

## — NEWS RELEASE —

「炊きたて50周年」の最高傑作お披露目の新CM！

「ごはんは必ず、土鍋で炊くべし。」市川海老蔵さんが伝える「土鍋神話」篇  
2020年8月2日(日)より全国でオンエア開始

～おかげさまで、シリーズ累計出荷台数約7,000万台突破！～

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:菊池嘉聡、本社:大阪府門真市)は、歌舞伎俳優の市川海老蔵さんを<炊きたて>イメージキャラクターに迎え、<炊きたて>50周年の記念CM「土鍋神話」篇を2020年8月2日(日)より全国でオンエアいたします。



タイガーの<炊きたて>50周年記念モデルは、「土鍋圧力IHジャー炊飯器 JPL-A100」。「土鍋で炊いたごはんはおいしい」。これは、理屈抜きに共有された、いわば「神話」ともいえるメッセージです。本CMでは、お米という「和の世界」と親和性の高い市川海老蔵さんが、土鍋ならではの高火力やこだわりの製法で、ごはんを甘く、美味しく炊きあげることを「土鍋神話」として伝えています。

さらに、<炊きたて>シリーズの出荷台数は、1970年初号機発売から起算し、2020年5月末時点で累計出荷台数約7,000万台※(国内外含む)に達しました。本CMで披露している<炊きたて>50周年を機に開発した新製品「土鍋圧力IHジャー炊飯器 JPL-A100」は、「土鍋ご泡火炊き」に新たに「丹精仕上げ」や「おひつ保温」を搭載し、また、デザインも「用の美」を追求したものとなっており、より一層進化しています。

※1970年発売開始～2020年5月末までの累計出荷台数(国内外含む、自社調べ)

## ◆新CM概要

●タイトル：「土鍋神話」篇

●出演：市川海老蔵

●放映地域：全国

●放映開始：2020年8月2日(日)

※CM動画はタイガー公式HPで本日より公開

●特設サイト「土鍋神話」URL：

<https://www.tiger.jp/feature/ricecooker/>QRコードにアクセスすると  
動画をご覧いただけます。

## TVCM概要

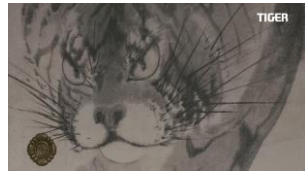
**◆CMストーリー／撮影舞台裏**

本CMは、市川海老蔵さんのストレートな語りで描かれていきます。

歌舞伎においても常に<最高>にこだわる市川海老蔵さんであれば、毎日食べる「ごはん」の炊き方にも<最高>のこだわりがあるのではないかと。その考えから、市川海老蔵さんには「ごはんは必ず、土鍋で炊くべし」、「土鍋でなければ、ごはんが許さぬ」といった強い言い回しを追求してもらいました。そして最後に、最高の<炊きたて>で炊いたごはんのあまさを、市川海老蔵さん自らが味わい、表情も緩んでしまうというストーリーです。



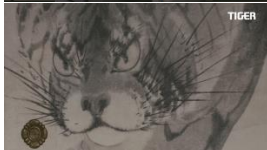
世界観を形成するセット、衣装、音楽などは、すべて「極限の和」というテーマのもと作り上げています。セットの襖絵は、和歌山県の無量寺（むりょうじ）にある、長沢芦雪（ながさわろせつ）という有名な絵師が描いた虎図をCM用に再現しました（30秒ver.で絵のアップも見られます）。また音楽は、本格的な日本映画を彷彿とさせるような、静かに始まりドラマチックに盛り上がる展開で、土鍋の高火力を表現すべくオリジナル楽曲を制作しました。最後に流れるサウンドトラックでは、「タイガー土鍋ごはん、炊きたて」と歌詞を変え、<タイガー＝土鍋>という刷り込みを図っています。



演出・岡田隆氏、撮影・半田也寸志氏というCM業界においても熟練にして<最高>のスタッフが、市川海老蔵さんと「あ・うんの呼吸」で作りに上げたCM。じっくり味わっていただければと存じます。

