

-NEWS RELEASE-

ごはんの廃棄を防ぎ、外食産業のフードロス問題の解決に貢献 真空保温で酸化を抑え、最長約16時間連続での真空保温が可能に 業務用真空保温電子ジャー<炊きたて> JHV-A540

2022年7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、業務用真空保温電子ジャー<炊きたて>JHV-A540を2022年7月21日に発売いたします。

近年、フードロス問題が注目される中、食品関連事業者から発生する事業系食品ロス量を削減するための企業の取り組みも重要になっています。なかでも外食産業の食品ロスは、提供された料理の食べ残しと仕込み過ぎによる廃棄等が要因となり発生しています。

本商品は50年以上愛され続けているブランド「炊きたて」の業務用保温電子ジャーに真空保温を採用。真空ポンプにより最長約16時間連続での真空保温を可能にすることで、例えば閉店前に炊いたごはんを翌日ランチタイムにも乾燥や黄ばみを抑えた状態で提供できるようになりました。仕込み過ぎなどによる余ったごはんを廃棄せずに真空保温することで、閉店後のごはんの廃棄作業も不要になり、外食産業のフードロス問題の改善に貢献いたします。

当社は長年培ってきた熱コントロール技術により、廃棄にかかる作業量や経費を減らすことでコロナ禍での飲食店をサポートし、さらにはフードロス問題の解決に貢献、持続可能な社会の実現に寄与したいと考えております。



【フードロスの現状と商品開発の背景】

本商品の開発は、飲食店から「提供するごはんのおいしさにこだわるがゆえに、一定時間保温が経過したごはんの廃棄量が増えてしまうため、保温性能が向上したジャーで廃棄ゼロへと目指したい」という声が寄せられたことからスタートし、この度発売となりました。外食産業の食品ロスは、提供された料理の食べ残しと仕込み過ぎによる廃棄等が要因となり発生しています。そこで、飲食店が取り組める食品ロス削減のためのアクションの一つが、仕込んだ食材の廃棄量削減です。

社会背景として日本の食品ロスは、2020年度時点で年間522万トンに上ります。この食品ロスの量は国民一人当たり年間約41kgに相当し、一人当たりの米の年間消費量（約53kg）に近い量が廃棄されています。また、全体の食品ロスのうち事業系食品ロスが半数以上の約53%（約275万トン）を占めます。^{※1}

こうした問題を是正するため、2019年には食品ロス削減推進法が施行され、事業者・消費者ともにまだ食べられる食品の廃棄を削減する取り組みが求められています。また、SDGsの目標12「つくる責任 つかう責任」では「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食品廃棄物を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品の損失を減少させる。」ことが定められています^{※2}。この目標をもとに食品リサイクル法の基本方針では、2000年度から2030年度までの30年間で、事業系食品ロスを半減させる目標を設定しています。

そこで、本商品では以下の2点を通して業務用調理機器を取り扱う企業として事業系における“ごはん”の食品ロス削減に貢献いたします。

1. **ごはんの廃棄量削減:**長時間保温を実現することで炊飯後のごはん提供可能時間を延ばし、ごはんの廃棄量を削減します。
2. **ごはんの廃棄作業を削減:**閉店後に必須だったごはんの廃棄作業を削減することで、ごはん廃棄に係る作業を削減します。
また、長時間保温によるごはんの廃棄量削減を通して廃棄に係る経費削減を実現し、コロナ禍での飲食店を応援いたします。

※1 農林水産省 食品ロス量（令和2年度推計値） <https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/220609.html>
 ※2 農林水産省 SDGs×食品産業 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sdgs/sdgs_target.html#goal_12

【製品概要】

品名	品番	色柄	保温米飯容量※	希望小売価格	発売日
業務用 真空保温電子ジャー ＜炊きたて＞	JHV-A540	ステンレス ＜XS＞	5.4L (3 升)	132,000 円 (税抜120,000 円)	2022年7月21日

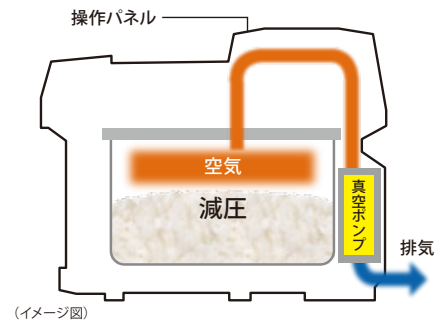
※保温米飯容量は、1 回に内なべに入れて保温できる炊飯前の米の量です。おおよその数値です。

