

タイガー魔法瓶100周年記念モデル3製品が「家電大賞 2023-2024」で同時受賞  
～「土鍋ご泡火炊き JRX-T100」が全161製品の中から総合グランプリ獲得～

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、昨年発売した100周年記念モデルとなる3製品において、株式会社ワン・パブリッシングのモノ・トレンド情報誌「GetNavi」と株式会社インプレスの家電と暮らしの情報サイト「家電 Watch」が共同開催した「家電大賞 2023-2024」で同時受賞いたしました。また、炊飯器「土鍋ご泡火炊き JRX-T100」は全19部門、過去最高となる161のノミネート製品の中のNo.1となる総合グランプリに輝きました。

【受賞内容】

- ☆【総合グランプリ】土鍋圧力IHジャー炊飯器 <炊きたて> 土鍋ご泡火(ほうび)炊き JRX-T100
- ☆【炊飯器部門・金賞】土鍋圧力IHジャー炊飯器 <炊きたて> 土鍋ご泡火(ほうび)炊き JRX-T100
- ☆【コーヒー家電部門・銀賞】コーヒーメーカー Siphonysta(サイフォニスタ) ADS-A020
- ☆【こだわり調理家電部門・銀賞】電気圧力鍋 <TIGER COOKPOT> COK-A220



【総合グランプリ】並びに【炊飯器部門・金賞】を受賞した「土鍋ご泡火炊き JRX-T100」はタイガー魔法瓶100周年を記念する最高傑作として誕生。創業以来、「熱コントロール技術」を軸に、ごはんを炊くのに最も重要な「温度」に向き合い、その長い歴史を経てたどり着いた「ご泡火炊き」のフラッグシップ炊飯器です。土鍋の大火力と泡立ちによる深い甘みと弾けるような粒立ちを評価いただき、各メディアからの賞も多数獲得しております。

【コーヒー家電部門・銀賞】を受賞した「Siphonysta ADS-A020」は、サイフォンコーヒーの抽出過程の自動化を実現した見た目も味わいも楽しめるコーヒーメーカーとして、2023年2月に発売。噴水のようにコーヒーが噴きあがる美しい抽出過程、モダンかつミニマルなプロダクトデザインで特別な一杯を提供します。国内外の大会で数々の受賞歴を持つサイフォンコーヒーの世界的な権威である中山 吉伸氏を公式アンバサダーに迎え、魅力を発信しております。

【こだわり調理家電部門・銀賞】受賞の「TIGER COOKPOT」は、「料理を一番楽しい家事にしたい。」をコンセプトに、タイガー独自のやさしい圧力「うま圧(1.15気圧)」で時短を実現し、毎日の使いやすさとおいしさを追求。6月の発売から目標通り好調に販売推移し、直近更に売り上げを伸ばしており、2月は単月目標販売金額113%を突破しました。

当社は次の100年も「世界中に幸せな団らんを広める。」というVision(ビジョン)を目指し、Mission(ミッション)の「温もりあるアイデアで、食卓に新たな常識をつくり続ける。」を果すため、真摯なものづくりへの挑戦をこれからも続けてまいります。

## ■受賞製品について

### 土鍋圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>土鍋ご泡火炊き JRX-T100



土鍋ご泡火炊き JRX-T型は、2層IH構造である「300℃ WレイヤーIH」(※1)を採用することで、タイガー史上最高温度約300℃(※2)まで炊飯温度を高めることに成功しました。土鍋を用いて直火で炊くような炎の温度差で激しい熱対流を実現し、大火力でごはんの深い甘みを引き出して一気にごはんを炊きあげます。目指したのは一流料亭のごはん。タイガー魔法瓶がたどり着いた理想の炊き技「ご泡火炊き」です。

