

-NEWS RELEASE-

少人数世帯をターゲットにした、小容量高級モデル(3.5合炊き)が登場!
 内なべに本物の土鍋を採用し、土鍋ごはんのおいしさを実現

土鍋圧力IH炊飯ジャー<炊きたて>

JPJ-A060

2018年8月21日発売

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、内なべに本物の土鍋を採用し土鍋ごはんのおいしさを追求めた小容量高級モデル・土鍋圧力IH炊飯ジャー<炊きたて>JPJ-A060を2018年8月21日より発売いたします。

近年、「単身世帯」や「夫婦二人世帯」といった少人数世帯が増えたことで小容量炊飯ジャーの需要は2014年頃から急伸し、今では炊飯ジャー全体の25%を占める市場^{*}に成長しております。時代のニーズに応え、当社ではプレミアムゾーンほんごやきの小容量炊飯ジャーを開発いたしました。従来のプレミアムゾーンと同様に、内なべには「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採用しております。厳選された土を使い1250度の高温で焼きあげた本土鍋は、金属釜では再現できない蓄熱性と高火力でごはんを炊きあげます。また土鍋に「炭化ケイ素」を採用することで、土鍋の蓄熱性に熱効率をプラスし、お米に熱を早くしっかり伝えて、小容量でも香り高い土鍋ごはんをお召しあがりいただくことを可能にしました。

さらに本商品では健康効果が大きいと注目が集まる「もち麦」や「押麦」を白米と一緒に炊くことのできる「麦めし」メニューに加えて、「ゆで麦」メニューを新たに搭載いたしました。「もち麦」や「押麦」を使う料理の下ごしらえとして炊飯し、簡単にストックすることが可能です。

土鍋ごはんのおいしさと続けられる健康を、少人数世帯の食卓にもお届けし、幸せな団らんに貢献してまいります。

^{*}日本電機工業会調べ 2017年売上本数(1.0L未満)において

【主な特長】

- ① 少人数世帯でも、「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

【製品画像】



シルキーブラック<KS>

JPJ-A060



土鍋の製造工程

プレミアム
 本土鍋
 四日市萬古焼



- ② 「プレミアム本土鍋四度焼き」×「遠赤大土かまど」の
 相乗効果で香り高いふっくらごはんを実現

- ③ 2種類の麦めしメニュー(押麦・もち麦)に加え
 「ゆで麦」メニュー新搭載で健康提案 **New**



えびとアボカドの
 大麦ミルフィーユサラダ(押麦)



サーモンの焼き大麦チーズソット
 (もち麦)

【製品概要】

品名	品番	容量	色柄	価格(税抜)	発売日
土鍋圧力IH炊飯ジャー <炊きたて>	JPJ-A060	3.5合 (0.63L)	シルキーブラック <KS>	オープン価格*	2018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。

【主な特長の詳細】

① 少人数世帯でも、「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

内なべは陶器の本場・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



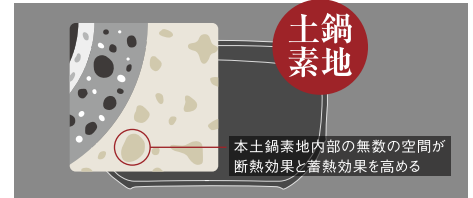
成形した本土鍋は、四度の焼き工程を経て完成します。

・お茶碗1杯から炊飯が可能に

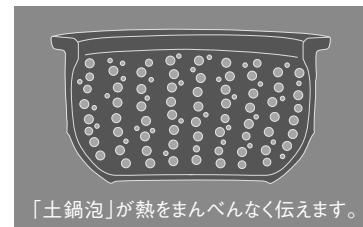
小容量3.5合炊きなので、お茶碗1杯(0.5合)からごはんを炊くことができ、手軽に美味しく「ごちそう土鍋ごはん」をお楽しみいただけます。