【長時間おいしく保温するための仕組み】

最長約16時間連続で ごはんの「真空保温」が可能に

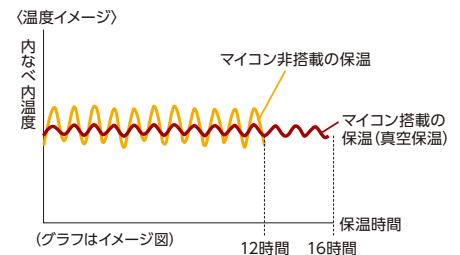
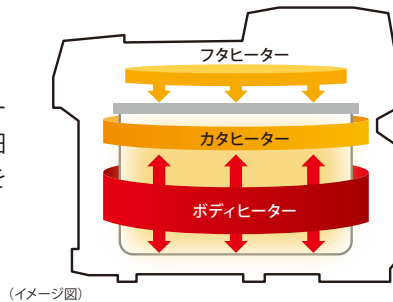
真空保温を設定すると、内なべの中の空気を外へ排気し、内なべの中を真空状態にして保温します。

酸化による保温臭を抑え、最長約16時間まで連続で真空保温できます。



細かい温度制御で保温ムラを防ぐ 「トリプルヒーター＆マイコン保温」

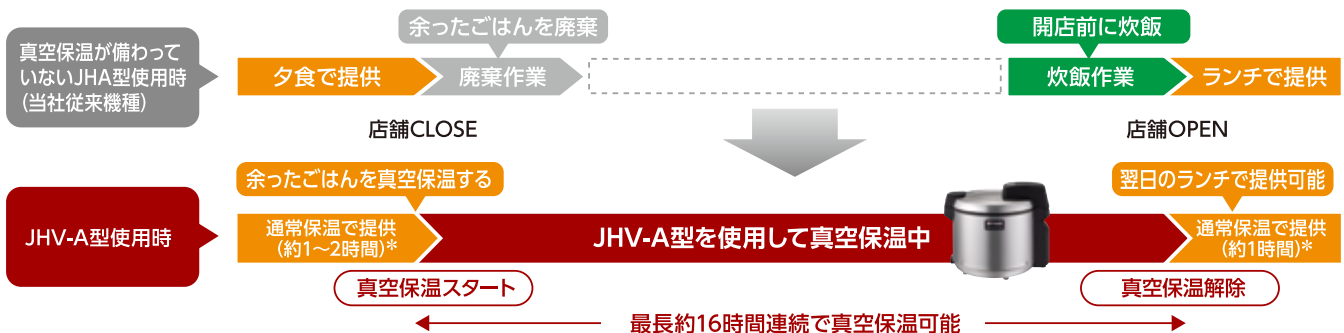
フタヒーター、カタヒーター、ボディヒーターからなる3つのヒーターとマイコンによる細かい温度制御で大量のごはんも温度ムラを抑えて、酸化によるごはんの変色を防ぎます。



【食品ロス削減の使用イメージ(例)】

真空保温が備わっていない当社従来機種(JHA型)では保温時間は12時間以内とするよう推奨しておりましたが、本商品は乾燥や黄ばみを抑えて連続約16時間まで真空状態で保温が可能のため、従来なら廃棄するタイミングであったごはんを提供していただけます。

例えば、閉店後に余ったごはんは廃棄するのではなく、本商品を使用して最長約16時間真空状態で保温することで、翌日開店後のランチ時間帯に提供していただけます。ごはんの廃棄量を削減するだけでなく、閉店後の廃棄作業、開店前の炊飯作業の手間も減らすこともできるため、オペレーション改善にも貢献いたします。



