

最高温度約 300°Cの衝撃

本土鍋 天然土かまど THE 炊きたて

究極の土鍋圧力IH炊飯ジャー「THE 炊きたて」が生まれた。何が究極なのか。タイガー魔法瓶・営業統括本部の岡村佳久氏に話を聞いた。

「炊飯釜の耐熱温度を考えると、従来の電気炊飯器では200°Cぐらいいまでの熱が限界でした。薪などで炊いた場合の温度はもっと高

く、炊き上げの段階で高温にする」と味が全く変わります。今回は高温に耐える「土かまど」を開発して、約300°Cという炊き上げ温度が実現しました。また、使用している「土かまど」と「土鍋」は四日市で作られている日本製のものです。また、「土鍋」にはフッ素コーティングをしているので、米



本土鍋 天然土かまど THE 炊きたて
 定価：147,000円（税込）
 問い合わせ：タイガー魔法瓶 <http://www.tiger.jp/>

「がこびりつかないのも特徴です」
 その美味しさの秘密は第二炊飯曲線にあった。

「従来から測定していた内釜中の温度変化を第一炊飯曲線とすれば、内釜の外側の温度変化は第二炊飯曲線。その温度変化の差に美味しさの秘密を見つけました。

通常の炊飯器は外が100°Cなら中も一気に100°Cになって熱が伝わってしまいます。今回は「土かまど」と「土鍋」の効果により外が300°Cになっても内側は200°C。この温度の差によりじっくりとやさしくお米を炊き上げていきます。炊飯ジャーに組み込んだ天然土かまどと土鍋による「遠火の強火」がそれを実現しています」

そこには蓄熱連続沸騰という技術があった。

「多くの電気炊飯器は、炊き上げ工程で吹きこぼれが予想される段階になると電気のオンオフを繰り返してしまいます。しかし、これではごはんの旨みを一粒一粒から均一に引き出すことができません。

タイガー魔法瓶は、土鍋の持つ蓄熱性と圧力を使うことにより、連続沸騰することを可能にしました。連続沸騰することにより、均一に旨みを引き出すことができるので

す。粘りと弾力があるもちもちした食感に加え、しっかりと粒が感じられる最高の炊きあがりを実現しました」

高級炊飯器の需要は近年高まりを見せているという。

「主力商品は今まで2万円台くらいのものでした。しかし、ここ数年お金に余裕のある団塊世代のニーズがあり、高価格帯の需要が高まり、市場として伸びてきています。『自宅で美味しいごはんを食べたい』という要望は高まっており、品質の高さが求められています。そうしたタイミングに今回の商品を投入したいと思いました」

監修は日本料理「青柳」の小山裕久氏。

「小山先生とタイガー魔法瓶の関係は10年にもなります。監修をお願いした当初は、小山先生の満足のいく製品開発はできませんでしたが、今回やっと、店を出すごはんの遜色ない」とのお墨付きをもらいました。小山さんが求めてきた炊飯器における最高の炊き方が10年かけてやっと実現できました」

ついに専門家を唸らせる本当の意味での「炊きたて」がここに生まれたのだ。