

-NEWS RELEASE-

〈炊きたて〉史上、最高傑作の記念モデルが登場
熱制御テクノロジーと100年向き合ったタイガー魔法瓶の集大成
土鍋圧力IHジャー炊飯器〈炊きたて〉土鍋ご泡火炊き JPL-S100
2022年7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、2023年に創業100周年を迎える当社が、これまでに培ってきた技術の粋を集めた記念モデルとなる〈炊きたて〉シリーズ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-S100」を2022年7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〉シリーズは累計生産台数が7,200万台^{*1}を超え、多くの皆さまにご支持いただいてまいりました。そして、“〈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、2021年度は、「家電批評」2021年度ベストバイオブサイヤー、「MONOQLO」2021年度ベストバイオブサイヤーなど、家電系アワードで累計8冠^{*2}を達成しているタイガー最上位モデルとなります。

新発売となる「土鍋ご泡火炊き JPL-S100」は、最高温度約280度^{*3}でごはんの甘みをより深く引き出す「土鍋ご泡火炊き」に新技術「連続ノンストップ加熱」を採用しました。これまで吹きこぼれが原因で断念していた理想の火力を、独自開発の「ハリつやポンプ」から、フタ内部に風を送ることで解決し、薪火で炊きあげるようなかまどごはんの味を炊飯器で実現。当社従来品に比べて約106度(約1.25気圧時)の状態を、約1.5倍^{*4}も長く維持することに成功しました。タイガーが理想とする大火力でじっくりと炊きあげることで、お米のα化(糊化)を促進し、ごはんの深い甘みと、ほどよい粘りを引き出します。甘みは、当社従来品比・約17%アップ^{*5}、粘りも約3%アップ^{*6}いたしました。

また、大好評いただいている、高温を維持しながらお米を蒸らす「丹精仕上げ」と、木製のおひつを手本にした「おひつ保温」を本機種にも搭載。「銘柄巧み炊きわけ」も70銘柄に対応しています。ごはんの炊き始めから炊きあがり、保温まで、すべての工程でごはんのおいしさを追求しています。

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理想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 土鍋にしかできない理想の炊き技
「土鍋ご泡火炊き」に「連続ノンストップ加熱」が新搭載
大火力で炊きあげ、ごはんの甘みを極める^{*}

^{*}当社〈炊きたて〉シリーズ従来品での比較

② 仕上げ工程の蒸らし技を磨きぬいた
「丹精仕上げ」で、甘みと弾力を引き出す

③ “木製のおひつ”を手本にした
「おひつ保温」で、ごはんの香りと弾力を保つ


【製品概要】

品名	品番	色柄	希望小売価格(税別)	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-S100	スレートブラック<KT> ミストホワイト<WS>	オープン価格 ^{*7}	2022年7月21日

^{*1} 期間:1970年発売開始～2022年4月末までの累計出荷台数(国内外含む) 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「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、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} 「白米」メニュー-5.5合 炊きわけ「しゃっきり」火かげん「強」炊飯時、内なべ外側底面の温度(当社調べ) ^{*4} JPL-S100の加圧時間約15分、当社従来品JPL-G100(2021年製)の加圧時間約10分 「白米」メニュー-4合 炊きわけ「もっちり」火かげん「強」炊飯時(当社調べ) ^{*5} JPL-S100と当社従来品JPL-G100(2021年製)で「白米」メニュー-4合 炊きわけ「標準」火かげん「中」炊飯時の比較(当社調べ) 白米炊飯時、還元糖JPL-S100:120mg JPL-G100:102mg ^{*6} JPL-S100と当社従来品JPL-G100(2021年製)で「白米」メニュー-4合 炊きわけ「標準」火かげん「中」炊飯時の還元糖比較(当社調べ) 白米炊飯時、付着性JPL-S100:690J/m² JPL-G100:668J/m² ^{*7} 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 土鍋にしかできない理想の炊き技

「土鍋ご泡火炊き」に「連続ノンストップ加熱」が新搭載

大火力で炊きあげ、ごはんの甘みを極める※

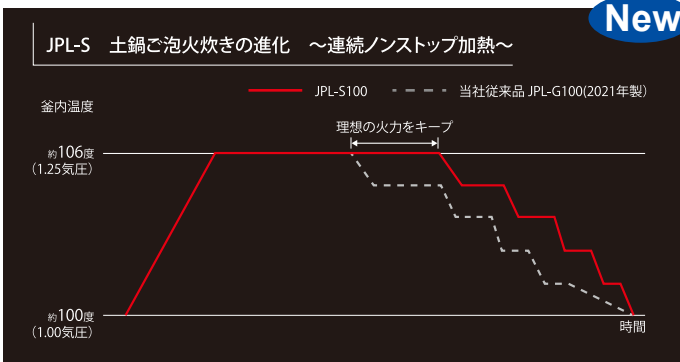
※当社<炊きたて>シリーズ従来品での比較

「土鍋ご泡火炊き」は、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^{※8}の大火力を実現。さらに、約4倍^{※9}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。

この度、新たに採用した「連続ノンストップ加熱」では、これまで吹きこぼれが原因で断念していた理想の火力を、独自開発の「ハリつやポンプ」からフタ内部に風を送ることで吹きこぼれを制御し、薪火で炊きあげるようなかまどごはんの味を炊飯器で実現。当社従来品に比べて釜内温度が約106度(約1.25気圧)の状態を、約1.5倍も長く維持することを実現しました^{※4}。

タイガーが理想とする大火力でじっくりと炊きあげることで、お米のα化(糊化)を促進。ごはんの甘みを当社従来品比・約17%^{※5}、粘りも約3%^{※6}アップしました。本物のかまどのように吹きこぼれを気にすることなく、加熱し続けることでお米の「旨み」と「甘み」をより深くに引き出します。



