

-NEWS RELEASE-

アップグレードした“ご^{ほうび}泡火炊き”で土鍋ごはんのおいしさを再現
 圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>ご^{ほうび}泡火炊き
JPI-G100/G180
 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、「圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>ご^{ほうび}泡火炊きJPI-G100/G180」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。昨年発売した金属釜の最上位モデルご^{ほうび}泡火炊きJPI-A100は、おかげさまでご好評いただき、前年度モデルに比べて約180%※の出荷台数を達成いたしました。

本製品は、火力を強める蓄熱性の高い土鍋素材をコーティングした金属釜の内なべを採用しています。泡立ちを高める加工を施した釜底部分を改良し、底面積を拡大したことで、さらに広範囲の泡でお米を優しく包み込む「ご^{ほうび}泡火炊き」を実現し、土鍋での炊き方の本質に迫りました。また、新搭載の圧力洗浄コースにより、短時間で炊飯器の内部を清潔にお手入れすることが可能です。

当社は長年培ってきた熱コントロール技術と、「ご^{ほうび}泡火炊き」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。

※ 対象期間：2020年7月～2021年4月の出荷実績ベース。前年度モデルJPC-G100同期間での比較。(当社調べ)



JPI-G100 ミネラルブラック<KL>



「少量旨火炊き」イメージ

【主な特長】

① 泡立ちの進化で、より土鍋に迫る「ご^{ほうび}泡火炊き」を実現 **New**

ふっくら粒立った仕上がりに

② 少量でもしっかりおいしく

「少量旨^{うまび}火炊き」

③ 短時間で清潔にお手入れできる

「圧力洗浄コース」 **New**



(イメージ図)



泡がお米を包み、ふっくら粒立った仕上がりに!

(イメージ図)

【製品概要】

品名	品番	色柄	希望小売価格	発売日
圧力IHジャー炊飯器 <炊きたて>ご ^{ほうび} 泡火炊き	JPI-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※	2021年6月21日
	JPI-G180	ミネラルブラック<KL>		

※ 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 泡立ちの進化でより土鍋に迫る「^{ほうび}ご泡火炊き」を実現 ふっくら粒立った仕上がりに

内なべは9層の多層鍋に、蓄熱性と熱伝導性のよい素材をコーティングした「遠赤9層土鍋かまどコート釜^{ほうび}〜ご泡火仕上げ〜」。

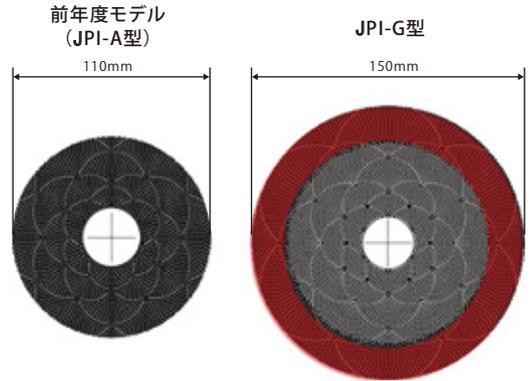
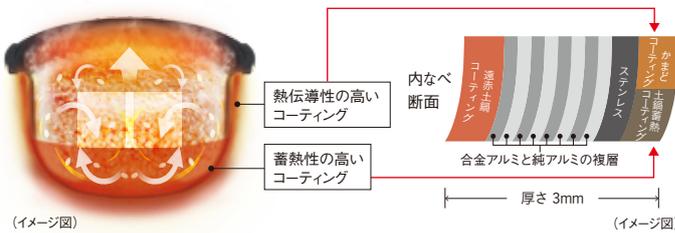
内なべ外側上部には熱伝導性の高い銅素材を使用した「かまどコーティング」、下部には蓄熱性の高い土鍋素材を使用した「土鍋蓄熱コーティング」を施しました。コーティングの粒の大きさが異なる素材を重ねることで蓄熱性を再現し、沸とう時の火力を高く保ちます。内なべの内側には「遠赤土鍋コーティング」を施しており、遠赤効果を高めてお米のおいしさを引き出します。

新採用の釜底形状では、内なべの釜底の表面積が約12%アップ※しました。約6,500個の細かな凸により、泡立ちをさらに強化したことで、お米一粒ひと粒を包み込み、土鍋で炊いたような弾力のあるごはんに仕上げます。

※当社従来品 JPI-A100 (2020年製)との比較



多層鍋と土鍋素材の高い蓄熱性銅素材の熱伝導性で土鍋炊きに迫るおいしさを実現!



