

-NEWS RELEASE-

調理の手軽さと健康的な食生活をかなえる
 働く一人暮らしの女性のための小容量炊飯ジャー
 ~近年注目が高まる「甘酒」専用メニュー採用~
IH炊飯ジャー<炊きたて>JPF-A550
 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、忙しい単身世帯の女性をターゲットに、時短調理メニューや甘酒などの健康メニューを採用したIH炊飯ジャー<炊きたて>JPF-A550を2018年8月21日に発売いたします。

本商品は土鍋素材をコーティングした内なべを使用し、土鍋ごはんに迫るおいしさを実現しました。また、忙しい単身世帯の方のライフスタイルに合わせて、15分でおかずが完成する時短調理メニューや冷凍保存をしてもおいしさを保つ冷凍用ごはんメニューを搭載いたしました。

さらに、忙しい日々の中でも健康や美容を気づかった食生活を送りたいという方の声から、近年注目が集まる「甘酒」や「麦めし」がおいしく作れるメニューを採用しました。甘酒メニューでは、手作りでは温度管理が難しい甘酒を、もち米や雑穀米などお好みのごはんからでも手軽に作っていただけます。

忙しいライフスタイルを送る方にも、家庭料理のおいしさを味わっていただき、健康的な食生活を提案することで、皆さまの幸せな団らんに貢献して参ります。



サテンホワイト<W>
JPF-A550

【主な特長】

- ① 土鍋素材を内なべにコーティング
遠赤効果でふっくらした炊きあがり
- ② 忙しい毎日に自炊の手助け
冷凍用ごはん&15分時短調理メニュー



**5層遠赤特厚釜
 &
 土鍋コーティング**



冷凍ごはん
 もおいしく

New

時短調理
 おかずを手軽に!

- ③ 甘酒メニューと麦めしメニューで
おいしく続けられる腸活 **New**



豚肉の甘酒生姜焼き



甘酒ハニーレモン
 シャーベット



麦めし

【製品概要】

品名	品番	色柄	価格(税抜)	発売日
IH炊飯ジャー <炊きたて>	JPF-A550	サテンホワイト<W>	オープン価格*	2018年8月21日
		サテンブラック<K>		

*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 土鍋素材を内なべにコーティング 遠赤効果でふっくらした炊きあがり

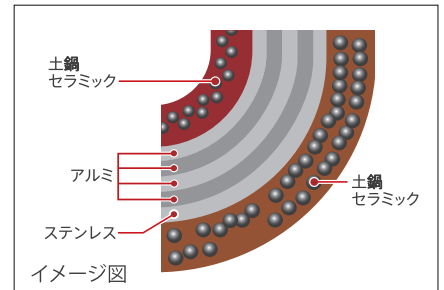
金属釜の内側にタイガー独自の土鍋素材をコーティング。きめ細やかな泡立ちで熱をお米一粒ひと粒までムラなく均一に伝え、土素材の持つ遠赤効果で、ふっくら粘りのあるごはんを炊きあげます。

また、釜の外側にも土鍋素材をコーティングし、蓄熱性を高め、IHの高火力を釜に伝えます。

金属釜自体には、ステンレスとアルミを重ねた5層遠赤特厚釜を採用。異なる金属を重ねることで熱拡散性が向上しました。熱をムラなく均一に広げて素早くお米に伝えることにより、ふっくらおいしく炊きあげます。



5層遠赤特厚釜 & 土鍋コーティング



② 忙しい毎日に自炊の手助け 冷凍用ごはん&15分時短調理メニュー **New**

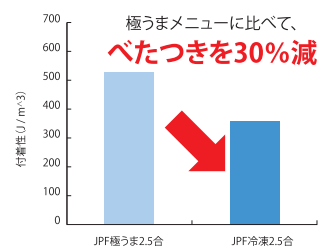
忙しい生活を送る一人暮らしの方の中には、ごはんをまとめて炊飯し冷凍保存をするため、炊飯ジャーを毎日使わない方も多くいらっしゃいます。時短調理メニューではその空いた時間の炊飯ジャーを使って、15分で手軽におかずを一品作っていただけます。さらに、冷凍保存してもごはんのおいしさを保つ冷凍用ごはんメニューを当社としては初めて採用しました。



