

-NEWS RELEASE-

「炊きたて50周年の最高傑作」が、さらに進化  
**土鍋圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>土鍋ご泡火炊き**  
**JPL-G100**  
 2021年6月21日発売

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、<炊きたて>シリーズ50周年記念モデルJPL型の最新機種「土鍋圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>土鍋ご泡火炊き JPL-G100」を2021年6月21日に発売いたします。

1970年に初代モデルを発売して以来、<炊きたて>シリーズは昨年で50周年を迎えました。“<炊きたて>史上、最高傑作”として誕生したJPL-A型は、「家電大賞 2020-2021」炊飯器部門・金賞の受賞をはじめ、「2020年家電批評 炊飯器部門ベストバイ 1位」など、2020年度の家電系アワードを合計で4冠獲得いたしました※1。

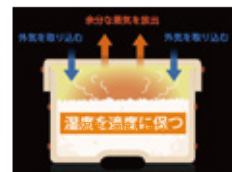
この度、新発売となる「土鍋ご泡火炊き JPL-G100」は、炊飯の“仕上げ”と“保温”を、さらに進化させました。炊飯時の蒸らし工程で、新たに「間欠呼吸」を採用。高温を維持しながら仕上げることで、お米の甘みを引き出します。また、木製のおひつを手本にした「おひつ保温」も新たに呼吸回数を増やし、より本物のおひつに近づかせました。本体の底に搭載している温度センサーによって、最適化した呼吸間隔で湿度を細かく制御することで、より炊きたてのおいしさを長持ちさせます。また、「銘柄巧み炊きわけ」も前機種から進化し、70銘柄を炊きわけることが可能になりました。

当社は長年培ってきた熱コントロール技術と、土鍋にしかできない究極の炊き技を進化させた本製品で、土鍋ごはんのおいしさをご家庭にお届けし、幸せな団らんを広めることに貢献してまいります。



**【主な特長】**

- ① 土鍋の高火力&遠赤効果、やさしい泡立ち  
**「土鍋ご泡火炊き」による、究極の炊き技**
- ② “仕上げ”が進化。高温の蒸らしで甘みを引き出す。  
**「ハリつやポンプ」に「間欠呼吸」を新採用。New**
- ③ “おひつ保温”が進化。温度センサーで呼吸をコントロール  
**本物のおひつのように、おいしさ長持ち New**



高温蒸らしイメージ

おひつ保温イメージ

**【製品概要】**

品名	品番	色柄	希望小売価格	発売日
土鍋圧力IHジャー炊飯器 <炊きたて> 土鍋ご泡火炊き	JPL-G100	ミネラルブラック<KL> エクリュホワイト<WE>	オープン価格※2	2021年6月21日

※1 GetNavi×家電 Watch「家電大賞2020-2021」炊飯器部門 金賞、晋遊舎「家電批評」2020年度炊飯器部門ベストバイ 1位、徳間書店「GoodsPress」GP AWARD 2020 生活家電部門 毎日絶品ご飯賞、光文社「VERY」2021.2月号 みんなの買ってよかった家電大賞 食卓盛り上げ賞  
 ※2 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 土鍋の高火力&遠赤効果、やさしい泡立ち

#### 「土鍋ご泡火炊き」による、究極の炊き技

内なべには本物の土からできた蓄熱性の高い「本土鍋」を使用。本体底に組み込んだ「遠赤土かまど」が本土鍋にしっかり熱を伝えて、土鍋ならではの最高温度約280度<sup>※3</sup>の高火力を実現。さらに、約4倍<sup>※4</sup>の遠赤効果による輻射熱で甘みと旨みをじっくりと引き出します。

また、土鍋ならではの細かく均一な大量の「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、旨み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。

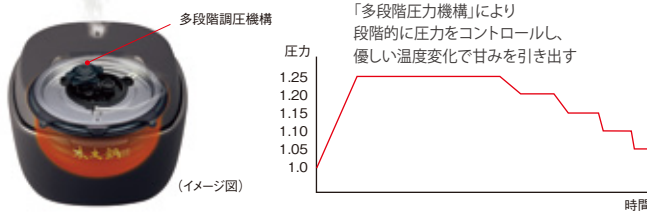
※3 内なべ外側底面の温度(当社調べ)。※4 JPL-G100と当社従来品JKT-C100(2019年製)の内なべの比較。なべ底内側の温度 本土鍋230度、金属鍋110度(実際の炊飯時の温度を想定)の場合のピーク時の遠赤放射エネルギー量の比較。JPL-G100 397.6W m<sup>2</sup>μm JKT-C100 97.7W m<sup>2</sup>μm(当社調べ)