**◆炊きたて新TVCM「土鍋神話」篇 ストーリーボード**


海老蔵さん)  
ごはんは必ず土鍋で炊くべし。



土鍋でなければごはんが許さぬ。



NA)  
土鍋だけが最高280度の高火力。



きめ細かい泡がお米を包み込み



うまさとおまさを引き出す。



海老蔵さん)  
炊きたて史上最高傑作。



sound logo)  
♪タイガー土鍋ごはん炊きたて



海老蔵さん)  
私が許さぬ。



※動画キャプチャはお控えください。  
静止画は提供画像のみご使用ください。

— NEWS RELEASE —



**市川海老蔵さんプロフィール：**

1977年12月6日生まれ。

1983年歌舞伎座「源氏物語」の春宮で初お目見得。

1985年5月歌舞伎座「外郎売」の貴甘坊を勤め七代目市川新之助を名乗り初舞台。

2004年歌舞伎座にて市川海老蔵を襲名。日本の伝統芸能を次世代に伝えるべく、『古典への誘い』『ABKAI』などの自主公演にも力を入れている。国外では、パリやロンドン、ローマなど海外の公演も積極的に行う。

**市川海老蔵さんコメント：**

「炊きたて50周年の最高傑作、すごいです。土鍋ごはんはやっぱりおいしい。みなさん、この違いを、ぜひ味わってください！」

◆CMスタッフリスト

CD	梅村 太郎	博報堂	Pr	松坂 祐也	東北新社
CD&CW	板東 睦実	博報堂	PM	立澤 龍太郎	東北新社
CD&PL	安藤 宏治	博報堂	Director	岡田 隆	岡田事務所
AD	城崎 哲郎	Token	Camera	半田 也寸志	半田写真事務所
PL	豊田 啓介	博報堂	Light	宮野 誠司	フリーランス
PL	豊田 麻衣	博報堂	Prop	長谷川 功	池谷事務所
AE	龍水 万紀夫	博報堂	Food	飯島 奈美	7days kitchen
AE	土屋 由加子	博報堂	Hm	松本 順	辻事務所
AE	中谷 踏太郎	博報堂	Music	野口 時男	青空
AE	仙北屋 翔一	博報堂	Offline	中島 安奈	OMNIBUS JAPAN
Cas	明海 かつら	博報堂キャスティング &エンタテインメント	Online	託間 浩太	OMNIBUS JAPAN
Cas	鈴木 有紗	博報堂キャスティング &エンタテインメント	Mixer	丸井 庸夫	OMNIBUS JAPAN
			Sty	大久保 洋滋	3Top

◆発売記念キャンペーン開催決定！



**土鍋圧力IHジャー炊飯器発売記念！**

予約購入で **必ずもらえる**

**選べるご当地セット**

実施期間 2020/7/16(木)-9/9(水)  
 応募期間 2020/8/1(土)-9/23(水)

対象商品 JPL-A100

土鍋でなければ  
ごはんが許さぬ

期間中、土鍋圧力IHジャー炊飯器JPL-A100をご予約の上、ご購入されたお客様全員を対象に、「炊き比べ銘柄米6種セット」または「ごはんのおとも6種セット」をプレゼント！

■期間：2020年9月9日まで ■応募方法：Webで受付

詳しくはキャンペーンサイトをご覧ください ⇒ <https://www.tiger.jp/campaign/jpla100/>



## 参考情報 | 炊きたてシリーズ「50周年記念モデル」新商品のご紹介

**【商品概要】**

 品名：土鍋圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>土鍋ご泡火炊き<sup>ほうび</sup>

品番：JPL-A100

炊飯容量：0.5合～5.5合

希望小売価格：オープン価格\*

\*オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

発売日（予定）：2020年9月10日（木）

JPL-A 製品詳細ページ

<https://www.tiger.jp/product/ricecooker/JPL-A.html>

タイガー魔法瓶「土鍋神話」特集ページ

<https://www.tiger.jp/feature/ricecooker/>
**土鍋ご泡火炊き**


ストーンブラック&lt;KS&gt;



コーラルホワイト&lt;WR&gt;



本土鍋



土鍋中ぶた

**【商品特長】**
**①高火力とやさしい泡立ちでお米の旨みを守る**

「土鍋ご泡火（ほうび）炊き」に新たな「丹精（たんせい）仕上げ」を採用

内なべには本物の土からできた蓄熱性の高い「本土鍋」を使用。最高温度約280度※の土鍋の遠赤効果による輻射熱で旨みをじっくりと引き出します。

また、土鍋ならではの細かい泡がお米を包んで表面を守るため、旨み成分を閉じ込めて、表面つややか、もっちりとした食感に炊きあげます。

さらに、仕上げ工程に甘みとハリを引き出す「丹精（たんせい）仕上げ」を採用。

「多段階圧力機構」で段階的に圧力をコントロールすることで、仕上げ段階の蒸らし温度を高く維持させながら、やさしく温度変化させ、お米の甘みを引き出します。新搭載の「ハリつやポンプ」は高温蒸らし時に発生する過剰な熱と蒸気を取り除いて、余分な水分をコントロールし、ごはんのハリを引き出します。

