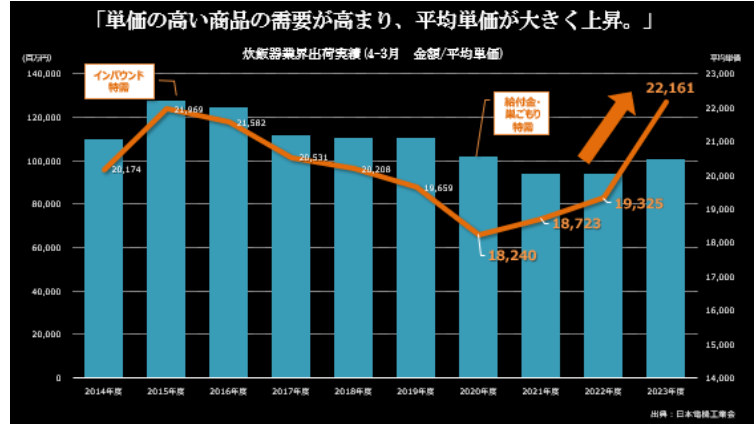


- NEWS RELEASE -

今年の夏ボーナスは2.9%増加の見通し
ボーナスで購入したい、自宅で簡単に土鍋ごはんを楽しめる
最上位モデル「土鍋ご泡火炊き JRX-G型」をはじめとした
「ごほうび家電」をご紹介します
～本土鍋炊飯器の「開発ストーリームービー」も公開！～



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、今年の夏のボーナスで購入したい最上位モデル「土鍋ご泡火炊き JRX-G型」をはじめとした「ごほうび家電」をご紹介します。また、本土鍋にこだわりぬいた「ご泡火炊き」シリーズの「開発ストーリームービー」を公開しました。

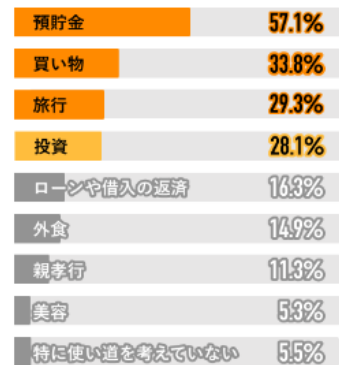
6月下旬にかけて夏のボーナスに関する調査が民間のシンクタンクにより発表されます。三菱 UFJリサーチ&コンサルティングの調査※1によると、**2024年夏の民間企業**（調査産業計・事業所規模5人以上）のボーナスは、**前年比+2.9%と3年連続で増加**が見込まれています。好調な企業業績と堅調な雇用情勢が追い風となり、前年から伸びは拡大が期待されます。

昨年、2023年の夏ボーナス実態調査※2では「支給額のうち半分以上を貯金する」と回答した方は61.2%。主な使い道として**1位は貯金（57.1%）、2位は買い物（33.8%）、3位は旅行（29.3%）**であることが分かっており、貯金志向の高さは継続するものの、ボーナスを機に買い物をする人も多い傾向は、今年も同様に見られるのではないかと予想されます。一方で、近年のジャー炊飯器市場においては高単価商品の需要が高まり、平均単価が大きく上昇※3しているように、消費傾向としては自分が気に入った付加価値には対価を払う「**プレミアム消費**」スタイルが伸長しており、高級家電にも目を向けやすくなっているのではないのでしょうか。

タイガー魔法瓶は、熱コントロール技術を用いた製品づくりで、食卓からアウトドアまで、さまざまな暮らしのシーンに快適さと便利さを提供しています。一流料亭で供される土鍋ごはんのような、上品で味わい深い理想のごはんを追求した「土鍋ご泡火炊きシリーズ」や、“料理を一番楽しい家事にしたい”をコンセプトにほったらかし調理家電市場に初参入した「TIGER COOKPOT」など、「世界中に幸せな団らんを広める。」という理念実現のため、真摯なものづくりへの挑戦を続けています。

今回はタイガー魔法瓶より、夏のボーナスで購入したい、様々な家電賞にも選ばれたお墨付きの「ごほうび家電」をご紹介します。

“実際の”夏ボーナスの主な使い道



Job総研調べ

※1 三菱 UFJリサーチ&コンサルティング調べ「2024年夏のボーナス見通し」https://www.murc.jp/library/economyresearch/forecast/bonus/bonus_2404/ ※2 Job総研調べ「2023年 夏ボーナス実態調査」<https://job-q.me/articles/15215> ※3 当社調べ

ボーナスで購入したい「ごほうび家電」のご紹介

■「土鍋ご泡火炊き JRX-G100/G060」

本土鍋にこだわりぬいた「ご泡火炊き」シリーズの最上位モデル。2023年に発売した前年モデル「土鍋ご泡火炊き JRX-T100/T060」は5つの家電賞^{※4}を受賞したお墨付き。

*詳細はこちらから：

https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/newsroom/press-release/pr_240308_02/

<製品詳細>

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



「土鍋」“遠赤釉薬”と“火山灰を練り込んだIH発熱体”により、300℃ WレイヤーIH^{※5}のポテンシャルをさらに高める。

本土鍋の内なべは、土鍋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てから、温度の違う「三度焼き」を経て、約3か月の手間ひまをかけて完成します。乾燥させてから焼成を三度繰り返すことによって、頑丈に焼き締められ、厚みや大きさなど寸法の精度を高め、さらに強度も備えた土鍋になります。

