

売上好調!前モデル比・販売台数10倍超え^{※1}のJPV-A100に後継モデル登場
圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>JPV-G100

2023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、炊きたてごはん^{うまび}と保温ごはんの両方のおいしさにこだわった、新製品「圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>JPV-G100/G180」を2023年8月1日に発売いたします。



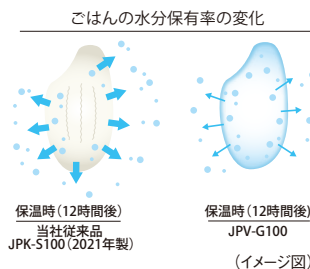
忙しい共働き家庭に向けて手間を省きつつ、時間が経ってもおいしいごはんを楽しめる炊飯器として、2022年に投入した「JPV-A100」は、従前機種との販売台数比で約10倍まで伸長し^{※1}、タイガー圧力IHジャー炊飯器のエントリーモデルとして急成長いたしました。また、JPVシリーズ(JPV-B型を含む)としても販売は好調で、総計の販売台数比で125%^{※2}を達成しています。

「JPV-A100」の後継モデルとなる「圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>JPV-G100」は、内なべ外側の土鍋粉末のコーティング量を増量し遠赤効果を高めることで、従前機種よりもさらに甘みを閉じ込めて、ふっくらとしたごはんを炊きあげます。

ご好評をいただいている、土鍋圧力IHジャー炊飯器の温度コントロールを参考に土鍋の火技を再現した「旨み粒立ち炊飯プログラム」と、蒸気センサーを活用して保温における昇温時の温度調整を行い、水分をごはんにとどめる「粒立ち保温プログラム」は継続して採用し、「炊きたて」から時間が経ってもふっくらとしたごはんを味わっていただけます。「少量旨火炊き」メニューや「冷凍ご飯」メニューなど毎日の手間が省ける工夫を取り入れつつ、ごはんのおいしさにもこだわったメニューも搭載。スロー調理やクイック調理では、手の込んだ無水調理から時短調理まで、炊飯器1台で手軽に美味しいお料理をつくりたいといった幅広いニーズにお応えします。

当社は、長年培ってきた熱コントロール技術により、土鍋ごはん^{うまび}に迫るおいしさと手間が省ける本製品をお届けし、幸せな団らんを広めることに貢献してまいります。

① おいしく炊いて、おいしく保温
「旨み粒立ち炊飯プログラム」
「粒立ち保温プログラム」



② 遠赤効果でふっくら
甘みのあるごはん
土鍋粉末量を
増量! **New**



③ お手入れ部品の点数
たったの2点
手間いらずの
簡単お手入れ



【製品概要】

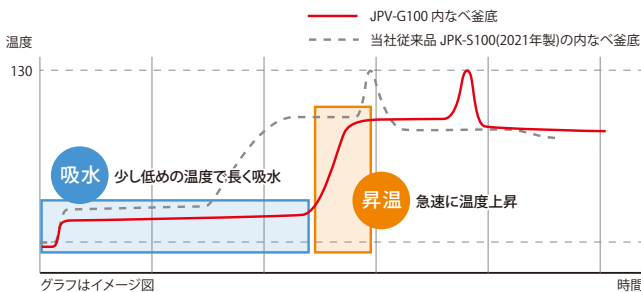
品名	品番	色柄	希望小売価格	発売日
圧力IHジャー炊飯器 <炊きたて>	JPV-G100	マットブラック<KM> マットホワイト<WM>	オープン価格 ^{※3}	2023年8月1日
	JPV-G180	マットブラック<KM>		

※1 従前機種JKP-S100(2021/4/21~翌4/20)とJPV-A100(2022/4/21~翌4/20)における販売台数の比較(当社調べ) ※2 従前機種JKP-S100/S180、JKP-T100/T180(2021/4/21~翌4/20)とJPV-A100/A180、JPV-B100/B180(2022/4/21~翌4/20)における販売台数総計の比較(当社調べ) ※3 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 おいしく炊いて、おいしく保温 「旨み粒立ち炊飯プログラム」「粒立ち保温プログラム」

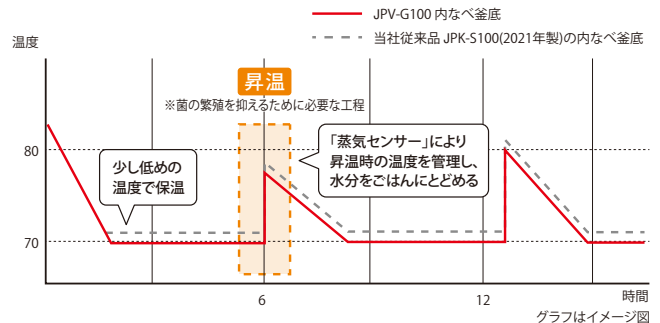
JPV-G型の弾力を引き出す炊きかた



◆旨み粒立ち炊飯プログラム

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、当社のフラッグシップモデルである土鍋圧力IHジャー炊飯器の温度コントロールを参考にした、炊飯プログラム「旨み粒立ち炊飯プログラム」を採用しています。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、お米の弾力を保ったふっくらとした炊きあがりを実現しました。