(グラフはイメージ図)

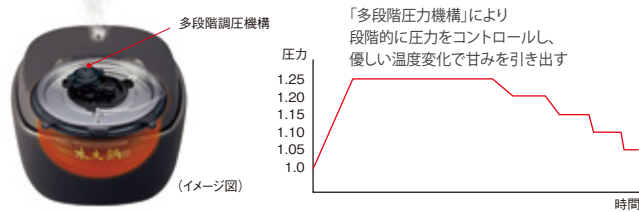


(イメージ図)

② 仕上げ工程の蒸らし技を磨きぬいた「丹精仕上げ」で、甘みと弾力を引き出す

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。

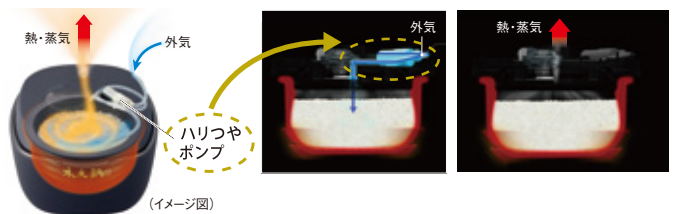
仕上げ技① 仕上げの蒸らし温度をゆっくり変化



「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。

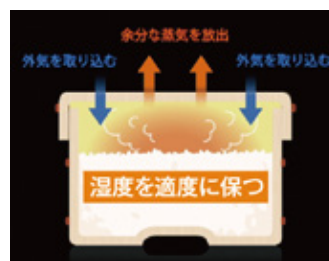
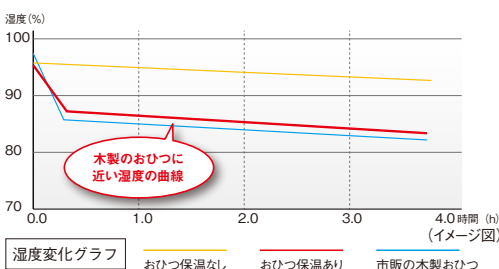
仕上げ技② 仕上げ時に余分な水分をコントロール



「ハリつやポンプ」

高温蒸らし時に外気を取り込み、過剰な熱と蒸気を除いて、余分な水分をコントロール。「間欠(かんけつ)呼吸」で高温を維持しながら仕上げ、ごはんのハリと弾力を保ちながらもお米本来の甘みを引き出します。

③ “木製のおひつ”を手本にした「おひつ保温」で、ごはんの香りと弾力を保つ



木製のおひつが「呼吸」するように空気・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、外気を取り込んで熱と蒸気を放出します。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。当社従来品と比較して、においが約22%^{※10}低減、黄ばみは約19%^{※11}低減。炊きたてのおいしさを保ちます。

※8 内なべ外側底面の温度(当社調べ)。※9 JPL-S100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 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-S100 397.6Wm² μm JKT-M100 97.7Wm² μm(当社調べ) ※10 JPL-S100と当社従来品JPG-S100(2019年製)との比較。白米3合を炊飯開始から保温を含む12時間後の臭気指数相当値(大阪産業技術研究所調べ)。※11 JPL-S100と当社従来品JPG-S100(2019年製)との比較。白米3合を炊飯直後と炊飯開始から保温を含む12時間後の黄色度数値の差(当社調べ)。JPL-S100:3.59 JPL-G100:4.43。

【その他の特長】

◆お米を科学で炊きわけ

「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※12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。

※12 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」

◆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)



◆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「四日市萬古焼」を使用。専用の厳選された土を使い、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※13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。

※13 土鍋素地曲げ強度比較(当社調べ) 本土鍋(JPL-S100)70~80MPa、一般ガス火対応の萬古焼土鍋20~40MPa



◆毎日使うものだから衛生的に。抗菌加工しゃもじを新採用

より安心で、より安全に毎日のごはんを召しあがっていただくために、SIAA(抗菌製品技術協議会)認証の、抗菌加工しゃもじを新採用しました。抗菌加工しゃもじは、抗菌効果で大腸菌や黄色ブドウ球菌などの増殖を抑えます。

SIAA マークは抗菌製品技術協議会が制定した抗菌のシンボルマークです。①抗菌性(※1)、②安全性(※2)、③適切な表示(※3)と3つの基準を満たした製品にSIAAマークを表示することができます。
 (※1)加工されていない製品の表面と比較し、細菌の増殖割合が1/100以下であり、耐久性試験後も抗菌効果が確認されること。抗菌性は国際基準ISO22196に準じて行なわれた試験結果に基づき判定。
 (※2)SIAA が独自に決めた安全性基準を満たしていること。
 (※3)抗菌剤の種類、加工部位を明示していること。

[抗菌加工について] JPL-S型に付属しているしゃもじには、銀系(Ag)抗菌加工が施されています。

・試験依頼先:大和化学工業株式会社 評価技術センター ・試験番号:JNLA2021B228 ・試験方法:JIS Z 2801 (ISO 22196)に基づき抗菌加工を確認済 ・加工方法:プラスチックに練り込み加工
 ・使用抗菌剤:銀系抗菌剤 ・試験結果:抗菌活性値2.0以上



土鍋ご泡火炊き



スレートブラック<KT>



ミストホワイト<WS>

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-S100」製品ページ

<https://www.tiger.jp/product/ricecooker/JPL-S.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-S100
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	16.9 ★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	スレートブラック<KT>、ミストホワイト<WS>
発売日	2022年7月21日

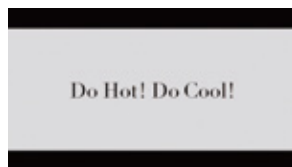
*オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

★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。

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