

**独自技術「遠赤外線×高火力IH」で際立つ粒立ち・ハリ・甘み！
ティファールの炊飯器シリーズにマットな質感の新モデル登場
「ザ・ライス 遠赤外線IH炊飯器 エッセンシャル 5.5合」**

株式会社グループセブ ジャパン(本社:東京都港区／代表取締役社長:ジュリアン・メジャー)は、2025年8月、ティファールの炊飯器「ザ・ライス」シリーズより、新たにセラミックプレートを採用した「ザ・ライス 遠赤外線IH炊飯器 エッセンシャル 5.5合」を新発売します。

「ザ・ライス 遠赤外線IH炊飯器 エッセンシャル 5.5合」は、ふたに採用したセラミックプレートから直接放出する遠赤外線(※1)と高火力IHによってお米の芯まで一気に熱を届け、お米の表面にハリを生み出し、粒立ちの良いおいしいごはんを炊き上げます。

ティファールの炊飯器「ザ・ライス」シリーズで採用されている釜は、独自の球状釜の形状とこだわりの材質によって、お米本来のおいしさをさらに引き出します。釜の上下に角度を付けて球状にすることで、大きな熱対流と循環を促します。また、段付釜縁(だんつきかまふち)の厚釜(2mm)が、熱を逃さず包み込むように炊き上げるため、お米本来のおいしさを引き出すことができます。さらに発熱効率の高い「鉄」と熱伝導に優れた「アルミニウム」を組み合わせた素材を使用しているため、釜全体に素早く均一に熱が伝わります。釜内面のコーティングは3年保証が付いています。(※2)

炊飯プログラムは定番の「白米」「無洗米」から「長粒米」「冷凍ごはん」など全8種類。炊飯器としては珍しい長粒米モードもあるので、本格的なエスニックも家で楽しめます。炊き具合は「やわらか」「ふつう」「かため」の3種類から選べます。

使いやすい操作パネルは、フルフラットなのでお手入れも楽々。マットな質感がおしゃれなティファールの「ザ・ライス 遠赤外線IH炊飯器 エッセンシャル 5.5合」で、おいしいごはんをお楽しみください。

※1遠赤外線を用いた炊飯技術は、ティファールの独自技術です。

※2取扱説明書の記載事項にそわない使い方をされた場合は対象外となります。



ザ・ライス 遠赤外線IH炊飯器 エッセンシャル 5.5合
ブラック/ホワイト



※遠赤外線×高火力IHのイメージ

製品特長

■おいしいごはんの秘密(1)

「遠赤外線×高火力IH」

ティファール独自のふたから直接放出する遠赤外線は、一粒一粒のお米に直接熱を届け、本体の高火力IHは釜の下部からしっかりと包み込むように素早く加熱するので、粒立ちの良い、旨みの凝縮したごはんに炊き上げます。

「ザ・ライス 遠赤外線IH炊飯器 エッセンシャル 5.5合」のふたには、新たにセラミックプレートを採用。プレートをヒーターで熱することで遠赤外線を放射します。



■おいしいごはんの秘密(2)

ティファール独自の球状釜とこだわりの材質で、おいしさをさらに引き出す！

球状釜の形状とこだわりの材質

遠赤外線と高火力IHを活かす釜の形状と材質が発熱効率・熱伝導・熱循環を高め、釜内の熱を均一に伝えます。さらに厚みを持たせた釜がじっくりと熱を蓄え、お米本来のおいしさを存分に引き出します。

●大きな熱対流を起こす炊飯に最適な形状

釜の上下に角度を付けて球状にすることで大きな熱対流と循環を促し、加熱ムラを抑えて、中心までふっくらと炊き上げます。

●釜の外への放熱を抑える、段付釜縁(だんつきかまふち)

釜の縁を厚くし、段を付けることで放熱を抑えるので、釜の中に熱を閉じ込め、沸騰効率を高めて、熱循環を促します。



■高火力を活かす材質

●発熱効率と熱伝導に優れたこだわりの材質

発熱効率の良い「鉄」と熱伝導に優れた「アルミ」を組み込み、釜内を素早く均一に加熱。内側は2層のノンスティックコーティングでごはんのこびりつきも防ぎます。

●高い蓄熱効果を発揮する厚み

釜に約2mmの厚みを持たせることで、じっくり熱を蓄え包み込むように炊き上げます。



■おしゃれなデザイン

マットな質感でどんなキッチンにも合わせやすい、ブラックとホワイトの2色展開。



■炊飯プログラムは全8種類！

毎日の炊飯に使いやすい炊飯プログラムは、白米、無洗米、玄米、雑穀米、長粒米、炊き込み、冷凍ごはん、お粥の全8種類



粒立ちのよい白米



玄米



長粒米

<冷凍ごはんもおいしく>

その秘密は炊き方。最後の炊飯工程で炊き上がり時間を絶妙に調整し、お米の水分が蒸発しにくくしているため、お米に弾力があり、粒立ちの良いごはんが炊き上がります。電子レンジなどで再加熱してもべたつかず、ハリ・粒感・おいしさが保たれるので、作り置きにも便利です。