粒立ち保温プログラムの進化で蒸発水量をコントロール



◆粒立ち保温プログラム

近年、ご家庭でのごはん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しました。保温時にも蒸気センサーを活用し、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。昇温過程での温度を従来よりも下げることによって、ごはんから出る余分な蒸気を抑えられるため、「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、べたつきを抑えてふっくら保温します。

② 遠赤効果でふっくら甘みのあるごはん 土鍋粉末量を増量!

内なべに、遠赤5層土鍋蓄熱コート釜を採用。内なべ内側には「遠赤土鍋コーティング」を施し、金属釜ながら土鍋のような細やかな泡立ちで沸とうし、味わい深いごはんを炊きあげます。

さらに本製品では、内なべ外側のコーティングの土鍋粉末を増量し、遠赤効果を高めることで、ごはんの甘みを閉じ込めてふっくらとしたごはんに炊きあげます。



③ お手入れ部品の点数 たったの2点 手間いらずの簡単お手入れ

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。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。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「圧力クリーニング」コースを採用。最短約24分^{※4}で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^{※5}。



※4 JPV-G100 の場合。JPV-G180では約27分です。 ※5 においによっては完全に取れない場合もあります。

【その他の特長】

◆少量でもしっかりおいしく「少量旨火炊き」メニュー

お茶碗1～2杯※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」メニューを搭載。

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。

※JPV-G100は0.5合から、JPV-G180は1合から炊飯していただけます。
 本体の液晶表示では「少量炊き」と表示しています。



◆「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」メニューも搭載。「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ので、冷凍保存してもおいしさを保ちます。

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

ごはんが
 わずか/
15分



「少量高速」メニュー



「冷凍ご飯」メニュー

◆食材を入れてキーを押すだけで献立の一品が完成!豊富な調理メニュー

「クイック調理」メニューでは、最短約10分でおかずの一品が完成。沸とう温度に近い温度で煮た後、一気に調理。調理時間は1分単位で設定できるので時短調理に最適です。一方、「スロー調理」メニューでは、本格煮込み料理を簡単につくることができます。最初の60分は高めの温度設定で加熱し、それ以降は火力を弱めてじっくり煮込むので、煮崩れや煮詰まる心配がありません。水を加えずに食材から出る水分を利用した無水調理も「スロー調理」メニューで可能です。

クイック調理例



鯖のアクアパッツァ風バジル風味

スロー調理例



牛すね肉のデミグラス煮込み

無水調理例



無水肉じゃが

【製品画像】



マットブラック<KM>



マットホワイト<WM>
(JPV-G100のみ)



内なべ3年保証



5.5合炊き JPV-G100

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 102%	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 JPV-G180

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 101%	年間消費電力量 140.4kWh/年
----------------	------------------	-----------------------

出荷時の設定は、「エコ炊き」メニュー。

「JPV-G100/G180」製品ページ >> <https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/rice-cooker/jpv-g/>

【製品仕様】

品名	圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>	
	JPV-G100	JPV-G180
品番	JPV-G100	JPV-G180
希望小売価格	オープン価格*	
最大消費電力 W	1100	1210
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	89.0	140.4
1回当たりの炊飯時消費電力量 Wh ※2	180※3	235※3
1時間当たりの保温時消費電力量 Wh ※2	16.1※3	23.1※3
サイズ 幅×奥行×高さ (約) cm	25.7×38.0×21.4	28.6×40.6×25.3
ふた開き時の高さ (約) cm	42.3	48.6
本体質量 (約) kg	5.5	6.7
メニュー	エコ炊き、白米、極うま、少量炊き (少量旨火炊き)、早炊き、少量高速、冷凍ご飯、すし・カレー、お弁当、炊込み・炊込みおこげ、おかゆ、玄米、雑穀、麦めし、おこわ、クイック調理、スロー調理	
色柄	マットブラック<KM>、マットホワイト<WM>	マットブラック<KM>
発売日	2023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。

温度を見つめ、未来をつくる。タイガー魔法瓶 創立100周年ステートメントムービー公開中!



あたたかいこと、つめたいこと。
温度は、私たちのところに、
どれだけのやすらぎと、力をくれるだろう。
家庭の団らんから、宇宙の探査まで。
たった1℃がくれる、大切なものに寄り添って。
タイガー魔法瓶は創立100年を迎えました。
そして、次の100年へ。



https://youtu.be/ojs_gKjj118