

-NEWS RELEASE-

3万円台で叶う!“毎日使い”を心地よくするハイバリューモデル誕生
IHジャー炊飯器<炊きたて>JPW-A100/A180、B100/B180

2021年9月上旬発売

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、「IHジャー炊飯器<炊きたて>JPW-A100/A180」および「IHジャー炊飯器<炊きたて>JPW-B100/B180」を2021年9月上旬に発売いたします。

2020年度の日本電機工業会データによると、IHジャー炊飯器における3万円未満のジャー炊飯器は約35.4%を占め、年間約150万台を超えるボリュームゾーン※1になっております。この市場動向を受け、同価格帯の販売強化戦略として、手ごろな値段ながらも使いやすさに徹底的にこだわったハイバリューモデル「JPW型」を新投入いたします。

JPW-A型は、土鍋コーティングを施した「遠赤3層土鍋コート釜」を内なべに採用しながら※2、「厚釜2mm」を実現。遠赤効果と、釜の厚みによる火力でごはんを芯までふっくらと美味しく炊きあげます。また、「少量旨火炊き」「少量高速メニュー」「冷凍ご飯メニュー」など、タイガーのジャー炊飯器で人気の機能を18メニュー搭載いたしました※3。さらに、調圧レス構造を新採用することで、お手入れ点数は2点のみ。内ぶたは、食器洗い乾燥機にも対応し、日々のお手入れ性も向上した新モデルとして、清潔にお使いいただけます。

当社は長年培ってきた熱コントロール技術と、土鍋に迫る炊き技を進化させた本製品で、幸せな団らんを広めることに貢献してまいります。

※1 対象期間:2020年1月~2020年12月の出荷実績ベース ※2 JPW-B型は、「遠赤3層釜」なべ釜1.5mm ※3 JPW-B型は、合計15メニュー



写真は、JPW-A100



「少量旨火炊き」イメージ(JPW-A型のみ)

【主な特長】

① 土鍋ごはんに迫るおいしさ

遠赤3層土鍋コート釜×厚釜 約2mmでふっくら炊きあげ※

※JPW-B型は、「遠赤3層釜」なべ厚 約1.5mmを採用

厚釜 約2mm New



(イメージ図)

② コストパフォーマンスを発揮する、充実の機能メニュー
JPW-A型は、合計18メニュー搭載!

※JPW-B型は、合計15メニュー



冷凍ご飯メニュー



調理メニュー



パンメニュー

③ 使いやすさを徹底追求

お手入れ性向上 & 省サイズ化

New

お手入れ、
たったの2点



徹底した
ローフォルム



【製品概要】

品名	品番	色柄	希望小売価格	発売日
IHジャー炊飯器 <炊きたて>	JPW-A100	シャンパンゴールド <NP>	オープン価格※	2021年9月上旬
	JPW-A180			
	JPW-B100	ダークグレー <HD>		
	JPW-B180			

※ 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 土鍋ごはんに迫るおいしさ。 「遠赤3層土鍋コート釜」×「厚釜 約2mm」で ふっくら炊きあげ

熱伝導性のよい素材を組み合わせ、蓄熱性の高いコーティングを施した「遠赤3層土鍋コート釜」。金属を重ねた3層構造により、効率よく内なべが発熱。土鍋素材の遠赤コーティングで遠赤効果を高め、お米一粒ひと粒まで熱をムラなく均一に広げて、ごはんを甘くおいしく炊きあげます。

