

-NEWS RELEASE-

ひとり暮らしにぴったり!マイコンタイプでも、ふっくらおいしいごはんと本格調理が楽しめる
マイコンジャー炊飯器<炊きたて> JBS-A055

2022年1月21日発売

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、「マイコンジャー炊飯器<炊きたて>JBS-A055」を2022年1月21日に発売いたします。

単身世帯に需要の高いマイコンジャー炊飯器の当社シェア拡大に向けて、この度新規モデルを投入いたします。低価格帯のマイコンタイプの中でも最高レベルのおいしさを目指し、本機種では、厚さ約3mmの「遠赤黒特厚釜」を採用。従来機種^{※1}と比較して、釜の厚みが約3倍厚くなったことで、お米の芯まで炊きムラを少なくふっくら炊きあげることが可能となり、粘りが約25%、かみごたえ(弾力)は約10%と大きくアップいたしました。さらに、マイコンタイプのジャー炊飯器では初となる当社独自の「極うま」メニューを搭載。通常の「白米」メニューの約2倍の時間をかけて吸水するこだわりの炊飯プログラムで、旨みのある味わい深いごはんを炊きあげます。

また、近年「炊飯器で、炊飯以外の調理をしたい」という若年層の意向が高く、20~30代では約半数が肉食や自炊への関心を示しています^{※2}。本機種では、タイガーの温度コントロールのノウハウを活かし、高温で加熱する時短調理だけでなく、低温調理でローストビーフなどの本格料理も簡単につくれるマルチクッカーとしても活躍する「クッキング低温」メニューを新搭載いたしました。また、「クッキング高温」メニューでは、これまで難しかった、レトルト食品のあたためにも対応しています。お手入れ部品の点数は、たったの2点(内ぶた&内なべ)と毎日の使い心地の良さを重視。フラット天面パネルで見やすく、コンパクトサイズで上質感のあるフォルムは、インテリアにも優しく寄り添います。

当社は長年培ってきた熱制御技術を応用した本製品でより豊かな食生活を提案し、幸せな団らんを広めることに貢献してまいります。

※1 当社従来品 JAI-R552 (2019年製) との比較 ※2 2020年1月~11月の対象従来機種炊飯器購入者(n=141) 自社調べ調査資料



【主な特長】

① お手ごろ価格でも、おいしい<炊きたて>ごはん
厚釜約3mm×「釜包み高火力炊きあげ」
 当社としてマイコンタイプ初の「極うま」メニューも搭載



② 1台で何役もこなす マルチクッカーとしても大活躍
「低温調理」機能 & レトルト食品のあたため



③ 毎日の使い心地にもこだわった
お手入れ部品たったの2点、マットで洗練されたデザイン



【製品概要】

品名	品番	色柄	希望小売価格	発売日
マイコンジャー炊飯器 <炊きたて>	JBS-A055	マットブラック<KM>	オープン価格 [※]	2022年1月21日
		マットホワイト<WM>		

※ 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 お手ごろ価格でも、おいしい<炊きたて>ごはん **厚釜約3mm×「釜包み高火力炊きあげ」**

当社としてマイコンタイプ初の「極うま」メニューも搭載

当社のマイコンジャー炊飯器の中では最も厚みのある約3mm※の「遠赤黒特厚釜」を採用。高い蓄熱性と遠赤効果の「釜包み高火力炊きあげ」で炊きムラを抑えて、ふっくらおいしく炊きあげます。

また、時間をかけて吸水してから、高火力で加熱し、より長く沸とうを続けて甘みを引き出す当社独自の「極うま」メニューをマイコンタイプで初めて搭載。「おいしいごはん」に必要な甘み、弾力、香り、粘り、やわらかさなど、充分に引き出す贅沢なメニューで、白米のおいしさをじっくり堪能していただけます。

※当社従来品JAI-R552は、「黒遠赤釜」厚さ約1mm採用

遠赤黒特厚釜 **New**



(イメージ図)
「釜包み高火力炊きあげ」

② 1台で何役もこなすマルチクッカーとしても大活躍 **「低温調理」機能 & レトルト食品のあたため**

炊飯器の温度コントロール技術を活かして、低温調理も簡単につくれる「クッキング低温」メニューを新たに搭載。温度調節が難しいローストビーフなどの本格調理も可能になりました。従来の調理機能である「クッキング高温」メニューでは、炊飯器に材料を入れておまかせするだけで、約10分で完成する時短調理からじっくり加熱する煮込み料理まで行うことができます。

