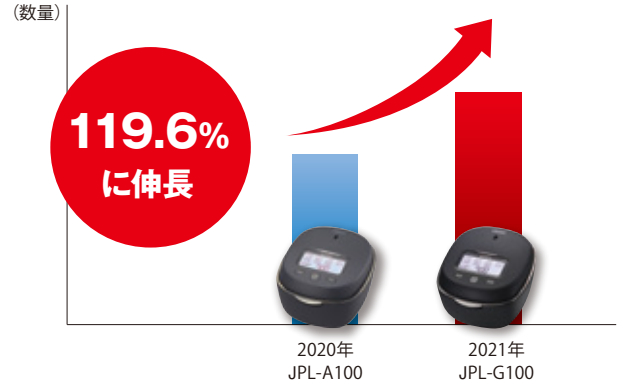


-NEWS RELEASE-

累計8冠を獲得した「炊きたて50周年の最高傑作」が大躍進！
 「土鍋ご泡火炊き JPL型」が、昨年対比119.6%の売上台数を記録



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)が発売した、<炊きたて>50周年記念モデルである「土鍋圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>土鍋ご泡火炊きJPL型」が、昨年比119.6%^{※1}の売上台数を記録いたしました。最上位モデルならではの高価格帯炊飯器にも関わらず、2020年度には前年同期比101.2%、2021年度には119.6%と、2年連続で売上台数を伸ばしてまいりました。

1970年に初代モデルを発売して以来の「<炊きたて>史上、最高傑作」として2020年に誕生したJPL型は、「家電大賞2020-2021」炊飯器部門・金賞の受賞をはじめ、晋遊舎「家電批評」2021年度ベストバイオブサイヤー、晋遊舎「MONOQLO」2021年度ベストバイオブサイヤー、徳間書店「Goods Press」2021年度炊飯器部門 ベストヒットオブサイヤーなど、累計8冠^{※2}を達成したタイガーの最上位モデルとなります。

<売上好調の要因>

✓製品特長

土鍋の技を磨いた「大火力」「遠赤効果」で、お米本来の甘み・旨みを最大限引き出し、土鍋のやさしい「泡立ち」でお米を傷つけずにふっくら炊きあげ。<炊きたて>史上、最高傑作のおいしさを追求しました。



また、呼吸して炊きたてのおいしさを長持ちさせる「おひつ保温」や、70種類の銘柄米が炊き分けられる「銘柄巧み炊きわけ」、料亭のような炊きたてごはんを味わえる「一合料亭炊き」、内ぶたが食器洗い乾燥機にも対応した「お手入れ2点」など、最上位モデルにふさわしい最新機能を搭載し続けています。



✓社会背景

新型コロナウイルスの感染拡大をうけた「巣ごもり」需要により、2020年度の白物家電は1996年度以来24年ぶりの高水準となりました(21年4月、日本電機工業会発表)。その後、需要が一巡したことにより出荷台数は落ち着いたものの、炊飯器の業界平均売価は、2019年度は約21,805円、2020年度は22,678円(前年比104%)、2021年度は23,366円(前々年比107%)と伸長しつづけており^{※5}、コロナ禍を経た近年のトレンドとして高価格帯炊飯器の人気の高くなっていることが推察できます。

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。

※1 従前最上位モデル比、同年4月1日~翌3月31日における1カ月売上平均台数(自社調べ) ※2 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「GoodsPressGP Award 2020 生活家電部門 毎日絶品で飯賞、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、晋遊舎「家電批評」2021年度ベストバイオブサイヤー、晋遊舎「MONOQLO」2021年度ベストバイオブサイヤー、徳間書店「Goods Press」2021年度炊飯器部門 ベストヒットオブサイヤー、ワン・パブリッシング「GetNavi」2022年3月号みんなの欲しいものランキング 炊飯器部門ベストバイ ※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-M100(2020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 m²μm JKT-M100 97.7W m²μm(当社調べ) ※5 同年4月1日~3月31日、炊飯器業界平均単価(自社調べ)

【JPL-G100の主な特長】

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、理想の炊き技

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^{※3}の高火力を実現。さらに、約4倍^{※4}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。

