

-NEWS RELEASE-

**ご家庭で手軽に「ごちそう土鍋ごはん」が楽しめる
本物の土鍋を使用した炊飯ジャーに、「麦がゆメニュー」採用で健康提案!
土鍋圧力IH炊飯ジャー<炊きたて>
JPH-A101
2018年7月21日発売**

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、内釜に本物の土鍋を使用し土鍋ごはんのおいしさを追求した高級モデル・土鍋圧力IH炊飯ジャー<炊きたて>JPH-A101を2018年7月21日より発売いたします。

当社のプレミアムゾーンの内釜は全て「萬古焼」の名称で知られる三重県四日市市で作られた本物の土鍋を使用しております。厳選された土を使い1250度の高温で焼きあげた本土鍋は熱をしっかりと溜め込み、時間をかけた加熱と、金属釜では再現できない蓄熱性と高火力での炊きあげを可能にし、お米の甘みや旨みを引き出します。

さらに本商品では健康志向の高まりに応え、従来の押麦・もち麦の「麦めし」メニューに加えて「麦がゆメニュー」を新たに採用しました。 β -グルカンを多く含み、健康効果が大きいと注目が集まる「もち麦」や「押麦」などの麦がゆをおいしく召し上がっていただけます。

こだわりの本土鍋により、香り高い土鍋ごはんのおいしさを食卓にお届けし、幸せな団らんに貢献してまいります。

【製品画像】


アーバンブラック〈KE〉



アーバンホワイト〈WE〉

JPH-A101
【主な特長】

- ① ふっくら「ごちそう土鍋ごはん」が楽しめる
プレミアム本土鍋四度焼き



土鍋の製造工程

 プレミアム
本土鍋
四日市萬古焼


- ② 土鍋の熱を受けとめ高火力でお米の甘みを引き出す
**本体内部の底に
「遠赤土かまど」搭載**



遠赤土かまど

- ③ 2種類の麦めしメニュー(押麦・もち麦)に加え
「麦がゆメニュー」採用で健康提案 New


【製品概要】

品名	品番	色柄	希望小売価格	発売日
土鍋圧力IH炊飯ジャー<炊きたて>	JPH-A101	アーバンブラック〈KE〉	オープン価格*	2018年7月21日
		アーバンホワイト〈WE〉		

*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 ふっくら「ごちそう土鍋ごはん」が楽しめる プレミアム本土鍋四度焼き

・四日市萬古焼を使用

内釜は陶器の本場・三重県四日市市の伝統工芸品「四日市萬古焼」を使用。細かい特別な土を使い、1250度の高温で焼きあげました。

土鍋素地内部に空いた細かい多くの気泡が熱を本土鍋の内部にしっかりと溜め込みます。また、土素材の持つ遠赤効果を生かし、お米一粒ひと粒をむらなく、ふっくら炊きあげます。

・炭化ケイ素配合で熱をしっかりと伝える

厳選された土に熱伝導性を高める「炭化ケイ素」成分を配合。土鍋の特長である蓄熱性に「炭化ケイ素」の熱伝導性の良さを加えることにより、蓄えた熱を素早くしっかりとお米に伝えます。

・「土鍋泡」で粒のそろったごはんに

沸とう時には細かく均一な、力強い「土鍋泡」が発生します。底全体から沸き立つ泡が自然な対流を生み出し、お米一粒ひと粒に熱を均一に伝達し、旨みを引き出しながら、ふっくらと粒のそろったごはんを炊きあげます。

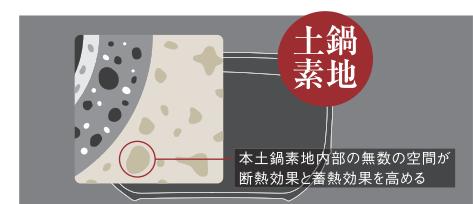
土鍋の製造工程



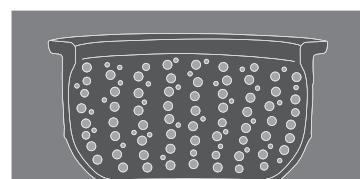
成形した本土鍋は、四度の焼き工程を経て完成します。



プレミアム
本土鍋
四日市萬古焼



イメージ図



「土鍋泡」が熱をまんべんなく伝えます。

イメージ図

② 土鍋の熱を受けとめ高火力でお米の甘みを引き出す 本体内部の底に「遠赤土かまど」搭載

本体内部の底部には、かまどの土壁を模した「遠赤土かまど」を搭載。土かまどの表面には遠赤効果の高い遠赤釉薬を施しました。土かまどが土鍋の熱をしっかりと受けとめ蓄熱し、高火力で甘みと香りを引き出します。