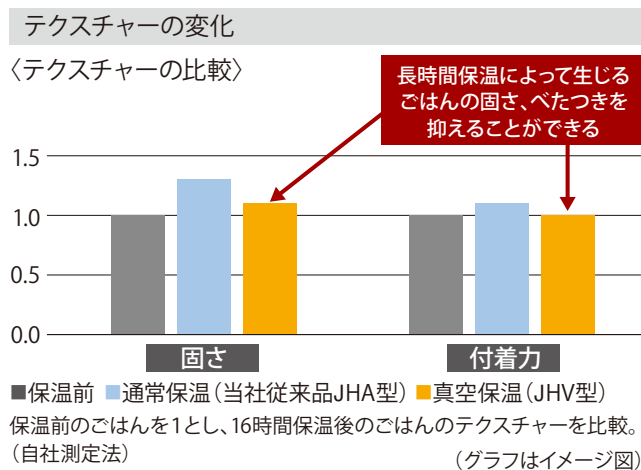
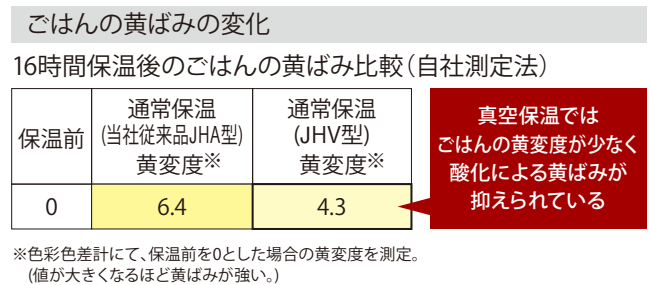
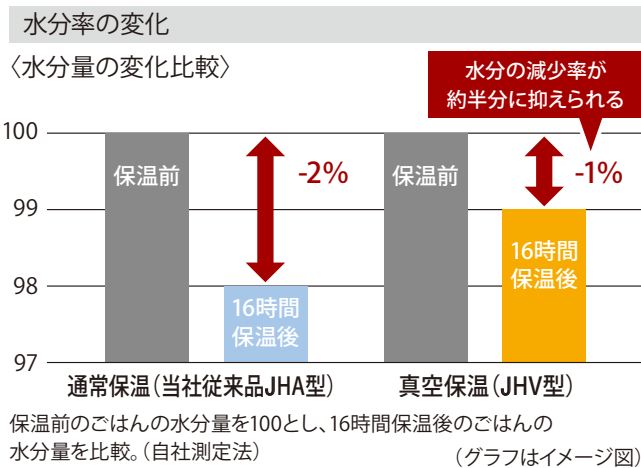
※この図は、使用イメージの一例です。店舗ごとに使用状況は異なりますので参考としてください。

※真空保温中の前後の通常保温の時間は目安です。真空保温前は炊きあがってから約1~2時間程度通常保温しているごはんを真空保温にすることをおすすめします。真空保温解除後のごはんはできるだけ早くご使用ください。

【従来品※との比較（長時間保温時）】

真空保温は通常保温に比べ、水分の減少率を約半分に抑え、黄ばみも抑えることができます。また、長時間保温によって生じるごはんの固さやべたつきも通常保温に比べ抑えられることで、お客様に16時間真空保温後のごはんを安心してご提供していただけます。

※当社従来品JHA型との比較



※各データの測定はジャー炊飯器で炊飯したごはん5合をJHA型 (当社従来品) およびJHV型に移し、それぞれ16時間保温し測定。

無料お試しサービス開始

本商品を実際に使って試してみたいという飲食店の皆様は、ぜひ以下の無料お試しサービスへお申込みください。
商品の到着から2週間、貸出用の商品を使用いただけます。

※貸出は発売日以降、お申込み数が多い場合は、先着順となりますのでご了承ください。
※お試しは無料で、商品発送・返送の費用も発生しません。
※返却時にアンケートへのご協力をお願いしております。

無料お試しサービス申込フォームはこちら
<https://www.tiger.jp/mail/mpmail14/form.cgi>



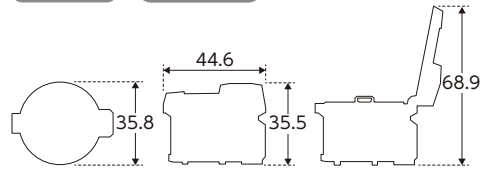
【製品画像】



JHV-A540
ステンレス<XS>



5.4L
3升用 単相
100V



●サイズ(約)cm: 44.6×35.8×35.5
●本体質量(約)kg: 6.5

製品ページ <https://www.tiger.jp/product/ricecooker/JHV-A.html>

【製品仕様】

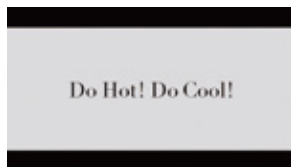
品名	業務用真空保温電子ジャー<炊きたて>	
品番	JHV-A540	
希望小売価格(税込)	132,000 円(税抜120,000 円)	
定格	交流100V 50-60Hz	
消費電力※1※3 (W)	通常保温時	33
消費電力※1※3 (W)	真空保温時	36
保温米飯容量※2※3L	5.4 (3 升)	
サイズ 幅×奥行×高さ(約)cm	44.6×35.8×35.5	
本体質量(約)kg	6.5	
コードの長さ(約) m	1.5	
色柄	ステンレス<XS>	
発売日	2022年7月21日	

※1 保温時の消費電力は、電圧100V・室温20度、満量保温(通常保温時)の平均電力(約)です。

※2 保温米飯容量は、1回に内なべに入れて保温できる炊飯前の米の量です。

※3 おおよその数値です。

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



「LIFE STORYのそばに、いつも。」タイガー魔法瓶 企業情報サイト
<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/about-us/index.html>

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

