

— NEWS RELEASE —

阪神・淡路大震災から30年

**2025年1月17日（金）「ひょうご安全の日のつどい」に
タイガー魔法瓶が“防災炊飯体験ブース”を出展
電気がなくても新聞紙一部で炊飯できる「魔法のかまどごはん」で
災害時でも“炊きたて”の温かくておいしいごはんを。**

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、阪神・淡路大震災の発生から30年を迎える2025年1月17日（金）に行われる「ひょうご安全の日のつどい」に、**災害時でも炊きたてのおいしいごはんが食べられるように、という想いから開発した「魔法のかまどごはん」を使った炊飯体験、おむすびの試食**ができる「**防災炊飯体験ブース**」を出展いたします。



「ひょうご安全の日」は、阪神・淡路大震災の経験と教訓を継承するとともに、安全で安心な社会づくりを期する日として設定され、減災活動の実践を呼びかけるとともに、個人・地域・企業のそれぞれが防災・減災活動に主体的に取り組む「**防災力強化県民運動**」を推進しています。阪神・淡路大震災の経験と教訓を、地域や世代を越えて継承・発信していくという趣旨に賛同し、当社は昨年に続きブース出展いたします。

当日は昨年10月に発売開始した「魔法のかまどごはん」の**炊飯体験、おむすびの試食**を行います。本製品は燃料に新聞紙を活用し、被災後ライフライン復旧までの間に電気やガスを使わなくてもごはんが炊けるので、有事の際に大きな助けとなることが期待されており、発売以降おいさと防災を兼ね備えた製品として注目が集まっています。新聞紙に火をつけることの繰り返して簡単に「炊きたて」のごはんが食べられる**防災炊飯**を、この機会にぜひご体験ください。

開催概要

ひょうご安全の日のつどい

・**実施日時**：2025年1月17日（金）

・**実施場所**：
神戸市 HAT神戸（神戸市中央区）周辺 他
ブースはなぎさ公園の交流ひろばにて出展いたします。

タイガー魔法瓶“防災炊飯体験ブース”

＜午前の部＞ 10時30分～13時00分

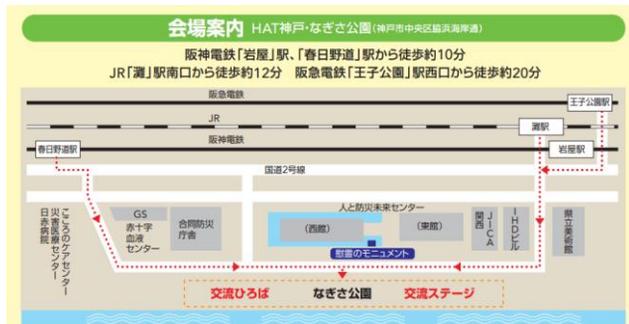
・炊飯体験のみ

※試食は13時00分以降となります。

＜午後の部＞ 13時00分～15時00分

・炊飯体験 & おむすびの試食

※ご試食の数には限りがございます。



ひょうご安全の日推進県民会議事務局より提供

防災炊飯体験で使用する「魔法のかまどごはん」について

GOOD DESIGN AWARD 2024
グッドフォーカス賞【防災・復興デザイン】

GOOD DESIGN AWARD 2024
BEST 100



本物のかまどと同じように熱が伝わる構造にすることで、ごはんの甘みとハリを引き出すので、もしもの時にも電気を使わずに炊きたてのおいしいごはんを味わっていただけます。

ご購入者さまからは「普段はアウトドアグッズ・キャンプなどで活用し、もしもの被災時には防災グッズとしても使用できる点を重視して購入した。」という声をいただくなど、日常時（平常時）と非常時（災害時）を分けず、いつでも使用できるような製品としても、ご支持をいただいています。

2024年度グッドデザイン賞では、2024年度に選ばれたすべてのグッドデザイン賞受賞対象の中で自然災害への防備または自然災害による被害からの復興に寄与する優れたデザインとして特に認めるものに贈られる賞であるグッドフォーカス賞【防災・復興デザイン】を受賞しました。

※公式オンラインストア限定販売

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

開発者の思い

自然災害の多い日本において、被災時という厳しい環境下で少しでも心と体の安らぎを保っていただき「いつでも温かいごはんが食べられるようになってほしい」という思いからこの製品を思い立ち、実際に被災者の方への聞き取り調査を行うなどして、被災時に本当に必要とされる製品を目指して開発しました。



製品特長



①燃料は新聞紙

電気やガスを使わないのが最大の特長で、新聞紙一部（3合なら36ページ分）さえあれば「炊きたて」のごはんを炊くことができます。



②炊き方はとっても簡単

かまど下部の2つの穴に交互に新聞紙を入れ、火をつけます。その繰り返しによって「はじめチョロチョロ、なかパツパツ」のおいしい火かげんを再現し、慣れれば簡単に炊くことができます。



③片付けらくらく

すすがついたなべは、水で濡らしたスポンジで拭くだけで汚れが落とせます。洗剤いらずで環境にもやさしくお手入れが可能です。新聞紙の燃えかすは少量になるため、処理も簡単にできます。

（画像はなべの外側、お手入れ前後の比較）



④収納時はコンパクト

収納時は高さ約18cmに収まり、コンパクトに収納することができます。防災備蓄品の近くに置いておくのもおすすめです。

※使用中かまどを持ち運んだり、移動しないでください。※火気の使用や取扱いが禁止されている場所では使用しないでください。※屋内・テント内・車内など換気の悪い場所では使わないでください。※その他取扱説明書「安全上のご注意」をお読みになり正しくお使いください。

「魔法のかまどごはん」のおいしさの秘密

本物のかまどと同じように熱が伝わる構造にすることで、ごはんの甘みとハリを引き出します。なべ底から大火力を加えると同時に、あえてなべ上部を露出させることで上下の温度差による対流を生み出し、ごはんをおいしく炊きあげます。



■「魔法のかまどごはん」の使い方

白米3合を炊飯する場合、吸水時間は夏場約30分、冬場約40分、炊飯時間約20分、蒸らし時間約15分で炊きたてごはんを味わっていただけます。炊込みごはんも炊飯可能です。



STEP 01 用意するもの

- ・お米、水
- ・新聞紙
- ・着火ライター
- ・軍手



STEP 02 お米を洗う

お米を洗い、お米の合数ぶんの水をなべに入れます。そのまま夏場は約30分以上、冬場は約40分以上、水に浸します。



STEP 03 新聞紙を準備

この時間を利用して、新聞紙をねじれた棒状にします。



STEP 04 炊き始め (はじめチョロチョロ)

最初は1分半間隔で新聞紙を左右交互に投入して着火ライターで火をつけます。



STEP 05 炊きあげ (なかパツパ)

1分間隔で新聞紙を左右交互に投入して火力をアップ。新聞紙の最後の1枚を残して炊きあげます。



STEP 06 むらし・炊きあがり

炊きあげから10分後に最後の新聞紙を投入。余分な水分を飛ばします。さらに5分むらして、炊きあがりです。

ひょうご安全の日のつどい

毎年1月17日に、阪神・淡路大震災の経験と教訓を伝える「ひょうご安全の日のつどい」が開催されています。追悼式典「1.17のつどい」や復興した街並みを歩くメモリアルウォークのほか、今回タイガー魔法瓶が出展する「交流ひろば」では防災活動についての展示や、県内の若者グループによるステージ、防災訓練などが行われます。

ひょうご安全の日公式サイト <https://19950117hyogo.jp/>



ひょうご安全の日推進県民会議事務局より提供