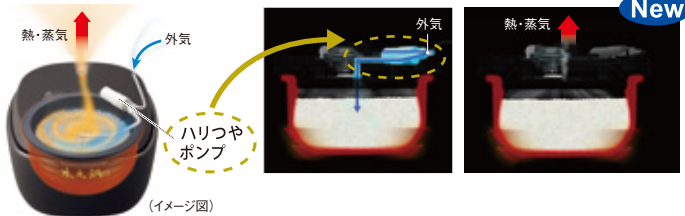
### ② “仕上げ”が進化。高温の蒸らしで甘みを引き出す。

#### 「ハリつやポンプ」に「間欠呼吸」を新採用。

##### 仕上げ技① 仕上げの蒸らし温度をゆっくり変化



##### 仕上げ技② 仕上げ時に余分な水分をコントロール



JPL型の「丹精仕上げ」は、「多段階圧力機構」と「ハリつやポンプ」の2つの仕上げ技を採用しています。

##### ①「多段階圧力機構」

段階的に圧力をコントロールすることで、仕上げ段階の蒸らし温度を高く維持させながら、やさしく温度変化させ、お米の甘みを引き出します。

##### ②「ハリつやポンプ」

「ハリつやポンプ」が外気を取り込み、高温蒸らし時に発生する過剰な熱と蒸気を取り除いて、余分な水分をコントロール。ごはんのハリと弾力を引き出します。新製品「土鍋ご泡火炊き JPL-G100」では、蒸らし工程で、新たに「間欠呼吸」を採用。呼吸を間欠に行うことにより、高温を維持しながら仕上げ、ごはんのハリを保ちながらお米本来の甘みを引き出します。

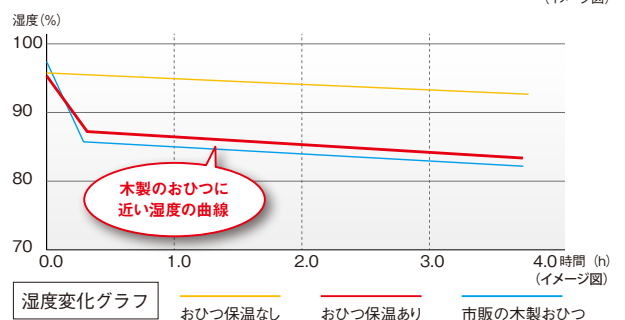
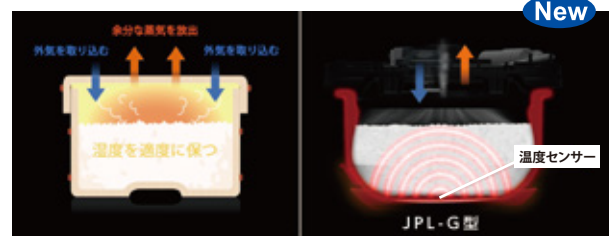
### ③ “おひつ保温”が進化。

#### 温度センサーで呼吸をコントロール

#### 本物のおひつのようにおいしさ長持ち

木製のおひつが“呼吸”で空気・水分を上手にコントロールしておいしく保温をしていることを手本にした「おひつ保温」。ごはんが炊きあがった後、「ハリつやポンプ」が稼働し、外気を取り込んで余分な熱と蒸気を放出します。

新製品「土鍋ご泡火炊き JPL-G100」では、本体の底に搭載している温度センサーによって、呼吸が必要かどうか判断して湿度を細かく制御。呼吸回数を増やすことで本物のおひつに近づきました。においと黄ばみを低減し、炊きたてのおいしさを長持ちさせます。



## 【その他の特長】

### ◆お茶碗一膳から極める「一合料亭炊き」

好評の少量炊飯でも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。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。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。

また少量のお茶碗一膳分(0.5合)や炊込みごはんにも対応。一膳でも料亭のような炊きたてごはんをおいしく召しあがっていただけます。

### ●「一合料亭炊き」で炊飯空間を最適化

(白米1合のイメージ図)



### ●「一合料亭炊き」の炊込みごはん調理例

あわび  
 蒸し鮑の炊込みごはん(1合)



### ◆お米を科学で炊きわける

#### 「銘柄巧み炊きわけ」が70銘柄に進化!



国内外から5,700を超えるお米が集まる国内外最大のお米のコンクール※5で用いられる計測データを「米・食味鑑定士協会」協力のもと、活用。水分率、たんぱく質やアミロースの量など、各銘柄の持つ特長を科学的に細かく分析し、それぞれのお米に合った炊き方でおいしく炊きあげます。

お米の生産者の想いもごはんの味に込めたタイガーならではの炊きわけ機能です。

※5 米・食味鑑定士協会主催「米・食味分析鑑定コンクール・国際大会」

### ◆使いやすさ・お手入れのしやすさにも妥協しない

「大型ホワイトバックライト液晶」は画面も文字も大きなタッチパネルで操作がラクラク。

お手入れ点数は、内なべと内ぶたのみのたったの2点。部品の取り外しも簡単です。新たに採用したストレスフリーな使い心地の「マグネット式着脱内ぶた」は、手を離せばスッと本体に装着できます。内ぶたは食器洗浄機にも対応し、毎日のお手入れ性にもこだわっています。