<冷凍用ごはんメニュー>

冷凍用ごはんメニューでは、「残ったごはんを冷凍したい」「まとめて炊いて冷凍したい」という一人暮らしの方のニーズに応え、冷凍用のごはんがおいしく炊けるプログラムを採用しました。冷凍ごはんを解凍した際に見られるごはんの“べたつき”や“かたさ”を解消するために、白米よりも時間をかけて吸水し、べたつきを抑えつつも芯までふっくら炊きあげることで、炊きたてだけでなく、冷凍保存してもおいしさを保ちます。

付着性※比較 ※ごはんの粘り、べたつき



<調理メニュー>

早く昇温させることで、15分で1品が完成する時短調理メニューを実現しました。また、レシピを工夫することで、メイン料理からスープや煮魚、焼き物まで短時間でも本格的な料理が作れるようになり、献立のレパートリーが広がります。



時短調理レシピはWebにて公開!*

仕事帰りの電車やスーパーでもレシピを見ることができ、献立づくりにご活用いただけます。

<https://www.tiger.jp/feature/ricedcooker/jpe/recipe.html>

*本商品JPFF-A550を使ったレシピは後日追加予定です。

③甘酒メニューと麦めしメニューで
おいしく続けられる腸活 New

<甘酒メニュー>

近年、“飲む点滴”として注目が集まる甘酒を簡単に作ることができる甘酒メニューを搭載。

炊きたてのごはんに水と米麴を加え、温度を約60度に保つことで、手作りでは温度管理が難しい甘酒が手軽に作れます。

白米以外にも、もち米や雑穀米、赤飯などお好みのごはんからでも甘酒づくりを楽しんでいただけます。



・甘酒のつくり方

調理時間
約6時間

①炊きあがったごはんに入水を入れて、よくかき混ぜる



②米麴(乾燥)を入れて、よくかき混ぜる



③「甘酒」メニューを選択し、加熱時間を設定して「炊飯」キーを押す。



④できあがり



・広がる甘酒アレンジメニュー

甘酒はそのまま飲んでいただくだけでなく、砂糖やみりんのかわりに調味料としても活用できます。



豚肉の甘酒生姜焼き



甘酒ハニレモンシャーベット



甘酒グリーンスムージー

<麦めしメニュー>

水溶性食物繊維が豊富な大麦を白米と一緒に炊きあげる「麦めし」専用メニューでは、大麦の特性に合わせた独自の炊飯プログラムでニオイを抑制し、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」と健康効果が高いと言われる「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、おいしい「麦めし」を簡単に炊きあげます。



①麦専用計量カップを付属



②麦めし専用水目盛を採用

白米		麦めし	
口	種ま (種粒2.5まで)	1割	3割
3			
2.5			
2			
1.5		1.5	
1		1	
0.5		0.5	0.5

炊きたて



サテンホワイト<W>



サテンブラック<K>


 5層遠赤特厚釜
&
土鍋コーティング

 3合炊き **JPF-A550**

	目標年度	省エネ基準達成率	年間消費電力量
	2008年度	106%	54.2kWh/年

出荷時の設定は、「エコ炊き」メニュー

JPF-A550

【製品仕様】

品名	IH炊飯ジャー<炊きたて>
品番	JPF-A550
希望小売価格(税別)	オープン価格*
最大消費電力 W	705
容量 L	0.09 ~ 0.54
最大炊飯容量	3合炊き(0.54L)
最大炊飯容量区分※1	A
年間消費電力量 kWh/年※2	54.2
1回当たりの炊飯時消費電力量 Wh※2	134※3
1時間当たりの保温時消費電力 Wh※2	14.5※3
サイズ 幅×奥行×高さ(約) cm	23.2×32.2×18.1
本体質量(約) kg	3.0
メニュー	エコ炊き、白米、極うま、早炊き、炊込み・おこわ、おかゆ、玄米、麦めし、甘酒、雑穀米、調理、冷凍用ごはん、ケーキ
色柄	サテンホワイト<W>、サテンブラック<K>
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。(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。



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