

タイガー魔法瓶『「ご泡火炊き」シリーズ 新製品発表会』を開催 おにぎり太郎氏が握る、最上位炊飯器で炊いた「究極の塩おにぎり」も提供

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:池嘉聡、本社:大阪府門真市)は、2024年6月21日(金)に発売する、「ご泡火炊きシリーズ」の新製品発表会を2024年5月21日(火)に開催しました。



「ご泡火(ほうび)炊き」シリーズは、土鍋が生み出す大火力によってお米の深い甘みと旨みを引き出し、土鍋ならではの細かい泡立ちで炊きあげることでごはんの粒立ちを守る、理想の炊き技を追求しています。タイガー魔法瓶のジャー炊飯器でフラッグシップ機種を含む上位モデルのみに採用した、ごはんのおいしさに徹底的にこだわった炊き方です。今回、本シリーズより6月21日(金)に発売する3つのモデルの発表会を開催、会場では最上位モデル「JRX-G100」で炊きあげたごはんの試食も行いました。

当日は炊飯器ブランドマネージャー 岡本 正範より、炊飯器市場全体における変化や炊飯器事業の戦略についてご説明後、商品企画担当の辻本 篤史が新製品「土鍋ご泡火炊き JRX-G100/G060」「土鍋ご泡火炊き JPL-T100」「ご泡火炊き JRI-A100/A180」それぞれの特長について説明しました。その後、SNSを中心に話題の料理人・おにぎり太郎氏がゲストとして登壇し、最上位モデル「土鍋ご泡火炊き JRX-G100」を実際に使用した感想やその魅力について語っていただきました。発表会後に行われた試食会では同モデルで炊きあげた熱々のごはんで2種類のおにぎりを握って提供し、来場されたメディアの方々に、ご泡火炊きシリーズならではのごはんの甘みや粒立ちのよさを体験いただきました。

実施概要

【名称】タイガー魔法瓶『「ご泡火炊き」シリーズ 新製品発表会』

【日時】2024年5月21日(火) 第一部: 12:00~13:30 / 第二部: 14:30~16:00

【会場】ベクトルスタジオ(東京都港区赤坂4-15-1 赤坂ガーデンシティ18F)

【登壇者】

タイガー魔法瓶株式会社 炊飯器ブランドマネージャー 岡本 正範

タイガー魔法瓶株式会社 炊飯器商品企画担当 辻本 篤史

【ゲスト】

料理人・おにぎり太郎氏

炊飯器市場の概況について

タイガー魔法瓶株式会社 炊飯器ブランドマネージャー 岡本 正範



はじめに、タイガー魔法瓶株式会社 炊飯器ブランドマネージャー 岡本 正範が登壇。国内の炊飯器市場について「大きな流れとして5万円以上と3万円未満の商品の価格の二極化が進んでいたが、直近2023年度の状況としては、より高価格帯に商品がシフトしており、5万円以上のプレミアムゾーンの価格帯商品が伸長し、34%まで伸びている。」「世帯環境変化に伴い全体的な傾向として、小世帯化による1升タイプが減少傾向にある。昨年度のトピックスとしては、小容量タイプが28%まで上昇していることが挙げられ、サイズの小型化が進んでいる」等、説明しました。また、炊飯器事業の振り返りにおいては高価格帯シリーズ“ご泡火炊き”はシリーズ合計で販売金額が昨年比131%と大きく牽引し、好調に推移していると説明。今後の全体方針としては「炊きたてNo.1戦略実現による炊飯器事業の更なる収益拡大」と「日本固有の炊飯器という商品を扱うメーカーとしての役割貢献」の2点を挙げ、『お客様、おコメという日本の食文化、そして日本のモノ作りという三位を、弊社の「炊きたて」という炊飯器を通して好循環で回すことで、現状の日本が直面している課題解決を行い「世界中に幸せな団らんを広める。」という理念実現にも繋げていきたい。』と語りました。

新製品のご紹介について

タイガー魔法瓶株式会社 炊飯器商品企画担当 辻本 篤史



続いて、タイガー魔法瓶株式会社 炊飯器商品企画担当 辻本 篤史より、土鍋炊飯器の進化や新製品「土鍋ご泡火炊き JRX-G100/G060」「土鍋ご泡火炊き JPL-T100」「ご泡火炊き JRI-A100/A180」それぞれの特長と進化したポイントについて紹介しました。2006年に業界初となる土鍋IH炊飯器の発売から始まり、2023年には新IH構造を採用した創立100周年記念モデルである、100年の技術の粋を詰め込んだ渾身のフラッグシップモデルJRX型を発売。今年にはJRX型を更に進化させた「土鍋ご泡火炊き JRX-G100/G060」で「底面に蓄熱性の高い発熱体を貼り付け、土鍋のコーティングには遠赤効果がより高い遠赤釉薬を使用し、土鍋にしかできない内なべを進化させました。」とごはんの甘みと粒感を引き出す秘訣について熱く語りました。 2

