

タイガー魔法瓶(株) 炊飯器について

柿原工業の売上 8 割以上は車関係が占めていますが、他にも農機具・家電・アミューズメント関係等いろいろな分野と取引があります。

今回はその中でも家電関係でメインのタイガー魔法瓶様の炊飯器について紹介します。

○使用されている部品について

タイガー魔法瓶様の炊飯器では蓋のスイッチ部分に柿原工業の製品が使用されています。めっき加飾も 6 価クロムめっき・サテンめっき・スーパーダーク等いろいろなめっきを使用しています。



○タイガー魔法瓶 炊飯器の特徴

★土鍋圧力 IH 高級モデル(7 万円～10 万円のモデル)

- ・本体なべには本物の土を使って作った「土鍋釜」を採用し、内なべの底にあたる部分の本体側には遠赤土かまどが組み込まれています。遠赤土かまどが熱をしっかりとため込むことで金属釜には出来ない約 280℃の高火力でごはんを炊き上げるのが特徴です。

- ・土鍋ならではの細かく均一な大量の"泡"がお米を包んで表面を守るため、お米どうしがぶつかって傷つくことが少なく、旨み成分であるデンプンを閉じ込めます。表面はつややかで、もっちりとした食感のごはんに炊きあげます。

★土鍋コーティング遠赤 9 層(4 万円～6 万円のモデル)

内なべ外側には、「土鍋蓄熱コーティング & かまどコーティング」を採用。上部には熱伝導性の高い銅素材、下部には蓄熱性の高い土鍋素材のコーティングを施し、土鍋の理想に近い蓄熱性を再現しました。上下のコーティングの温度差がつくる沸とうで強い対流ができ、

お米にしっかり熱を伝え、芯までふっくら炊きあげます。

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て土鍋のような細やかな泡立ちで沸とうし、おいしさを引き出します。

★土鍋コーティング遠赤 5 層(2 万円後半～4 万円のモデル)

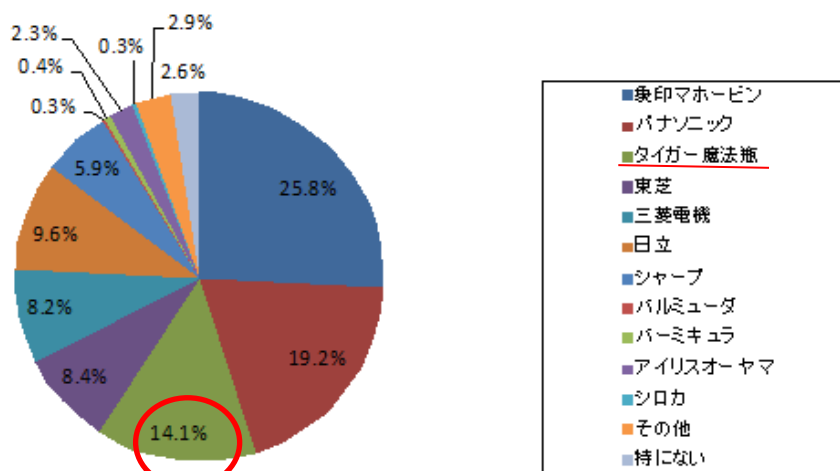
熱をムラ少なく均一に広げてお米の一粒ひと粒まで、ふっくら炊きあげます。異なる金属を重ねることで熱拡散性が向上。「IH」が生み出す「剛火」を素早くダイレクトにごはんに伝えます。

★土鍋コーティング遠赤 3 層(1 万円～2 万円後半のモデル)

金属を重ねた 3 層構造により、効率よく内なべが発熱。遠赤コーティングで遠赤効果を高め、水分をお米一粒ひと粒までムラなく均一に広げて、ふっくら粘りのあるごはんを炊きあげます。

○タイガー魔法瓶 炊飯器シェア

あなたが主に使用している炊飯器のメーカーを教えてください(n=2124)



タイガー魔法瓶



炊飯器の寿命は5年(タイガー魔法瓶様設計からの情報)とされていますが、10 年くらい使用している方もいるのではないのでしょうか。

ぜひタイガー魔法瓶の炊飯器を検討してみてください。