さらに、蒸気孔を塞がない構造でレトルト食品のあたためにも使用可能に。内なべに水とレトルトパックを入れて、キーを押すだけでブザーが鳴るまでほったらかしで良いので、忙しいときなど手軽に食事を済ませたいときにも役立ちます。

このようにマルチクッカーとしても活用できる炊飯器なら、料理の幅が広がり、自炊をより手軽にお楽しみいただけます。



低温調理例(「クッキング低温」メニュー)

左上から、コンソメ仕立てのサラダチキン、ローストビーフ、鶏肉のファルシ、豚ヒレチャーシュー、ゆで豚の山椒だれ



豚の角煮(「クッキング高温」メニュー)



レトルト食品のあたため

温度管理が難しい「パン発酵」「パン焼き」メニューもキーを押すだけで発酵や焼きあげを炊飯器で自動的に行っていただけます。外は香ばしく、中はふんわりやわらかい手作りパンがご家庭で楽しめます。



バターロール風パン
 (「パン発酵」メニュー)



バターロール風パン
 (「パン焼き」メニュー)

③ 毎日の使い心地にもこだわった
**お手入れ部品たったの2点、
 マットで洗練されたデザイン**

省スペースの部屋にもすっきりと収まる、コンパクトサイズ。落ち着いたマット調と光沢のコントラストで上質感を演出。

お手入れ部品は内なべと内ぶたの2点のみ。凹凸が少ないフラット天面パネルだからさっと一拭きで清潔に。毎日のお手入れをストレスフリーに手際よく行っていただけます。



親しみを感じさせるコンパクトな佇まい



凹凸の少ないフラット天面



米粒がくっつきにくいお手入れシボフレーム



お手入れ部品 2点

マイコンジャー炊飯器 JBS型発売記念 新生活応援キャンペーン開始!

マイコンジャー炊飯器JBS型の発売を記念して、新生活で活躍するタイガー真空断熱フードジャーを抽選で500名様にプレゼントいたします。



対象購入期間：～2022年2月28日(月)

応募受付期間：2022年1月21日(金)～2022年3月10日(木)

対象商品：マイコンジャー炊飯器<炊きたて> JBS型

当選賞品：真空断熱フードジャー MCL-B030

応募方法：当社ホームページ特設サイトの応募フォームよりお申し込みください。
 ご購入証明として、ご購入時のレシートが必要になります。
 1製品のご購入につき、1回限りの応募とさせていただきます。

【キャンペーン特設サイト】 <https://www.tiger.jp/campaign/jbsnewlife/>



【製品画像】


マットブラック<KM>



マットホワイト<WM>



内なべ1年保証

3合炊き JBS-A055

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 100%	年間消費電力量 39.0kWh/年
----------------	------------------	----------------------

出荷時の設定は、「エコ炊き」メニュー。

「<炊きたて>JBS-A055」製品ページ>>

<https://www.tiger.jp/product/ricemaker/JBS-A.html>
【製品仕様】

品名	マイコンジャー炊飯器<炊きたて>	
品番	JBS-A055	
希望小売価格	オープン価格*	
最大消費電力 W	350	
最大炊飯容量 L	0.54 (3合炊き)	
最大炊飯容量区分 ※1	E	
年間消費電力量 kWh/年 ※2	39.0	
1回当たりの炊飯時消費電力量 Wh ※2	90.1※3	
1時間当たりの保温時消費電力量 Wh ※2	13.0※3	
サイズ 幅×奥行×高さ (約) cm	24.7×27.8×19.2	
ふた開き時の高さ (約) cm	38.6	
本体質量 (約) kg	2.7	
メニュー	エコ炊き、白米、極うま、早炊き、冷凍ご飯、無洗米、炊込み、玄米、おこわ※4、 クッキング高温、クッキング低温、パン発酵、パン焼き	
色柄	マットブラック<KM>	マットホワイト<WM>
発売日	2022年1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)以外…E: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。

※4 「炊込み」メニューを選んで行います。

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。

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

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
 加藤 / 山本

TEL 06-6906-2114 (大阪)
 MAIL press@tiger.co.jp



© 2003 TIGER CORPORATION