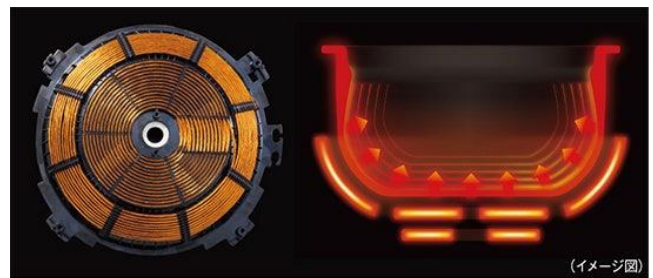


「土鍋ご泡火炊き JRX-G100」では、土鍋の特長である遠赤効果をさらに高めるために鉄・コバルト等を含む新開発の釉薬を採用し、よりごはんをふっくらと炊きあげることが可能になりました。またタイガー初の挑戦として、本土鍋の底面の発熱体に、シラス台地から採掘された火山灰を原料とした「シラスバルーン」を、特殊なミキシング技術で練り込みました。蓄熱性が高く、発熱体との相性もよい素材を追加することで、タイガー史上最高温度の火力を生み出す「300℃ WレイヤーIH^{※5}」の効果を最大化し、お米に効果的に熱を加えることで、ごはんの甘み・粒立ちの良さを引き出します。従前機種と比較して、甘みは108.5%^{※6}、弾力は105%^{※7}にアップしました。

圧倒的大火力を実現する「300℃ WレイヤーIH^{※5}」

「300℃ WレイヤーIH^{※5}」は、底面に2層IHコイル構造を採用。なべ底部分を包み込む発熱コイルの1層目は、釜全体に熱をシームレスに伝えます。また、2層構造にすることで、大火力および、土鍋を直火で炊くような炎の温度差を再現。ゆっくり熱が伝わる土鍋の特性を利用して、上下の温度差を活かした激しくもやさしい熱対流で、ごはんの甘みを最大限に引き出して一気に炊きあげます。

さらに、土鍋だからこそできる、金属鍋と比べて約4倍^{※8}の遠赤効果でお米を芯までじっくり加熱して旨みを引き出します。



300℃ WレイヤーIH^{※4} (JRX-G100)

※4 「家電大賞 2023-2024」総合グランプリおよび炊飯器部門金賞、「MONOQLO」炊飯器部門 BEST BUY OF THE YEAR 2023、晋遊舎「家電批評」BEST BUY OF THE YEAR 炊飯器部門、宝島社「MonoMax」23.12月号 家電グランプリ本格派炊飯器大賞、徳間書店「GoodsPress」GoodsPress Award 2023 調理家電部門 炊飯器大賞 ※5 JRX-G060は250℃ WレイヤーIH ※6 JRX-G100と当社従来品JRX-T100 (2023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)。【還元糖】JRX-G：64mg、JRX-T：59mg ※7 JRX-G100と当社従来品のJRX-T100 (2023年製) との比較。「白米」メニュー3合、炊きわけ「標準」、火かげん「中」炊飯時JRX-G:6116.9J/m³ JRX-T:5802.88J/m³ ※8 JRX-G100と当社従来品JKT-P100 (2022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。JRX-G100 397.6Wm⁻² μm⁻¹ JKT-P100 97.7Wm⁻² μm⁻¹ (当社調べ)

■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。

- ✓1台10役をこなす多機能モデル、簡単操作の40オートメニュー
- ✓タイガー独自、やさしい圧力「うま圧」
- ✓時短！約7分※9で減圧を完了。待ち時間＝減圧時間を大幅短縮
※9 レシピに沿って、23℃環境で調理した場合

<製品詳細>

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



■蒸気レス電気ケトル（温度調節機能つき）〈7SAFE+〉PTQ-A100

充実の機能とインテリアに溶け込む洗練されたデザイン性を兼ね備えたタイガー電気ケトルの最高峰。国際的に権威のあるデザイン賞「iF デザインアワード2023」にて人間工学に基づいたユーザーインターフェース、プリントヒーターを用いたスピード沸とう、長年の研究により実現したなめらかな注ぎ、本体二重構造と給湯ロックボタンなどによる安全性が評価され受賞しました。

- ✓カップ1杯分が約45秒で沸とうする、業界最速※10スピード沸とう
※10 2024年6月19日現在、日本国内で販売されている家庭用電気ケトルの各社公表資料（自社調査）の範囲において、水温・室温23度、ダイヤル100設定、定格消費電力にてカップ1杯分約140mLの通電自動オフするまでの沸とう時間（自社測定法）。
- ✓本体二重構造や蒸気レス※11など7つの安心・安全構造を搭載
※11 本体が温かいときに湯わかしをすると注ぎ口から蒸気が出る場合があります。
- ✓用途に合わせて適した温度を選べる温度調整機能

<製品詳細>

<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/product/kettle-pot/ptq-a/>



本土鍋炊飯器の開発ストーリームービーを公開

本土鍋にこだわりぬいた「ご泡火炊き」シリーズ。深い甘みと弾けるような粒立ちのごはんを実現する「本土鍋」のヒミツに迫るべく、三重県四日市市に工場を構える製造パートナーの株式会社ミヤオカンパニー リミテドとタイガー魔法瓶株式会社が本土鍋炊飯器の開発背景やその苦勞、技術的なハードルなどについて語る開発ストーリームービーを公開しました。

URL：<https://www.youtube.com/watch?v=BcrlnMi5M4M>