※内なべ外側の底面温度

ごはんの甘みとハリを生む「丹精仕上げ」


**②新搭載の“ハリつやポンプ”で**
**おいしさそのまま「おひつ保温」**

新しい保温システム「おひつ保温」を採用。木製のおひつのように、「ハリつやポンプ」が呼吸で空気・水分を上手にコントロール。外気を取り込み、熱と蒸気を放出させ、まるで“呼吸”をするように土鍋内の湿度や環境を整えます。


**③土鍋中ぶたで炊飯空間を最適化**
**「一合料亭炊き」が0.5合炊きにも対応！**

通常、5.5合炊きで1合を炊飯すると、炊飯空間が大きくなりすぎるため、お米一粒ひと粒に熱を均等に伝えることが難しくなります。本商品は専用の土鍋中ぶたを用いて炊飯空間を小さくすることで、炊飯空間を1合に最適化し、お米に熱を均等に伝え、香り高く、甘みのあるごはんに仕上げます。

新製品では、さらに少量のお茶碗一膳分（0.5合）や炊込みごはん（1合）にも対応。

●「一合料亭炊き」で炊飯空間を最適化



(白米1合のイメージ図)

中ぶたを使わない炊飯時

中ぶたを使った炊飯時

## 参考情報 | タイガー魔法瓶

1970年に初代モデルを発売して以来、「いつでも炊きたてのおいしいごはんが食べられるように」という思いを込めて販売を続けてきたジャー炊飯器の<炊きたて>シリーズは、おかげさまで今年で50周年を迎えました。ごはんのおいしさへのあくなき追求により、<炊きたて>は日々進化を遂げながらシリーズを代表とする「土鍋」を使ったIHジャー炊飯器といった商品が生まれました。

50年の累計総出荷台数は約7,000万台※に及び、国内外の多くのご家庭で長年ご愛用いただいています。  
※1970年発売開始時～2020年5月末までの累計出荷台数（国内外含む）

現在に至るまで、当社は炊飯器や調理家電などの「熱コントロール技術」とステンレスボトルや保温ポットに代表される「真空断熱技術」を用いた製品づくりで、さまざまな暮らしのシーンに快適さと便利さを提供しています。

## ▼タイガー魔法瓶 公式サイト

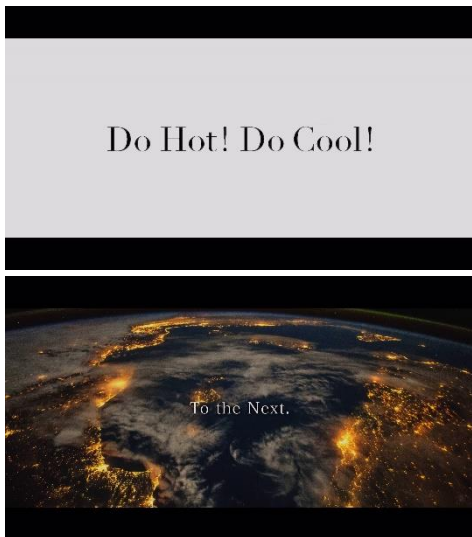
<https://www.tiger.jp/>

## ▼タイガー公式SNSアカウント

Instagram [https://www.instagram.com/tiger\\_pr\\_jpn/](https://www.instagram.com/tiger_pr_jpn/)

Twitter [https://twitter.com/Tiger\\_PR\\_JPN](https://twitter.com/Tiger_PR_JPN)

Facebook <https://www.facebook.com/Tiger.PR.JPN>

**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](https://youtu.be/MQe_G1aveuM)



〈本件に関する報道関係者様からのお問合せ先〉  
タイガー魔法瓶株式会社 広報宣伝チーム  
担当：山本、加藤 TEL.06-6906-2114（大阪）  
MAIL： [press@tiger.co.jp](mailto:press@tiger.co.jp)



© 2003 TIGER CORPORATION