プレミアム
本土鍋
四日市萬古焼



イメージ図



イメージ図



② 「プレミアム本土鍋四度焼き」×「遠赤大土かまど」の 相乗効果で香り高いふっくらごはんを実現

・本体内部の底部には、かまどの土壁を模した「遠赤大土かまど」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。

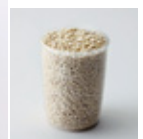
③ 2種類の麦めしメニュー(押麦・もち麦)に加え 「ゆで麦」メニュー新搭載で健康提案 **New**

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実現している「麦めし」メニューに加えて、「ゆで麦」メニューを新たに採用いたしました。

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」を簡単においしくゆであげます。「ゆで麦」は作り置きしてストックしておくことでお好みで、サラダやスープなど様々なメニューに使っていただくことができ、豊富なバリエーションとともに、手軽に麦を食生活に取り入れていただけます。



ゆであがったゆで麦



付属カップ



麦入り
キャロット・ラペ
(押麦)



えびとアボカドの
大麦ミルフィーユサラダ
(押麦)

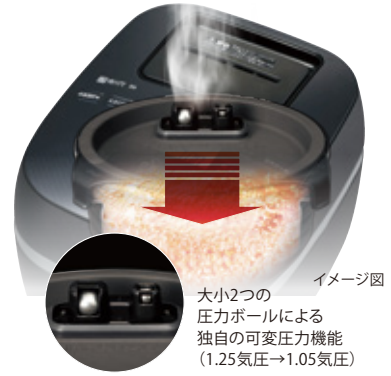


野菜たっぷりの
麦入りスープ
(もち麦)

【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上げます。



◆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^{マイ}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。お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

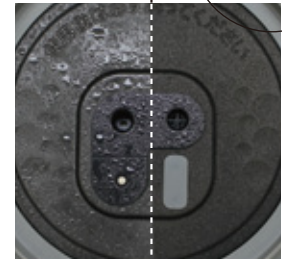


「もっちり」を選択



◆保温もおいしく「つや艶内ふた」^{つや}

内ふ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。また保温時には内ふ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、つゆだれを防ぎます。



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。

◆無理なく続けられる2種類の麦めしメニュー（押麦・もち麦）

品種の違う「押麦」「もち麦」をそれぞれおいしく炊き分けます。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実現しました。無理なく始められる「麦1割」と健康効果の高い「麦3割」を選べる麦専用計量カップや内なべに麦めし専用水目盛を採用して、おいしく簡単に炊きあげます。



「押麦メニュー」

「もち麦メニュー」



◆聞き取りやすい音声ガイダンスを実現 **New**

① 加齢による聴覚の低下対応

- ・周波数帯域補正技術により、低音、中音を補正することで聞こえやすくしました。
- ・ダイナミックレンジ圧縮技術により騒音に埋もれやすい小さい音の音量を持ち上げ聞こえる範囲を広げると共に、騒音下においても聞き取りやすくしました。

② 言語能力の低下対応

従前(JPX-062X)に対し、話すスピードを約10%ゆっくりすることでガイダンス内容を理解しやすくしました。

炊きたて

ごちそう土鍋ごはん



シルキーブラック (KS)

JPJ-A060


 自立式
しゃもじ
つき

 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	省エネ基準達成率	年間消費電力量
	2008年度	100%	48.8kWh/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	JPJ-A060
希望小売価格	オープン価格*
最大消費電力 W	850
容量 L	0.63L
最大炊飯容量	3.5合炊き
最大炊飯容量区分 ※1	A
年間消費電力量 kWh/年 ※2	48.8
1回当たりの炊飯時消費電力量 Wh ※2	105 ※3
1時間当たりの保温時消費電力 Wh ※2	16.7 ※3
サイズ 幅×奥行×高さ (約) cm	23.7×27.8×22.9
本体質量 (約) kg	6.3
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・もち麦)、ゆで麦(押麦・もち麦)、雑穀米、おこわ、洗浄
色柄	シルキーブラック<KS>
発売日	2018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) …A:0.54L以上 0.99L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