

-NEWS RELEASE-

“新”炊飯&保温プログラム開発で、土鍋ごはんのようなおいしさを追求

圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>^{ほうび}ご泡火炊き JPI-S100/S180

2022年8月1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>^{ほうび}ご泡火炊き JPI-S100/S180」を2022年8月1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*を超え、多くの皆さまにご支持いただいております。2006年以降は本物の土鍋や土鍋素材をコーティングした内なべを採用するなど、土鍋炊きのおいしさを追求し続けています。

本製品では「^{ほうび}ご泡火炊き」「^{つぶだ}旨み粒立ち炊飯プログラム」「^{つぶだ}粒立ち保温プログラム」の3つの火技を搭載し、おいしさを実現しました。「^{ほうび}ご泡火炊き」では、金属釜の内なべに火力を高める蓄熱性の高い土鍋素材のコーティングと、お米をやさしく包み込む泡立ち加工を施し、高火力とやさしい泡立ちでごはんを炊きあげます。さらに今回、土鍋圧力IHジャー炊飯器の温度コントロールを参考に、新たに「^{つぶだ}旨み粒立ち炊飯プログラム」を開発し、弾力のあるふっくらとした炊きあがりを実現しました。また、保温時に蒸気センサーを活用してごはんから出る蒸発水量をコントロールする「^{つぶだ}粒立ち保温プログラム」も新開発したことで、時間がたってもふっくらしたごはんを味わっていただけます。

当社は長年培ってきた熱コントロール技術と、新しい炊飯&保温プログラムを搭載した本製品で、土鍋で炊いたような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。

*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



JPI-S100 スレートブラック<KT>



「旨み粒立ち炊飯プログラム」で弾力のある炊きあがりに

【ごはんのおいしさを追求した3つの火技】

- ① 土鍋の高火力・蓄熱性と泡立ちを再現「^{ほうび}ご泡火炊き」
- ② 土鍋炊きの温度コントロールを参考にした **New** 「^{つぶだ}旨み粒立ち炊飯プログラム」新開発
- ③ お米の蒸発水量に着目しごはんふっくら **New** 「^{つぶだ}粒立ち保温プログラム」新開発



“新”炊飯&保温プログラムでさらにおいしさ追求!

【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> ^{ほうび} ご泡火炊き	JPI-S100	スレートブラック<KT> ミストホワイト<WS>	オープン価格*	2022年8月1日
	JPI-S180	スレートブラック<KT>		

* オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

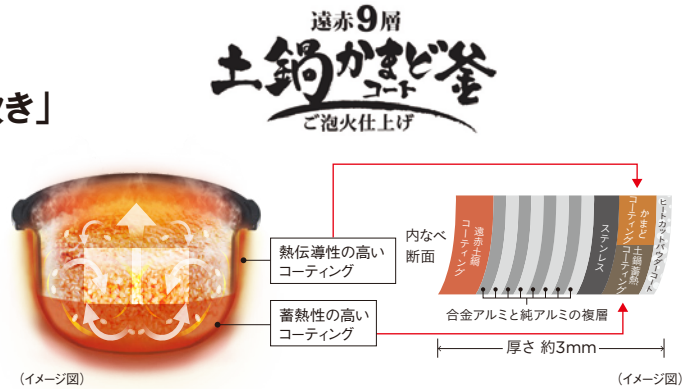
【ごはんのおいしさを追求した3つの火技】

① 土鍋の高火力・蓄熱性と泡立ちを再現「ご泡火炊き」^{ほうび}

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土鍋の蓄熱性を再現し、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。

内なべの底だけでなく曲面部分にも泡立ち加工を施すことで、約6,500個の細かな凸が炊飯に適した沸とうの泡立ちと対流を生み出し、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。

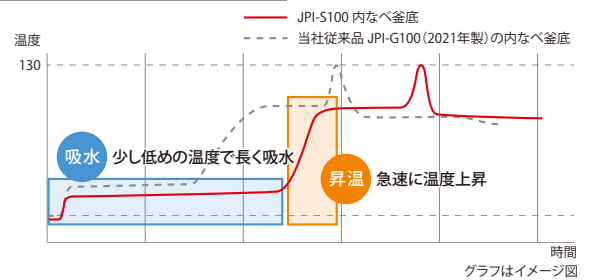


② 土鍋炊きの温度コントロールを参考にした

「旨み粒立ち炊飯プログラム」新開発 **New**

土鍋圧力IHジャー炊飯器の温度コントロールを参考に、かめばかむほど甘みが出てくる弾力のあるごはんを目指して、新たな炊飯プログラム「旨み粒立ち炊飯プログラム」を開発しました。従来品より少し低めの温度で長く吸水した後、急速に温度を上昇させることで甘みを引き出し、お米の弾力を保ちふっくらとした炊きあがりを実現しました。

