

『炊きたて』史上最高を追求するブランド
 本土鍋 遠赤天然土かまど
土鍋圧力IH炊飯ジャー《THE 炊きたて》
 (JKX-S100)

タイガー魔法瓶株式会社

タイガー魔法瓶株式会社は、本物の土で作った独自の本土鍋、遠赤天然土かまどを組み込むことにより、高温300度炊き（※内釜外側の最大温度）を実現した土鍋圧力IH炊飯ジャー『THE 炊きたて』（品番：JKX-S100）を発売中。
 手間なく簡単に、ふっくらもちもちごはんを毎日の食卓でいただけると好評です。

タイガー魔法瓶は、土鍋で炊いたごはんのおいしさと土の器がもつ温かさに着目し、2006年に業界で初めて内釜に本物の土鍋を採用した土鍋IH炊飯ジャーを発売して以来、土鍋にこだわった「炊きたて」の開発に取り組んできました。そして昨年8月、土鍋釜で培った独自の技術とノウハウにより、かまどの土壁構造「天然土かまど」を本体に組み込むことに成功し、ふっくらもちもちなのに一粒ひと粒がしっ

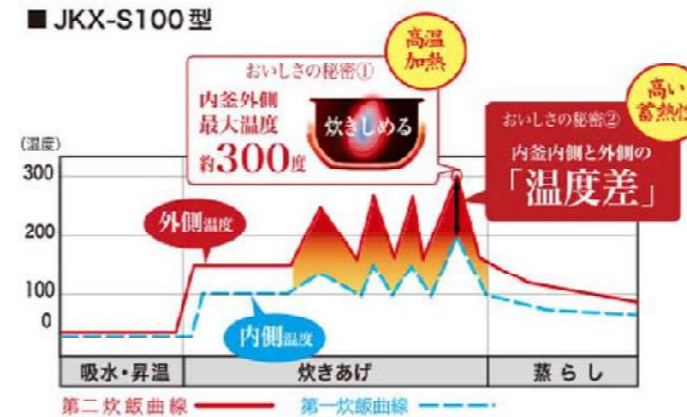


《THE 炊きたて》(JKX-S100)

かりおいしい、『炊きたて』史上最高のブランド《THE 炊きたて》を新発売し、初年度2万台の販売を達成した、そうです。

タイガー魔法瓶の本土鍋は、素地の細かい素焼きの陶器に釉薬（ゆうやく）をかけて焼いたもので、土できているため高い蓄熱性があり、炊飯時にはお米に対して、はじめはゆっくりと熱が伝わり、やがて一気に加熱することができます。厳選された土から丹精込めた三度焼き、さらに表面6層コート仕上げにより、蓄熱性と強火力沸とうをさらに高め、本物の美味しさを引き出します。

タイガー魔法瓶は、土のかまどで炊いたご飯のおいしさを炊飯ジャーで再現したいという思いから研究開発を行ない、土鍋特有のおいしさを研究するなかで、内釜内側と外側の温度差においしさの秘密を発見。



1. 0.5気圧まで減圧し、約300度の高温炊きあげにより、ごはんを炊きしめ、しっかりとしたごはん粒に仕上げる機能です。

その他、文字が光って見えるネガポジ反転液晶「文字くっきり液晶」の新採用。好評の「音声ガイド」とともに、シニアにもやさしく、使いやすい機能も追加しました。

また、内釜（土鍋釜）は炊飯後、本体から取り出しておひつとして使えるよう、「土鍋ふた」を付けています。さらに、より料理を楽しんでいただくための「クックブック」も付いています。

お米の旨み、粘りをしっかり引き出した後、300度というこれまで実現できなかった高温によってぎゅっと炊き締め、輝きと豊かな香り、そして、しっかりとした食感のご飯に仕上げます。

今回発売するJKX-S100型は、天然土かまどに遠赤釉薬（ゆうやく）を採用することによって、2012年製（JKX-A100型）に比べ遠赤放射率が約23%高まりました。これにより、連続沸とう性能が向上し、お米のアルファ化が促進され、ふっくらなのに、しっかりおいしいごはんを実現しました。

なお、「JKX」シリーズとして、遠赤土鍋プレートを採用したホワイトバックライト液晶、音声ガイド付きの「JKX-G100」（5.5合炊き）、「JKX-G150」（8合炊き）も同時発売中です。

さらに、これら日本伝統の技の応用に、大小2つのボールで釜内の圧力をコントロールする先進の「可変W圧力」の技術を加えています。これは、沸とう時に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、炊きあげ後半で