おにぎり太郎 氏が語る土鍋について



愛情を込めて一つ一つおにぎりを握る姿がSNSで多くの注目を集めている、話題の料理人・おにぎり太郎 氏にご登壇いただき、普段ご自身が土鍋でごはんを炊く理由やこだわりについて語っていただきました。「土鍋ご泡火炊き JRX-G100」で炊いたお米の感想を聞かれると『毎日のように土鍋でごはんを炊いているが土鍋と直火で炊いたごはんのようにおいしく炊きあがっていた。フタを開けたときに粒が立っているのが印象的でお米自体も甘みが出ておいしかった。また、土鍋でごはんを炊く際には浸水が必要だが、「土鍋ご泡火炊き JRX-G100」ではボタン一つでできる簡単さに驚いた！』と、おいしさと手軽さに驚いたエピソードをお話しいただきました。

おにぎり太郎氏こだわりの2種のおにぎり

会場では、「土鍋ご泡火炊き JRX-G100」で炊いた熱々のごはんでおにぎりを握っていただきました。季節によって使い分けている、こだわりのお塩3種をブレンドした“究極の塩おにぎり”と、程よい塩味がアクセントとなり、お米との相性抜群の松前漬けをのせた“松前漬けのおにぎり”の2種類をご用意いただき、それぞれ違ったおいしさを体験いただきました。



【2種のおにぎり】

・究極の塩おにぎり

お塩：満潮時の海から汲み上げた海水を、天日や風など自然の力で結晶させてつくられた「土佐の塩丸」、地中海に囲まれたシチリア島で採掘される「シチリア島岩塩」、淡路島の海水を丁寧に手で汲み取り自然の力のみで作られた最高級の塩「TEN-PI-EN」をブレンドして使用。

・松前漬けのおにぎり

具材：「函館山大 松前漬け」

イカを開いて乾燥させたスルメイカと昆布を細切りにし、醤油、酒、みりん、砂糖などで漬け込んだ保存食で北海道の郷土料理。北海道函館から手作り伝統の味をお届けします。

海苔：「浅草ぬま田海苔の網田混」

ぬま田海苔が仕入れるのは、その年の最初の漁で採れる「初摘み(はつづみ)」の海苔。サクッと歯切れがよくトロっと口溶けのいい上質でおいしい海苔をお届けします。

ご泡火炊きシリーズについて

土鍋ご泡火炊き



エボニーブラック<KG>



アイボリーホワイト<WG>

JRX-G060 / G100

製品ページ

<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/rice-cooker/jrx-g/>

土鍋ご泡火炊き



エボニーブラック<KG>

JPL-T100

製品ページ

<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/rice-cooker/jpl-t/>

ご泡火炊き



マットブラック<KM>

JRI-A100 / A180

製品ページ

<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/rice-cooker/jri-a/>



マットホワイト<WM>
※JRI-A100のみ

【製品仕様】

品名	土鍋圧力IHジャー炊飯器 <炊きたて>土鍋ご泡火炊き			圧力IHジャー炊飯器 <炊きたて>ご泡火炊き	
	JRX-G060	JRX-G100	JPL-T100	JRI-A100	JRI-A180
品番	JRX-G060	JRX-G100	JPL-T100	JRI-A100	JRI-A180
希望小売価格	オープン価格*				
最大消費電力 W	750	1080	1080	1210	1340
最大炊飯容量 L	0.63 (3.5合炊き)	1.0 (5.5合炊き)	1.0 (5.5合炊き)	1.0 (5.5合炊き)	1.8 (1升炊き)
最大炊飯容量区分 *1	A	B	B	B	D
年間消費電力量 kWh/年 *2	48.5	83.1	84	90.8	142.1
1回当たりの炊飯時消費電力量 Wh *2	105 *3	156 *3	159 *3	185 *3	239 *3
1時間当たりの保温時消費電力量 Wh *2	15.9 *3	16.8 *3	16.8 *3	15.9 *3	23.1 *3
サイズ 幅×奥行×高さ (約) cm	25.7×33.2×20.5	28.2×36.6×21.9	29.0×35.1×22.0	25.2×30.2×21.1	27.5×32.9×24.2
本体質量 (約) kg	6.1	7.4	6.9	5.5	6.7
メニュー	エコ炊き、白米(火かげん3段階)、一合炊き(火かげん3段階)、早炊き、炊込み・白米(火かげん3段階)、炊込み・一合(火かげん3段階)、炊込み・麦、炊込み・雑穀、炊込み・玄米、おかゆ、玄米、雑穀、麦めし押麦、麦めしもち麦、おこわ			エコ炊き、白米(炊きわけ3段階)、少量炊き、早炊き、炊込み、おこげ選択(白米・炊込みのみ)、おかゆ、玄米、雑穀、麦めし、おこわ	
色柄	エボニーブラック<KG> アイボリーホワイト<WG>		エボニーブラック<KG>	マットブラック<KM> マットホワイト<WM>	マットブラック<KM>
発売日	2024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) …A : 0.54L以上 0.99L未満 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。

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！

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！



<https://youtu.be/i4-2vw23TTA>

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、力をくれるだろう。

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

2023年、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。

