

-NEWS RELEASE-

忙しい毎日に活用できる“時短メニュー”搭載
圧力IH炊飯ジャー<炊きたて>
JKP-A100/A180 JPK-B100/B180
2019年8月1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、圧力機能と熱封土鍋コーティング^{※1}の内なべで土鍋に迫る炊きあがりを実現した、圧力IH炊飯ジャー<炊きたて>JKP-A型、JKP-B型を2019年8月1日より発売いたします。^{※1}JKP-B型は、土鍋コーティング近年、共働き世帯の増加に伴い、時短・時短家事への関心が高まっています。本商品は忙しい方にもご家庭でおいしいごはんを味わっていただけるよう、時短につながるメニューを多く搭載しました。

「少量高速」メニューでは1合が約17分^{※2}で炊けるため、時間のないときでもすばやく炊きたてのごはんを味わっていただけます。「冷凍ご飯」メニューでは、冷凍した際に見られるごはんの“パサつき”やレンジ再加熱時の“ベタつき”を解消し、冷凍保存をしてもおいしさを保ちます。他にも、「調理」メニュー、「すし・カレー」、「お弁当」メニュー(JPK-A型のみ)など、毎日の暮らしに活用しやすい機能を採用しました。^{※2}100サイズ:白米1合炊飯時 (180サイズ:白米2合炊飯時は約20分)

当社は土鍋ごはんに迫るおいしさと使いやすさを重視した本商品で、「時短」ニーズに応え、幸せな団らんに貢献してまいります。



JPK-A100 ホワイト<W>

【主な特長】

- ① もっちりしっかり食感
「圧力土鍋炊き」&内なべ「熱封土鍋コーティング」
(ねつぶう)
(JKP-A型)
- ② 忙しい毎日にもおいしいごはん
「少量高速」&「冷凍ご飯」メニュー **時短**
- ③ 用途に応じておいしく炊きわけ
「すし・カレー」「お弁当」メニュー
(JKP-A型)


【製品概要】

品名	品番	カラー	希望小売価格(税別)	発売日		
圧力IH炊飯ジャー _{<炊きたて>}	JKP-A100	ホワイト<W>	オープン価格*	2019年8月1日		
	JKP-A180					
	JKP-B100	ブラウン<T>				
	JKP-B180					

*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 もっちりしっかり食感「圧力土鍋炊き」&内なべ「熱封土鍋コーティング」(JPK-A型)

炊きあげ時に1.25気圧の圧力をかけることで、内なべ内の温度を106度に高め、粘りと甘みを引き出します。

内なべはステンレスとアルミの5層遠赤厚釜で熱を素早く全体に伝えて炊きムラを抑え、芯からふっくら炊きあげます。

内なべ外側は、土鍋素材のコーティングに熱封中空ガラスピースを練り込んだ「熱封土鍋コーティング」により、蓄熱性をアップ。

さらに、内なべ内側には「遠赤土鍋コーティング」を施すことで、遠赤効果を高め、土鍋のような細やかな泡立ちで沸とうします。

※JPK-B型は土鍋コーティング、3層遠赤厚釜



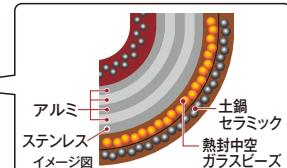
内なべ3年保証

蓄熱性の高い

5層遠赤厚釜 (厚さ2mm)

【釜内側】遠赤土鍋コーティング

遠赤効果を高め、土鍋のような細やかな泡立ちで沸とうします。



【釜外側】熱封土鍋コーティング

土鍋素材のコーティングに加え、熱封中空ガラスピースを練りこみ蓄熱性をアップ。

② 忙しい毎日にもおいしいごはん 「少量高速」&「冷凍ご飯」メニュー 時短

忙しい生活を送る方でも炊きたてのごはんが食べられるよう、約17分*で1合が炊飯できる「少量高速」メニューを採用。遠赤土鍋コーティングならではの遠赤効果や蓄熱性、多層釜の熱伝導性の良さにより、吸水・昇温・蒸らしの各工程でお米にしっかりと熱を伝えて、高速炊飯を実現しました。

「冷凍ご飯」メニューでは、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。冷凍した際に見られるごはんの「パサつき」やレンジ再加熱時の「ベタつき」を解消するために、「白米」メニュー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、炊きたてだけでなく、冷凍保存をしてもおいしさを保ちます。

※100サイズ:白米1合炊飯時
180サイズ:白米2合炊飯時は約20分



③ 用途に応じておいしく炊きわけ

「すし・カレー」「お弁当」メニュー (JPK-A型)

しっかりした食感のごはんが炊ける「すし・カレー」メニュー、冷めてもおいしいもっちりとしたごはんが炊ける「お弁当」メニューを新たに搭載しました。ごはんの用途に合わせて2つの粘りかけんに炊きわけます。

他にも、白米の甘み・旨味・粘りを引き出して炊飯する当社自慢の「極うま」メニューも搭載。吸水工程で、通常の「白米」メニューの2倍の時間をかけることで、お米の芯まで水を吸わせてお米本来の旨味を引き出します。じっくり時間をかけて味わい深いごはんを楽しんでいただけます。

※「すし・カレー」「お弁当」メニューはJPK-A型のみ



「調理」メニューで忙しくても手料理! 時短

食材を入れて時間をセットすれば、火を使わずに「ほったらかし」で簡単に調理ができます。沸とう温度に近い高温で煮た後、徐々に加熱温度を下げて煮込むことで味をしみ込みます。調理時間は5分から180分まで5分単位で設定していただけます。

食材を放りこむだけ!
炊飯ジャーで簡単クッキング



「クックパッド」で
時短料理レシピを紹介中

●タイガー魔法瓶のキッチン
<https://cookpad.com/ct/176529>



江崎グリコ「ポンクトック」とのコラボレーション決定

「味」と「とろみ」がポンッ!と入れれば
すぐ決まる“仕上げお任せ調味料”
ポンクトックを使った
炊飯ジャー調理レシピを
Webにて公開予定



【その他の特長】

◆こだわりのデザインで心地いい毎日を

シンプルなデザインとカラーでキッチンにやさしくフィットします。低めのフォルムなので引き出し式のキッチンラックにもすっきり納まります。(炊飯するときは、蒸気や熱に注意してご使用ください。)

また、クリアで大きな画面、ブライトグレー液晶で文字もくっきり見やすく、操作性が高いキーの配置で、楽にお使いいただけます。



▲シンプルで大きな液晶画面

◀ ローフォルムでラックにもすっきり

◆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内ぶたもスチームキャップも丸洗いできます。毎日のお手入れを楽にしていただけます。



部品点数はたった3点



さっと洗って拭き取るだけでいつも清潔。パーツの取り外しも簡単です。

とっ手つき内なべ



とっ手を持って取り出して持ち運べます。

内ぶた



はずして洗え、親水加工によってつゆだれが少なく、さっと拭き取れます。

お手入れシボフレーム



おねばがついてもはがれやすいシボ加工を施しています。