<炊き具合は3種類から選べる>

炊き具合は、やわらか、ふつう、かための3種類から選べます。

※白米・無洗米のみ。

＜早炊き炊飯＞

30分以内の「早炊き」設定が可能です。通常炊飯で最短50分のところ、早炊きなら最短27分と23分もの時短が叶います。

※白米(ふつう)の場合

※炊飯時間は水温などで変化します。

＜エコ炊飯(消費電力削減)＞

消費電力を抑えて炊くことで、毎日使う炊飯器なので、経済的に使用できます。

※年間目安エネルギー料金:2,440円(エコ炊飯時) 電気代は31円/1kWh(税込)で計算

1回当たりの炊飯時消費電力量(Wh)※1:134.9

1時間当たりの保温時消費電力量(Wh)※2:18.4

省エネ基準達成率(%) :108(※3)

年間消費電力量(kWh/年) :78.7(※3)

※1「白米 エコ炊飯」での電力量です。 ※2工場出荷時(お買い上げ時)での保温設定の電力量です。

※3エコ炊飯



このマークは、省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。「省エネ基準達成率」及び「達成率」は、省エネ法に定められた 2008 年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

■毎日使いやすく、お手入れも簡単！

＜タッチパネル式＞

見やすく使いやすいタッチパネルを採用。



＜フルフラットパネル・フラットフレーム＞

ボタンなどの凹凸がなく、フラットなトップパネルはお手入れ簡単！ 中のフレームもサッと拭きやすいようフラットに。

フルフラットパネル



フラットフレーム



＜スタンディングしゃもじ付き＞

スタンディングタイプで置き場所に困りません。持ち手は握りやすく、ごはんをよそしやすい形状となっています。



＜洗浄機能＞

炊き込みご飯を炊いた後など、気になる釜内のおいを洗浄します。



＜食洗機に対応＞

内蓋、炊飯用カップ、しゃもじは食洗機をお使いいただけます。

＜お手入れ簡単＞

洗うパーツは内蓋、釜、蒸気口だけでOKです。
※付属品を除く。



ティファール 炊飯器「ザ・ライス 遠赤外線IH炊飯器 エssenシャル 5.5合」

製品名 品番	ザ・ライス 遠赤外線IH炊飯器 エssenシャル 5.5合 ブラック RK9108J0	ザ・ライス 遠赤外線IH炊飯器 エssenシャル 5.5合 ホワイト RK9101J0
製品画像		
参考価格 (税込み)※	35,800円	
製品サイズ W×D×H	約257 × 323 × 232mm	
製品重量	約5kg	
炊飯容量 (白米)	1.0L 5.5合炊き	
炊飯プログラム	8モード 白米・無洗米・玄米・雑穀米・長粒米・炊き込み・冷凍ごはん・お粥	
早炊き/エコ炊飯	●/●(白米・無洗米のみ)	
釜厚さ	約2mm 釜内面コーティング:3年保証 (取扱説明書の記載事項にそわない使い方をされた場合は対象外となります。)	
コードの長さ	約1.0m	
定格消費電力	1,190W	
付属品	炊飯カップ、スタンディングしゃもじ	

※本リリース記載の価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。



ティファール 炊飯器ラインナップ

The Rice

Far Infrared IH Rice Cooker

ザ・ライス 遠赤外線IH炊飯器シリーズ

NEW

スタンダードモデル

高火力IH

ザ・ライス 遠赤外線IH炊飯器エッセンシャル

ブラック/RK9108J0

ホワイト/RK9101J0

最上位モデル

高火力3次元IH

ザ・ライス 遠赤外線3DIH炊飯器

シルバー/RK890EJP

上位モデル

高火力IH

ザ・ライス 遠赤外線IH炊飯器

5.5合 ブラック/RK8828J0

5.5合 メタリック/RK882CJ0

3.5合 ブラック/RK8818JP

*2009年から2019年までのGroupe SEB ブランド(ティファール、SUPOR)の全世界累計販売台数

【ティファール】<https://www.t-fal.co.jp/>

ティファールの製品情報・生活に役立つ楽しいコンテンツやレシピがいっぱい！

※写真、イラストはイメージです。印刷のため、実際の色と多少異なる場合がございます。また、このリリース記載の情報(製品価格、製品仕様、デザイン、サービスの 内容、発売日、お問い合わせ先、URL 等)は、発表日現在の情報です。予告なしに変更され、情報が異なる可能性もありますので、あらかじめご了承ください。

《読者の方のお問い合わせ》

株式会社グループセブ ジャパン ティファールお客様相談センター



0570-077-772

《本件の掲載に関する問い合わせ先》

株式会社博報堂Gravity ティファールPR事務局(株式会社PA Communication内)
 担当: 大木、加藤、野島 Mail: t-fal@h-gravity.co.jp TEL: 03-6447-0395 FAX: 03-6447-0396