※1 JRX-T060(3.5合タイプ)は250℃ WレイヤーIH。  
※2 JRX-T100において。

<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/rice-cooker/jrx-t/>

#### 投票理由コメント ※一部抜粋※

- ・炊きあがりの香ばしさがたまらない。粒立ちがしっかりしていて、口の中でほどけるとはこのことか…と感じます。べたつかないのに噛むとお米の甘みがふわっと広がり、ごはんをおかずにごはんを食べられそうなおいしさです。
- ・お米は今までと同じにも関わらず味に大きく変化があり、炊飯器でここまで変わるものかと衝撃的だったため。
- ・毎日食べるごはんが本当においしく炊けるという、基本中の基本をズバリついている商品へのこだわりが、家電大賞にふさわしいと実感。

### コーヒーメーカー Siphonysta(サイフォニスタ)ADS-A020



世界で長く愛されてきたサイフォン式コーヒーの抽出過程の自動化を実現。スペシャルティコーヒー豆の華やかな風味を引き出す「Dual Temp Brewing Method(2段階温度抽出法)」も搭載。抽出されたコーヒーがまるで噴水のように噴きあがる美しい抽出過程を演出する透明シリンダーを採用。シリンダーとパイプの距離は、噴きあがるコーヒーが最も美しく見える距離に調整、魅せる抽出過程にこだわりました。質感の高い仕上げ、ミニマルかつモダンなプロダクトデザインにより革新的なコーヒーメーカーとしての特別な存在感が、おいしいコーヒーだけでなく、記憶に残る時間をお届けします。

<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/coffee-machine/ads-a/>

#### 投票理由コメント ※一部抜粋※

- ・お店でしか味わえないと思っていたサイフォン抽出のコーヒーを、自宅で飲めると聞き、わくわくしたから。
- ・家庭で手軽にサイフォン式コーヒーを飲むことができるうえに、(シリンダーは)食器洗い乾燥機も使えて手入れも楽。何よりスタイリッシュで、これまでのコーヒーメーカーと見た目がガラリと変わったのが印象的。

### 電気圧力鍋<TIGER COOKPOT> COK-A220



圧力炊飯器の温度コントロール技術を活かし、タイガーとしては約20年ぶりに電気圧力鍋の開発に挑戦。“料理を一番楽しい家事にしたい。”をコンセプトに、「使いやすさ」に徹底的にこだわった要素開発を実施。その結果、圧力の高さが重視される電気圧力鍋がトレンドの中、本当の使いやすさにこだわり、約1.15気圧(うま圧)を採用いたしました。これにより、圧力調理後の減圧で待たされる時間を短縮できることに加えて、食材の食感や栄養などおいしさを保つ調理をしていただけます。

<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/multi-cooker/cok-a/>

#### 投票理由コメント ※一部抜粋※

- ・しっかり中まで火が通ったちょうどいい柔らかさの肉じゃがを作ることができたり、炊飯機能を使ったごはんもおいしく炊けたりするので、高コストだと思ったため。
- ・自動調理器の中でお手入れが簡単な方であり、手間や調理時間は少ない方なのにレシピが美味しい。

## ■家電大賞について

2015年より、株式会社インプレスが運営する家電と暮らしの情報サイト「家電Watch」と、株式会社ワン・パブリッシングが運営するモノ・トレンド情報誌「GetNavi」が”日本&世界のものづくり応援企画”として共同で開催している家電アワード。その年を代表する家電製品を読者投票により大賞や各部門の金賞が決定する。9回目となる家電大賞2023-2024では過去最高となる全161製品がノミネートされ、グランプリと各部門賞、特別賞が選出されました。



### 家電大賞「総合グランプリ」受賞記念キャンペーン実施予定！

「土鍋ご泡火炊き JRX-T100」の家電大賞「総合グランプリ」受賞を記念したSNSキャンペーンを、タイガー公式InstagramとXアカウントにて3月下旬より実施予定です。

以下のSNSアカウントをフォローして、ぜひチェックください。



【タイガー魔法瓶 公式Instagram】

[https://www.instagram.com/tiger\\_pr\\_jpn/](https://www.instagram.com/tiger_pr_jpn/)

@tiger\_pr\_jpn



【タイガー魔法瓶 公式X】

[https://twitter.com/Tiger\\_PR\\_JPN](https://twitter.com/Tiger_PR_JPN)

@Tiger\_PR\_JPN

### 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、力を与えるだろう。  
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](https://youtu.be/ojs_gKjj118)