また、新採用の厚釜 約2mmで、炊きムラを抑え、芯までふっくらおいしいごはんをお楽しみいただけます。

※JPW-B型は「遠赤3層釜」なべ厚約1.5mmを採用



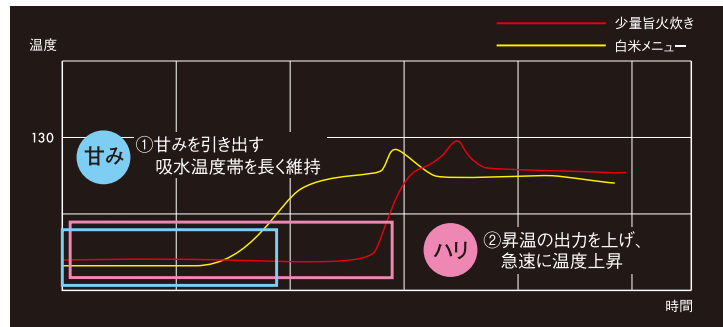
② コストパフォーマンスを発揮する、充実の機能メニュー

JPW-A型は、合計18メニュー搭載!(JPW-B型は、合計15メニュー)

従前機種(JKT型)にはなかった、「少量旨火炊き」メニューを新搭載。通常の「白米」メニューよりも甘みを引き出す吸水温度帯を長く持続させ、昇温時の火力を上げ急激に温度を上昇させる加熱プログラムを採用いたしました。お茶碗1~2杯分※など、少量でもしっかりハリと甘みを引き出します。「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。(JPW-A型のみ搭載) ※JPW-A100は0.5合から、JPW-A180は1合から炊飯していただけます。



「少量旨火炊き」メニュー (JPW-A型のみ)



加熱プログラム(イメージ)



「少量高速」メニュー

「少量高速」メニューは、お茶碗1杯(0.5合)が最短 約15分、1合が約17分※で炊飯できるメニューの搭載により、忙しい毎日でも炊きたてのごはんが食べられます。吸水・昇温・蒸らしの各工程でお米にしっかり効率よく熱を伝えて、少量高速炊飯を実現しました。

※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分かかります。



「冷凍ご飯」メニュー

冷凍して解凍しても「炊きたて」のようなおいしさを保つ「冷凍ご飯」メニュー。冷凍したごはんを解凍した際に起こるごはんの「パサつき」やレンジ再加熱時の「ベタつき」を解消するために、通常の「白米」メニューよりも時間をかけて吸水し、ベタ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。冷凍ストックしておけばいつでも「炊きたてのおいしさ」が味わえます。

人気の炊飯器調理にも対応し、15分短調理などにも対応した「調理」メニューを搭載。温度管理が厳しい「パン発酵」「パン焼き」メニューもキーを押すだけで発酵や焼き上げが自動で行われます。外は香ばしく、中はふんわりやわらかい手作りパンがご家庭で楽しめます。



調理メニュー



「パン発酵」「パン焼き」メニュー

その他:

エコ炊き、白米、極うま、早炊き、炊込み/炊込みおこげ、おこわ、おかゆ、玄米、雑穀、麦めし押麦※、麦めしもち麦※、ケーキ

※JPW-A型のみ

③ **使いやすさを徹底追求**
お手入れ性向上&省サイズ化

従前機種(JKT型)と比べてお手入れ性にもこだわりました。お手入れ点数はこれまでの3点から、内なべと内ぶたの2点のみに進化。内ぶたは、食器洗い乾燥機にも対応しているため、毎日のお手入れをストレスフリーに行っていただけます。

炊込みごはんや炊飯器調理の後の気になるにおいや汚れには「洗浄」コース※が最適。手の届かない炊飯器内部の汚れやにおいを、蒸気の力で抑制します。

※約50分。洗浄時間は目安です。使用状況に応じて完了時間は多少異なります。(当社調べ) においによっては完全に除去できない場合があります。



お手入れ、たったの2点



内ぶたは食器洗い乾燥機OK



凹凸の少ないフラット天面



米粒がくっつきにくいお手入れシボフレーム



蒸気の力で洗浄できる「洗浄」コース

また、調圧レス構造を新採用することでデザインを一新。高さを11mm※低くし、高機能を凝縮させた高さ20cmのローフォルムを実現しました。前面から後方にかけて凹凸が少ない天面で、コンパクトな空間にもスッキリ収まると同時に、サッと一拭きで清潔に使っていただけます。

