

-NEWS RELEASE-

**土鍋のような理想の炊きかたを目指し
高火力と優しい泡立ちを実現した「ご泡火炊き」登場**
圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>
JPI-A100/A180 JPI-B100/B180
2020年8月21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:菊池嘉聰、本社:大阪府門真市)は、圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>JPI-A型、JPI-B型を2020年8月21日より発売いたします。

昨年9月に発売した土鍋圧力IHジャー炊飯器「土鍋ご泡火炊き」JPG-S100は、土鍋ならではの「圧倒的高火力」と「優しい泡立ち」でお米の表面を傷つけずに旨みを閉じ込めて炊きあげるしくみに多くの方々からご好評をいただき、前年度モデルに比べて約240%の販売台数を達成^{※1}しました。

今回、土鍋のような炊き方に近づけるために、火力を強める蓄熱性の高い土鍋素材に加え、泡立ちを高める加工を施した新釜底を採用し、金属の内なべでも土鍋で炊いたようなお米の旨みを守る「ご泡火炊き」^{※2}を実現しました。

おいしさ以外に美しさも追求。「オフブラック」、「オフホワイト」などのカラーを展開している本体は、360°どこから見てもスマートなデザインで、キッチン空間を上品に演出いたします。

ジャー炊飯器<炊きたて>シリーズは今年で50周年を迎えました。長年培ってきた熱コントロール技術とお客様と向き合い積み上げてきたノウハウを活かして開発した、土鍋ごはんのおいしさを再現する本商品で、幸せな団らんに貢献してまいります。

※1 対象期間:2019年7月~2020年4月の出荷実績ベース。前年モデル同期間での比較。※2 JPI-A型のみ



JPI-A100 オフホワイト<WO>



「ご泡火炊き」ビジュアル

【主な特長】

- ① 金属なべで土鍋のような高火力と泡立ちの
「ご泡火炊き」を実現 (JPI-A型)
- ② 少量でもしっかりとおいしく
「少量旨火炊き」 (JPI-A型)
- ③ 操作がしやすく、見やすい大型液晶



【製品概要】

品名	品番	色柄	希望小売価格(税別)	発売日
圧力IHジャー炊飯器 <炊きたて>	JPI-A100	オフブラック<KO>、オフホワイト<WO>	オープン価格*	2020年8月21日
	JPI-A180	オフホワイト<WO>		
	JPI-B100	ディープブラウン<TP>		
	JPI-B180	ディープブラウン<TP>		

*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 金属なべで土鍋のような高火力と泡立ちの「ご泡火炊き」を実現 (JPI-A型)

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～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蓄熱性を再現し、沸とう時の火力が約13%アップ^{※1}しました。
内なべの内側には「遠赤土鍋コーティング」、底面には泡立ちを強化する新形状の釜底を採用。約3,000個の細かな凸で表面積を約11%アップ^{※2}させ、泡立ちを強化しました。
土鍋のような細やかな泡立ちでお米一粒ひと粒を包み込み、遠赤効果を高めてお米のおいしさを引き出します。

※1 当社従来品JPC-B102との比較 (白米3合炊飯時) ※2 当社従来品JPC-G100との比較



② 少量でもしっかりとおいしく「少量旨火炊き」(JPI-A型)

お茶碗1～2杯分など、少ない量でもしっかりとおいしく炊ける「少量旨火炊き」を新搭載。フラッグシップモデルJPG型の「一合料亭炊き」で研究開発した、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-A100は0.5合から、JPI-A180は2合から炊飯して頂けます。



液晶の大きさ約1.5倍

③ 操作がしやすく、見やすい「大型液晶」

毎日の炊飯時に使いやすいう大型の液晶を新搭載。当社従来品に比べて、液晶の大きさが約1.5倍[※]になりました。

また、ボタンの文字の大きさも約20%[※]アップすることで、より快適な使い心地を実現しました。

※当社従来品JPC-H型との比較



ボタンの文字の大きさ約20%アップ

当社従来品JPC-H型(左)とJPI-A型(右)の比較

【その他特長】

◆もっちり、しっかりした食感「可変W圧力炊き」

大小2つの圧力ボールを制御し、ねばりを引き出ししっかり炊きあげます。炊きあげ時に1.25気圧の圧力をかけてねばりともちもちした弾力を引き出します。炊きあげ後は1.05気圧まで減圧し、高温蒸らしにより、ごはん粒を炊きしめ、ベタつきを抑えたしっかりとした炊きあがりに仕上げます。

さらに、内釜を包むIHヒーターには加熱面積を広げ、火力・蓄熱性を高めた「釜包みIH」を採用。より広い面積で加熱することで加熱量がアップし、お米本来の甘みを出します。

ねばりと弾力を引き出す 可変W圧力炊き



大小2つの
圧力ボールによる
独自の可変機能
(1.25気圧→1.05気圧)
(イメージ図)

かまど火に近づいた
IHコイルで釜を包み込む
ようにして加熱面積を
広げました。

◆食感炊きわけ「すし・カレー」メニュー

すしやカレーに適した、ベタつきを抑えたしゃっきりとした食感のごはんを炊くときに最適です。



◆「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。

(0.5合、1合の炊飯は5.5合サイズのみ。1升サイズは2合約20分。)

また、冷凍用のごはんがおいしく炊けるプログラムも搭載。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。

ごはんが
わざか!
15分



◆お手入れしやすく使いやすい

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は食器洗浄機の使用もOKです。内なべにはとっ手がついているのでスイッチをオフにしてすぐに取り出して洗えます。

本体は凹凸が少ない天面なので拭きやすく、「お手入れシボフレーム」加工でおねがついてもはがれやすくなっています。毎回のお手入れも楽にして頂けます。



お手入れパートは3点



拭きやすい天面



お手入れシボフレーム



品名	圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>			
品番	JPI-A100	JPI-A180	JPI-B100	JPI-B180
希望小売価格(税別)	オープン価格*			
最大消費電力 W	1200	1350	1200	1350
最大炊飯容量 L	1.0(5.5合炊き)	1.8(1升炊き)	1.0(5.5合炊き)	1.8(1升炊き)
最大炊飯容量区分*1	B	D	B	D
年間消費電力量 kWh/年*2	87.5	140.0	87.6	139
1回当たりの炊飯時消費電力量 Wh*2	171*3	237*3	169*3	230*3
1時間当たりの保温時消費電力量 Wh*2	17.2*3	22.8*3	17.7*3	23.4*3
サイズ 幅×奥行×高さ(約) cm	25.2×30.2×21.1	27.5×32.9×24.2	25.2×30.2×21.1	27.5×32.9×24.2
本体質量(約) kg	5.4	6.5	5.4	6.5
メニュー	エコ炊き、白米、極うま、早炊き、少量高速、冷凍ご飯、炊込み/おこげ選択、おかゆ、玄米、麦めし押麦、麦めしもち麦、雑穀、おこわ、調理、すし・カレー、少量炊き(JPI-A型のみ)			
色柄	オフブラック<KO> オフホワイト<WO>	オフホワイト<WO>	ディープブラウン<TP>	
発売日	2020年8月21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。

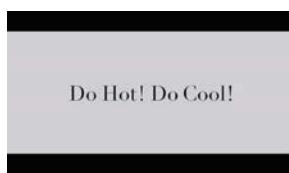
*1 電磁誘導加熱方式(IH)…B:0.99L以上 1.44L未満 D:1.80L以上 *2 省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づきます。)

*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

