋中ぶたを用いることで炊飯空間を物理的に小さくし、一合炊きに最適な空間で炊きあげ、香り高く、甘みのあるごはんに仕上げます。

「炊きたて」ブランド発売から50年目を迎える本年、「土鍋ご泡火炊き^{ほうび}」シリーズと「一合料亭炊き」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。



【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
「土鍋ご泡火炊き^{ほうび}」
- ② 土鍋中ぶたで炊飯空間を最適化
“一合”を極める「一合料亭炊き」
- ③ 安心の内なべ5年保証つき
「プレミアム本土鍋 四度焼き」

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 デンプン閉じ込め・甘み成分が たっぶり 表面つややか食感もちり  イメージ図 	金属鍋の場合 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  イメージ図 
---	--

※本土鍋JPG-S100 金属鍋当社従来品JPB-G101 (2016年製)で炊飯したお米の写真(一例)



一合料亭炊き専用 土鍋中ぶた

中ぶたを使わない炊飯時 → 中ぶたを使った炊飯時

炊飯空間を一合に最適化

【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> 土鍋ご泡火炊き ^{ほうび}	JPG-S100	シルキーブラック <KS>	オープン価格*	2019年8月1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。

【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」

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280度^{*}の土鍋の遠赤効果による放射熱で旨味をじっくりと引き出します。

さらに、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。従来機種と比べて、しっかり感や弾力性がアップしました。

^{*}JPG-S100の内なべ外側の温度



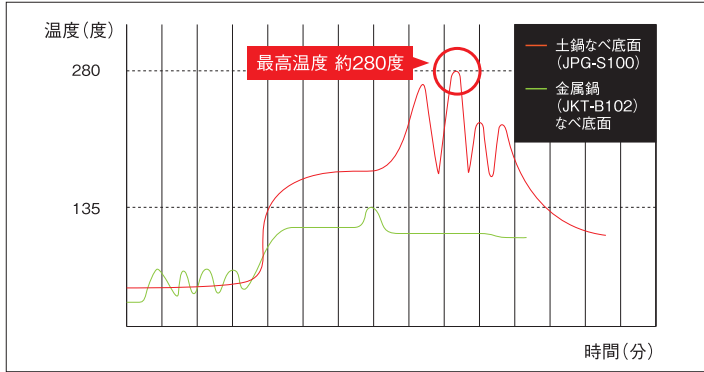
土鍋ご泡火炊き

◀泡がお米を包んで表面を守るイメージ

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・甘み成分がたっぷり 表面つややか食感もっちり	 イメージ図	金属鍋の場合 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	 イメージ図
--	-----------	---	-----------

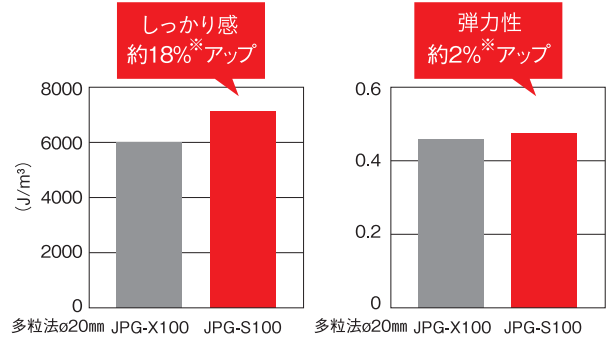
^{*}本土鍋JPG-S100 金属鍋当社従来品JPB-G101 (2016年製)で炊飯したお米の写真(一例)

高火力 金属鍋では再現できない温度で炊きあげる



^{*}JPG-S100と当社従来品JKT-B102 (2017年製)のなべ底温度の比較

食感 しっかり感と弾力性アップ



^{*}JPG-S100と当社従来品JPG-X100 (2018年製)における株式会社山電製クリープメーターを用いた多粒法による測定の比較
 しっかり感 JPG-X100 (6073.16J/m³) JPG-S100 (7216.20J/m³) 約18%アップ
 弾力性 JPG-X100 (0.46) JPG-S100 (0.47) 約2%アップ

②土鍋中ぶたで炊飯空間を最適化 “一合”を極める「一合料亭炊き」

最適なタイミングでそのお客様のためだけに丁寧に炊きあげる、料亭のようなごはんがご家庭で楽しめる「一合料亭炊き」機能を搭載。

通常、5.5合炊きで1合を炊飯すると、炊飯空間が大きくなりすぎてお米一粒ひと粒に熱が均等に伝わりにくくなります。

「一合料亭炊き」では専用の土鍋中ぶたを用いて炊飯空間を小さくすることで、炊飯空間を1合に最適化し、お米に熱を均等に伝え、香り高く、甘みのあるごはんに仕上げます。

1合に特化した「一合炊き」メニューを選択して炊飯します。

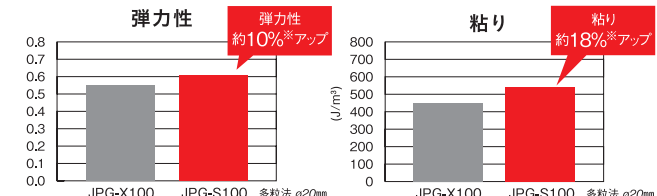
「一合料亭炊き」で炊くことで、従来機種に比べて弾力性が約10%^{*}、粘りは約18%^{*}アップし、噛むほどに旨味を感じていただけます。