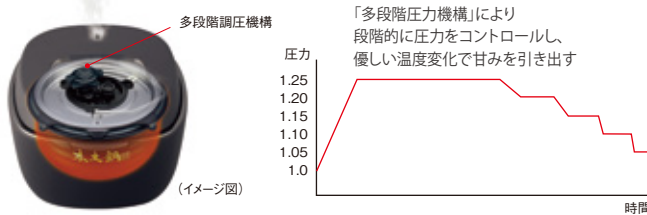


※3 内なべ外側底面の温度(当社調べ) ※4 JPL-G100と当社従来品JKT-M100(2020年製)の内なべの比較。なべ底内側の温度 本土鍋230度、金属鍋110度(実際の炊飯時の温度を想定)の場合のピーク時の遠赤放射エネルギー量の比較。JPL-G100 397.6W m²μm² JKT-M100 97.7W m²μm²(当社調べ)

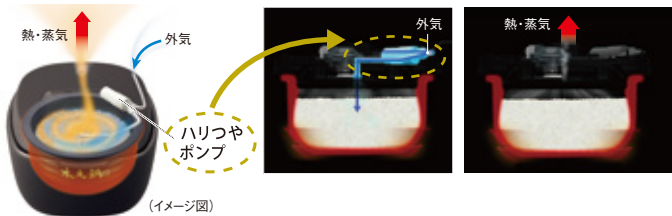
② “仕上げ”にこだわる。高温の蒸らしで甘みを引き出す

「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



「土鍋ご泡火炊き JPL-G100」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。

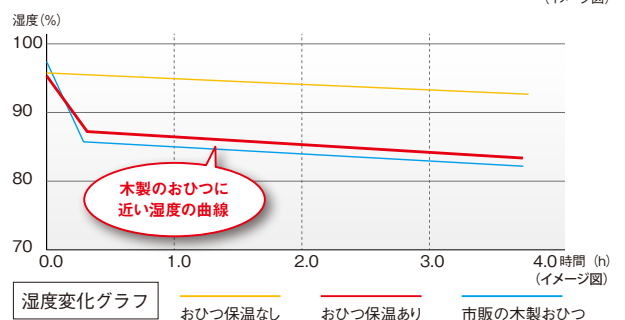
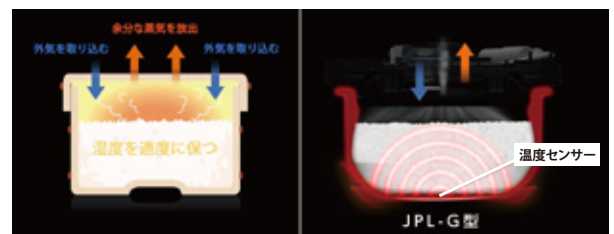
「土鍋ご泡火炊き JPL-G100」では、蒸らし工程で、「間欠呼吸」を採用。呼吸を間欠に行うことにより、高温を維持しながら仕上げ、ごはんのハリを保ちながらお米本来の甘みを引き出します。

③ 温度センサーで呼吸をコントロール。“おひつ保温”

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。

「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。



【JPL-G100の主な特長】

◆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銘柄に対応



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※6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。

※6 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」

全70銘柄搭載

・秋の詩	・恋の予感	・はるみ
・秋のきらめき	・彩のかがやき	・ひめの嵐
・あきらまん	・里山のつづ	・ふさおとめ
・イクヒカリ	・たかたのゆめ	・ゆめおぼこ
・きたくりん	・つぶぞろい	・夢ごこち
・くまさんの輝き	・てんたかく	・ゆめみずほ
・くまさんの力	・なすひかり	・…etc

銘柄に合わせた炊き方で
本来の美味しさを引き出す!

◆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。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。内ぶたは食器洗い乾燥機にも対応し、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「^{ばんこやき}四日市萬古焼」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※7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。

※7 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



土鍋ご泡火炊き



ミネラルブラック<KL>



エクリュホワイト<WE>

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
----------------	------------------	-----------------------

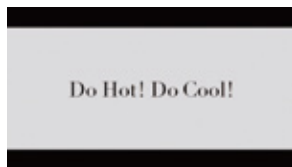
「土鍋ご泡火炊き JPL-G100」製品ページ
<https://www.tiger.jp/product/ricecooker/JPL-G.html>

【製品概要】

品名	品番	色柄	希望小売価格
土鍋圧力IHジャー炊飯器 <small>ほうび</small> <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※

※ オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

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