JPI-S型の弾力を引き出す炊きかた



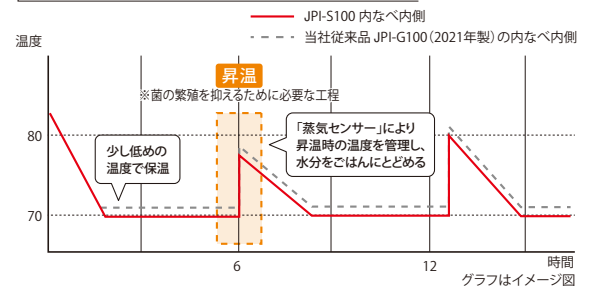
グラフはイメージ図

③ お米の蒸発水量に着目しごはんふっくら

「粒立ち保温プログラム」新開発 **New**

近年、ご家庭での保温頻度が増えていることに着目し、時間が経過してもおいしさを保つ保温プログラムの開発にいたりました。保温時にも蒸気センサーを活用し、ごはんから出る蒸発水量を感知して昇温時の温度を調整することで、水分をごはんにとどめます。ごはんから出る蒸発水量をベストな状態で保つことで、「旨み粒立ち炊飯プログラム」で炊いた弾力あるごはんの粒の輪郭を保ったまま、ベタつきをおさえてふっくら保温します。

保温プログラムの進化で蒸発水量をコントロール



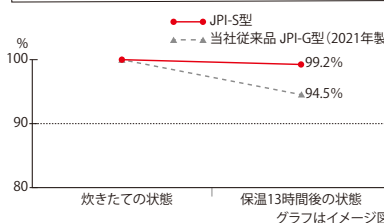
グラフはイメージ図

炊きたてのようなおいしさを保つ

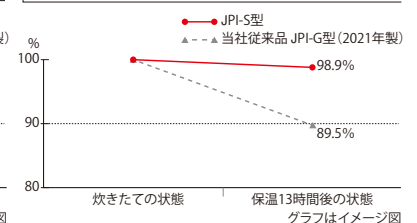
粒立ち保温プログラムを採用したことにより、炊きたてから13時間経過した際のごはんのかたさと粘りの変化率が当社従来品^{*}と比べ改善。時間が経過しても炊きたてのようなおいしさをお楽しみいただけます。

^{*}当社従来品JPI-G100(2021年製)

保温13時間後のごはんの劣化の変化率の比較 (かたさの変化率)



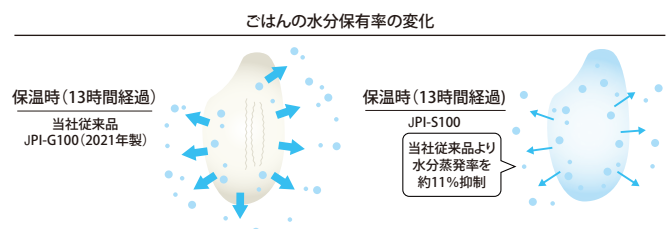
保温13時間後のごはんの劣化の変化率の比較 (粘りの変化率)



みずみずしさを保ってパサつきにくい

当社従来品と比べ保温13時間後の水分蒸発率を約11%抑えることに成功^{*}。炊飯後時間が経過してもみずみずしさを保ち、ごはんのパサつきをおさえます。

^{*}炊飯直後と13時間保温後の水分率の変化の比較
JPI-S100:-0.87%、当社従来品JPI-G100(2021年製):-0.98%



【その他の特長】

◆少量でもしっかりおいしく「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。「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-S100は0.5合から、JPI-S180は1合から炊飯していただけます。



◆「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。

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、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。

※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。お米の種類、室温、水温などにより多少異なります。(当社調べ)



◆毎日使うものだから衛生的に。抗菌加工しゃもじを採用

より安心して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。

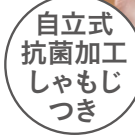
(※1)加工されていない製品の表面と比較し、細菌の増殖割合が1/100以下であり、耐久性試験後も抗菌効果が確認されること。抗菌性は国際基準ISO22196に準じて行われた試験結果に基づき判定。

(※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] JPI-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



◆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と内なべは食器洗い乾燥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取り外しやすく持ちやすく、本体は凹凸が少ない天面なので拭きやすくなっています。

「圧力洗浄コース」では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※1で取れやすくなるので、炊飯器調理の後や、においが気になるときに活用いただけます。※2

※1 JPI-S型:約29分 当社従来品JPI-A型(2020年製):約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。



お手入れパーツは3点



食器洗い乾燥機対応(内なべとスチームキャップ)



拭きやすい天面



圧力洗浄コース

(イメージ図)

【製品画像】

 ほうび
ご泡火炊き


スレートブラック<KT>

 ミストホワイト<WS>
(JPI-S100のみ)

 遠赤9層
土鍋かき釜
ご泡火仕上げ


内なべ3年保証

 自立式
抗菌加工
しゃもじ
つき

5.5合
炊き **JPI-S100**

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-S180**

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-S100」製品ページ >>

<https://www.tiger.jp/product/ricecooker/JPI-S.html>

「土鍋神話」特集ページ >>

<https://www.tiger.jp/feature/ricecooker/>
【製品仕様】

品名	圧力IH ジャー炊飯器<炊きたて>ご泡火炊き	
品番	JPI-S100	JPI-S180
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
ふた開き時の高さ (約) cm	43.9	49.8
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	スレートブラック<KT>、ミストホワイト<WS>	スレートブラック<KT>
発売日	2022年8月1日	

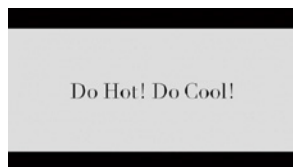
*オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

※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

 「LIFE STORYのそばに、いつも。」タイガー魔法瓶 企業情報サイト <https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/about-us/index.html>