### ◆安心の内なべ5年保証つき。厳選した土で焼き上げた「本土鍋」

本土鍋の内なべは、土鍋、急須の生産で有名な三重県四日市市の伝統工芸品「四日市萬古焼<sup>ばんこやき</sup>」を使用。細かい特別な土を使い、約1,250度の高温で焼き上げ、その後、温度の違う計三度焼きを経て完成。

本土鍋の強度は、一般の市販の土鍋と比べて約2倍※6以上あります。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年間保証しており、安心してお使いいただけます。

※6 土鍋素地曲げ強度比較(当社調べ) 本土鍋(JPL-G100)70~80MPa、一般ガス火対応の萬古焼土鍋20~40MPa



New

## 全70銘柄搭載

(50銘柄+新たな20銘柄)

追加20銘柄

- ・秋の詩
- ・秋のきらめき
- ・あきろまん
- ・イクヒカリ
- ・きたくりん
- ・くまさんの願き
- ・くまさんの力
- ・恋の予感
- ・彩のかがやき
- ・里山のつぶ
- ・たかたのゆめ
- ・つぶぞろい
- ・てんたく
- ・なすひかり
- ・ほるみ
- ・ひめの凜
- ・ふさおとめ
- ・ゆめおぼこ
- ・夢ごち
- ・ゆめみずほ

銘柄に合わせた炊き方で  
**本来の美味しさを引き出す!**

## 土鍋ご泡火炊き



ミネラルブラック&lt;KL&gt;



エクリュホワイト&lt;WE&gt;

## 本土鍋

四日市萬古焼

内なべ5年保証


 一合料亭炊き専用  
中ぶたつき

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 101%	年間消費電力量 84.1 kWh/年
----------------	------------------	-----------------------



## 「土鍋ご泡火炊き JPL-G100」製品ページ

<https://www.tiger.jp/product/ricecooker/JPL-G.html>

## 【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
品番	JPL-G100
希望小売価格	オープン価格*
最大消費電力 W	1080
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	84.1
1回当たりの炊飯時消費電力量 Wh ※2	159 ※3
1時間当たりの保温時消費電力量 Wh ※2	16.6 ※3
サイズ 幅×奥行×高さ (約) cm	29.0×35.1×22.0
本体質量 (約) kg	7.4
メニュー	エコ炊き、白米 (銘柄炊きわけ対応)、一合炊き、早炊き、炊込み (白米・一合・麦・雑穀・玄米)、おかゆ、玄米、麦めし押麦、麦めしもち麦、雑穀、おこわ
色柄	ミネラルブラック<KL>、エクリュホワイト<WE>
発売日	2021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。

**【業界からの期待の声】****◆Webメディア「家電 Watch」編集長 中林暁さん**

これまで50年間進化し続けてきて、それがさらにまだ技術進化するの?っていう。わくわくさせてくれますね。

**◆雑誌「GetNavi」編集長 川内一史さん**

一体どこまで行ってしまうのか笑、仕上がりが気になります。ごはんは毎日食べるものですし、長く使えるモデルになることは間違いないので、早くもゲットナビでは“買い”を断言します!

**◆創業100年を超える老舗「隅田屋」代表 五ツ星お米マイスター 片山真一さん**

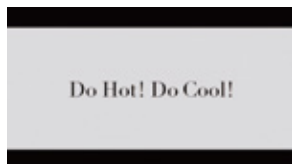
旧モデルが炊飯器の完成系だと思っておりますので、これ以上お米本来の旨みと食感を簡単に引き出せる方法があるのかに注目しながら新しいフラッグシップモデルに期待しています。今回の新機種は五ツ星お米マイスターとして興味津々です。

**◆米・食味鑑定士協会 会長 鈴木秀之さん**

土鍋特長の非常に細かい泡状の対流が起きていく、美味しいお米を引き出すためのいろんな条件が入ってるのではないかと、思っています。お米にこだわる人ほど、この炊飯器を必要とするでしょうね。

**◆家電+ライフスタイルプロデューサー 神原サリーさん**

これ以上を望むのは難しいのではないかと、思っていますが、さらに種類が増え続ける銘柄への対応や、個々の好みに丁寧に寄り添うようにさらに細かくチューニングしてくるのではと期待しています。すでにおいしさの到達点に達していると思うので、次の一手はどう来るのかそれが楽しみでもありますね。

**タイガー魔法瓶 NEXT100年ステートメントムービー「Do Hot! Do Cool!」公開中!**

タイガー魔法瓶は2023年に創立100周年を迎えます。創立以来、「真空断熱技術」と「熱コントロール技術」を用いた、高次元の熱制御にこだわり続けてきました。次の100年も変わらずこの技術を活かして、「世界中に幸せな団らんを広める。」ことを実現してまいります。

「Do Hot! Do Cool!」100年を、あたたかく。100年を、カッコよく。 [https://youtu.be/MQe\\_G1aveuM](https://youtu.be/MQe_G1aveuM)