●「一合料亭炊き」で炊飯空間を最適化



●ハリのある食感に



^{*}JPG-S100と当社従来品JPG-X100 (2018年製)における株式会社山電製クリープメーターを用いた多粒法による測定の比較
 JPG-S100は一合料亭炊きで炊飯
 弾力性 JPG-X100 (0.55) JPG-S100 (0.61) 約10%アップ
 粘り JPG-X100 (447.71J/m³) JPG-S100 (531.27J/m³) 約18%アップ

③安心の内なべ5年保証つき
「プレミアム本土鍋 四度焼き」

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、沸とう維持工程で温度を上げて泡立ちを強めることが可能になりました。

内なべの強度は一般の市販の土鍋と比べて約2倍^{*}以上あり、万が一の場合でも内なべ割れ・フッ素コーティングのはがれに対して5年間の保証をつけており、安心してお使いいただけます。

^{*}土鍋素地曲げ強度比較 一般の土鍋20~40MPa、本土鍋80~90MPa 当社調べ



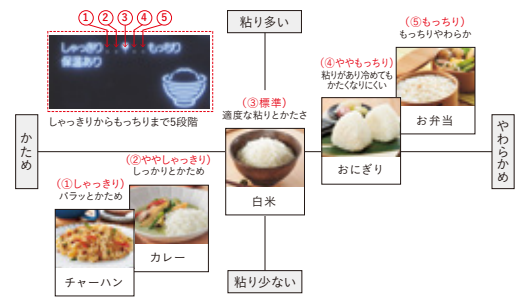
プレミアム
本土鍋
 四度焼き
 四日市萬古焼



【その他の特長】

◆お好みに合わせた5段階の「炊きわけ機能」

圧力かける時間や加熱の仕方を調整し、「しゃっきり」から「もっちり」まで5段階に、炊きあがりの「粘り加減」を選べます。お好みやお料理に合わせた炊きあがりを選択いただけます。



◆豊富なメニュー

「玄米」や「雑穀米」に加え、「押麦」「もち麦」の2種類の「麦めし」メニューを搭載。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種類の「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・加熱プログラムで炊込み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」の監修範囲は一部のレシピに限定したものです。

● 大麦の効能

出典：株式会社はくばく おいしい大麦研究所



- 便秘解消に** — 日本人に不足しがちな食物繊維を大麦で手軽に摂取できます。
- ダイエットに** — 大麦を食べることで、食後の血糖値を抑えて脂肪をつきにくくします。
- メタボ予防に** — 大麦を食べることで、血中のコレステロールを低減します。

□「公益社団法人 日本栄養士会」監修の炊込みレシピ掲載

クックブックつき



さばの香味麦炊込みごはん

釜揚げしらすとトマトの雑穀ごはん

干しえびと塩昆布の玄米ごはん

◆部品点数はたった3点！お手入れラクラク

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。部品の取り外しも簡単で毎回のお手入れも楽にいただけます。

内ぶたは親水効果のある加工により、水分の膜をはって、ごはんの乾燥を防ぎしっかりと保温します。

また、調圧キャップを本体内蔵型にすることで、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。



予約購入特典

全国都道府県47合炊き比べお米プレゼント！

対象：期間中、土鍋圧力IH炊飯ジャーJPG-S100を予約購入されたお客様全員
 詳しくはこちら <https://www.tiger.jp/campaign/jpgs100/>



【製品画像】

土鍋ご泡火炊き



シルキーブラック<KS>


 プレミアム本土鍋
四度焼き
四日市萬古焼


土鍋中ぶたつき

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率	年間消費電力量
	104%	80.8kWh/年

出荷時の設定は、「エコ炊き」メニュー

関連サイト情報

 土鍋ご泡火炊き…おいしさの秘密を動画やCGでご紹介しています
<https://www.tiger.jp/feature/riccooker/product/jpgs/gohoubidaki/>

炊きたて lab.

 炊きたてlab.(ラボ)…おいしいごはんの炊き方などお役立ち情報満載
<https://www.tiger.jp/feature/riccooker/>


土鍋ご泡火炊き



炊きたてlab.

【製品仕様】

品名	土鍋圧力IH炊飯ジャー<炊きたて>土鍋 ^{ほうび} ご泡火炊き
品番	JPG-S100
希望小売価格(税別)	オープン価格*
最大消費電力 W	1180
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	80.8
1回当たりの炊飯時消費電力量 Wh ※2	150※3
1時間当たりの保温時消費電力量 Wh ※2	15.8 ※3
サイズ 幅×奥行×高さ(約) cm	26.1×32.5×22.0
本体質量(約) kg	7.3
メニュー	エコ炊き、白米、一合炊き、早炊き、炊込み(白米・麦・雑穀・玄米)、おかゆ、玄米、麦めし押麦、麦めしもち麦、麦がゆ、雑穀米、おこわ
色柄	シルキーブラック<KS>
発売日	2019年8月1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