遠赤土かまど

③ 2種類の麦めしメニュー(押麦・もち麦)に加え 「麦がゆメニュー」採用で健康提案 **New**

「麦めし(押麦)メニュー」「麦めし(もち麦)メニュー」では、2種類の大麦に合わせた独自の炊飯プログラムでそれぞれの大麦に適した吸水、またニオイを抑制し、毎日続けられるおいしさを追求しています。

今回より採用した「麦がゆメニュー」では、白米(無洗米)に対して3割の大麦を加えておかゆを炊いていただけます。 β -グルカンを多く含み、健康志向の方から注目が集まる「もち麦」や「押麦」などの炊飯が可能です。

健康効果の高い「麦3割」と麦めしが無理なく始められる「麦1割」を選べる麦専用計量カップや麦めし・麦がゆ専用水目盛を採用して、おいしく簡単に炊きあげます。

専用水目盛

麦めし 麦がゆ	
1割	3割
3.5	3
3	1
2	0.5

麦めしカップ (麦専用計量カップ)



3割用
(約45g)

1割用
(約15g)



押麦メニュー



もち麦メニュー



麦がゆメニュー

【その他の特長】

◆一粒ひと粒もちもちの弾力「可変W圧力炊き」

大小2つの圧力ボールによる可変圧力機能で、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、炊きあげ後に1.05気圧まで減圧。ごはん粒を炊きしめ、べたつきをおさえた弾力のあるごはんに仕あげます。



◆炊きあがりの「ねばり加減」を選べる

マイ 3段階の「米チューニング」

しゃっきり・標準・もっちりの3段階から、炊きあがりの「ねばり加減」を選べます。たとえば、混ぜ込みチャーハンやカレー用のごはんなら「しゃっきり」に。おにぎらずを作ったり、煮物などの和食のおかずの時に食べるごはんなら「もっちり」に。好みやお料理に合わせた炊きあがりを選べます。

料理による選択例

「しゃっきり」を選択

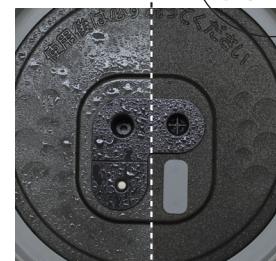


「もっちり」を選択



◆保温もおいしく「つや艶内ふた」

内ぶたには親水効果のある加工を採用。加熱時には素早く蒸発し不要な水分を取り除きます。また保温時には内ぶたに水分の膜を張ってごはんをしっとり保温できます。水滴になりにくいので、つけだれを防ぎます。



加熱時は
水分を
素早く蒸発

親水加工なし 親水加工あり
※写真は従来品のため、
形状がやや異なります。

◆本体内蔵型の調圧ユニットで、どこから見ても美しい「360°デザイン」

高い機能性を感じさせる、洗練されたデザインを追求しました。フラットな背面で、アイランドキッチンに置いても美しく見える「360°デザイン」を採用。スチームキャップを本体の外側天面ではなく、本体内蔵型にすることで天面の凹凸をなくしました。スチームキャップは着脱しやすいマグネット式。



スチームキャップ

炊きたて



アーバンブラック〈KE〉



アーバンホワイト〈WE〉

JPH-A101

ごちそう土鍋ごはん



内なべをおひつ代わりに使える
土鍋ふたつき



クックブック
つき

	目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 103%	年間消費電力量 81.4kWh/年
--	----------------	------------------	----------------------

出荷時の設定は、「エコ炊き」メニュー

【製品仕様】

品名	土鍋圧力IH炊飯ジャー〈炊きたて〉		
品番	JPH-A101		
希望小売価格	オープン価格*		
最大消費電力 W	1075		
容量 L	0.18~1.0		
最大炊飯容量	5.5合炊き		
最大炊飯容量区分 ※1	B		
年間消費電力量 kWh/年 ※2	81.4		
1回当たりの炊飯時消費電力量 Wh ※2	143 ※3		
1時間当たりの保温時消費電力量 Wh ※2	19.2 ※3		
サイズ 幅×奥行×高さ(約) cm	26.1×32.5×22.0		
本体質量(約) kg	7.0		
メニュー	エコ炊き、白米、早炊き、炊込み、おかゆ、玄米、麦めし(押麦)、麦めし(もち麦)、麦がゆ、雑穀米、おこわ、調理、洗浄		
色柄	アーバンブラック〈KE〉、アーバンホワイト〈WE〉		
発売日	2018年7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

※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。

(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。



世界中に幸せな団らんを広める。
Spreading joyous harmony throughout the world.

このリリースに関するお問合せ先

タイガー魔法瓶株式会社 広報宣伝チーム

平川／山本／林

TEL.06-6906-2114(大阪)

Mail.press@tiger.co.jp



© 2003 TIGER CORPORATION