※当社従前機種JKT-L100(2020年製)との比較。(JPW-A100高さ約200mm、JKT-L100高さ約211mm)



5.5合炊きでもコンパクトに収まる(写真は、JPW-A100)



洗練されたローフォルムで高級感を演出

～ 本日より、「JPWシリーズ」新CM公開! ～

土鍋の技を受け継ぐ「JPWシリーズ」の新CMを公開。厳かな「土鍋神話」の和の世界観に、新たな主力商品となるJPW型が登場いたします。“ハイバリューモデル”に相応しい、美しいローフォルムを魅せる演出に工夫を凝らしています。



●タイトル: <炊きたて>土鍋神話「JPWシリーズ」篇 ●出演: 市川海老蔵、堀越勸玄

●動画URL: <https://youtu.be/DZrmF7PbAO0> ※公式HP、YouTube、SNS、デジタル広告で本日より公開

●「土鍋神話」特設サイト: <https://www.tiger.jp/feature/ricemaker/>

QRコードにアクセスすると動画をご覧ください。



【製品画像】

5.5合 炊き JPW-A100

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 105%	年間消費電力量 88.2kWh/年
----------------	------------------	----------------------

出荷時の設定は、「エコ炊き」メニュー。

1升 炊き JPW-A180

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 105%	年間消費電力量 138kWh/年
----------------	------------------	---------------------

出荷時の設定は、「エコ炊き」メニュー。



内なべ1年保証

5.5合 炊き JPW-B100

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 104%	年間消費電力量 89.0kWh/年
----------------	------------------	----------------------

出荷時の設定は、「エコ炊き」メニュー。

1升 炊き JPW-B180

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 105%	年間消費電力量 138kWh/年
----------------	------------------	---------------------

出荷時の設定は、「エコ炊き」メニュー。



「<炊きたて>JPW-A100/A180」製品ページ >> <https://www.tiger.jp/product/ricecooker/JPW-A.html>

「<炊きたて>JPW-B100/B180」製品ページ >> <https://www.tiger.jp/product/ricecooker/JPW-B.html>

「土鍋神話」特集ページ >> <https://www.tiger.jp/feature/ricecooker/>

【製品仕様】

品名	IHジャー炊飯器<炊きたて>			
品番	JPW-A100	JPW-A180	JPW-B100	JPW-B180
希望小売価格	オープン価格*			
最大消費電力 W	1225	1375	1225	1375
最大炊飯容量 L	1.0(5.5 合炊き)	1.8(1 升炊き)	1.0(5.5 合炊き)	1.8(1 升炊き)
最大炊飯容量区分 ※1	B	D	B	D
年間消費電力量 kWh/年 ※2	88.2	138	89.0	138
1回当たりの炊飯時消費電力量 Wh ※2	166※3	225※3	170※3	223※3
1時間当たりの保温時消費電力量 Wh ※2	19.1※3	23.7※3	18.7※3	23.8※3
サイズ 幅×奥行×高さ (約) cm	26.0×35.4×20.0	28.8×38.6×23.9	26.0×35.4×20.0	28.8×38.6×23.9
本体質量 (約) kg	3.9	4.9	3.8	4.8
メニュー	エコ炊き、白米、極うま、早炊き、少量高速、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、ケーキ、パン発酵、パン焼き		エコ炊き、白米、極うま、早炊き、少量高速、冷凍ご飯、炊込み/炊込みおこげ、おかゆ、玄米、雑穀、おこわ、調理、ケーキ、パン発酵、パン焼き	
色柄	シャンパンゴールド<NP>		ダークグレー<HD>	
発売日	2021年9月上旬			

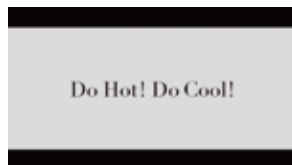
*オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

※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