内なべ底面の曲面部分にも泡立ち加工を適用



② “少量でも^{うまび}しっかりおいしく「少量旨火炊き」

お茶碗1〜2杯分※など、少ない量でもしっかりおいしく炊ける「少量旨火炊き」を搭載。土鍋圧力IHジャー炊飯器で培った、少量でも旨みを引き出す加熱プログラムを金属釜に応用。新たに1升サイズでも1合から炊飯が可能になりました。「その日食べる分だけの炊きたてごはんをおいしく食べたい」という声にお応えします。

※JPI-G100は0.5合から、JPI-G180は1合から炊飯していただけます。



③ 短時間^{うまび}*1で清潔に「圧力洗浄コース」**New**

内なべに水を入れて加熱し、圧力をかけて洗浄することにより炊飯器に付着したにおいや汚れが短時間で取れやすくなります。*2

炊飯器調理の後や、においが気になるときにご活用いただけます。



(イメージ図)



*1 JPI-G型:29分 当社従来品 JPI-A型 (2020年製):48分 *2 においによっては完全に取れない場合もあります。

【その他特長】

◆もっちり、しっかりした食感「可変W圧力炊き」

大小2つの圧力ボールを制御し、ねばりを引き出ししっかり炊きあげます。炊きあげ時に約1.25気圧の圧力をかけてねばりともちもちした弾力を引き出します。炊きあげ後は約1.05気圧まで減圧し、高温蒸らしにより、ごはん粒を炊きしめ、べたつきを抑えたしっかりとした炊きあがりに仕上げます。

さらに、内釜を包むIHヒーターには、加熱面積を広げ、火力・蓄熱性を高めた「釜包みIH」を採用。より広い面積で加熱することで加熱量がアップし、お米本来の甘みを引き出します。



◆食感炊きわけ「すし・カレー」メニュー

すしやカレーに適した、べたつきを抑えたしゃっきりとした食感のご飯を炊くときに最適です。



◆「少量高速」&「冷凍ご飯」メニュー

お茶碗1杯(0.5合)が最短 約15分、1合が約17分で炊飯できる「少量高速」メニューでは、忙しい毎日でも炊きたてのごはんが食べられます。

(0.5合の炊飯は5.5合サイズのみ。1升サイズは1合から炊飯で約17分。)

また、冷凍用のごはんがおいしく炊ける「冷凍ご飯」メニューを搭載。白米よりも時間をかけて吸水し、べたつきを抑えつつも芯までふっくら炊きあげることで、冷凍保存してもおいしさを保ちます。



◆毎日のお手入れも簡単に

毎日のお手入れは内なべ・着脱式のスチームキャップ・内ぶたの3点のみ。パーツの取り外しも簡単でスチームキャップは食器洗浄機の使用にも対応しています。内なべにはとっ手がついているのでスイッチをオフにしてすぐに本体から取り出して洗えます。

本体は凹凸が少ない天面なので拭きやすく、お手入れシボフレームは「お手入れシボ」加工でおねばがついてもはがれやすくなっており、毎回のお手入れも楽にいただけます。



お手入れパーツは3点



拭きやすい天面



お手入れシボフレーム

【製品画像】

 ほろび
ご泡火炊き


ミネラルブラック<KL>


 エクリュホワイト<WE>
(JPI-G100のみ)

 湯水9層
土鍋かき釜
ご飯火仕上げ


内なべ3年保証

 自立式
しゃもし
つき

5.5合 炊き JPI-G100

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 101%	年間消費電力量 87.5kWh/年
----------------	------------------	----------------------

出荷時の設定は、「エコ炊き」メニュー。

1升 炊き JPI-G180

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 100%	年間消費電力量 140kWh/年
----------------	------------------	---------------------

出荷時の設定は、「エコ炊き」メニュー。


「ご泡火炊き JPI-G100」製品ページ >>
<https://www.tiger.jp/product/ricedcooker/JPI-G.html>
「土鍋神話」特集ページ >>
<https://www.tiger.jp/feature/ricedcooker/>
【製品仕様】

品名	圧力IH ジャー炊飯器<炊きたて>ご泡火炊き ^{ほろび}	
品番	JPI-G100	JPI-G180
希望小売価格	オープン価格*	
最大消費電力 W	1200	1350
最大炊飯容量 L	1.0 (5.5合炊き)	1.8 (1升炊き)
最大炊飯容量区分 ※1	B	D
年間消費電力量 kWh/年 ※2	87.5	140.0
1回当たりの炊飯時消費電力量 Wh ※2	171※3	237※3
1時間当たりの保温時消費電力量 Wh ※2	17.2※3	22.8 ※3
サイズ 幅×奥行×高さ (約) cm	25.2×30.2×21.1	27.5×32.9×24.2
本体質量 (約) kg	5.4	6.5
メニュー	エコ炊き、白米、極うま、早炊き、少量高速、すし・カレー、少量炊き (少量旨火炊き)、冷凍ご飯、炊込み/炊込みおこげ、おかゆ、玄米、麦めし押麦、麦めしもち麦、雑穀、おこわ、調理	
色柄	ミネラルブラック<KL>、エクリュホワイト<WE>	ミネラルブラック<KL>
発売日	2021年6月21日	

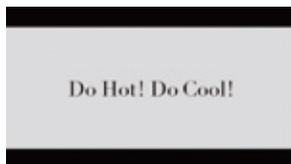
*オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

※1 電磁誘導加熱方式 (IH) ……B:0.99L以上 1.44L未満 D:1.80L以上 ※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。(工場出荷時の設定です。)

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。

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


© 2003 TIGER CORPORATION