

本体内側に汚れが目立ってきたときは…

「サビのような赤い斑点」や「ザラザラしたもの」の場合

汚れは水の中に含まれているミネラル成分（カルシウム・マグネシウム・鉄分など）によるものです。これらの汚れには、スーパーや薬局で販売されているクエン酸のご使用をお勧めします。

- ① クエン酸（約 10g）をぬるま湯でうすめて本体に入れる。
- ② 2 ～ 3 時間後にやわらかいブラシできれいに洗い、水で充分にすすぐ。
- ③ 充分に乾燥させる。

飲食物の汚れの場合

ステンレスボトル用洗浄剤 TAA-A100（別売品）のご使用をお勧めします。
◆品番 TAA-A100 10g×4 包入り

仕様

サイズ	0.25 タイプ	0.3 タイプ	0.38 タイプ
実容量	0.27L	0.32L	0.4L
水位線容量	0.25L	0.3L	0.38L
保温効力 (6 時間)	49 度以上	54 度以上	59 度以上
保冷効力 (6 時間)	13 度以下	12 度以下	10 度以下
外形寸法 *1	幅 9.0× 奥行 9.0 × 高さ 10.5cm	幅 9.0× 奥行 9.0 × 高さ 11.9cm	幅 9.0× 奥行 9.0 × 高さ 13.9cm
質量 *1	0.24kg	0.26kg	0.3kg

*1 おおよその数値です。

※保温効力とは、室温 20 度 ±2 度において製品に熱湯を満たし、縦置きにした状態で湯温が 95 度 ±1 度のときから 6 時間放置した場合におけるその湯の温度です。

※保冷効力とは、室温 20 度 ±2 度において製品に冷水を満たし、縦置きにした状態で水温が 4 度 ±1 度のときから 6 時間放置した場合におけるその水の温度です。

※実容量とは、製品付属のせんユニットをしたときに、実際に入る容量です。「安全上のご注意」に記載している「水位線容量」ではありません。

消耗品・別売品のお買い求めについて

せんユニット・パッキン・弁は消耗品です。（熱や蒸気にふれるためご使用にともない傷んでくる場合があります。）1 年を目安にご確認ください。
汚れが目立ってきたり、ゆるくなってきたら、以下のいずれかでお買い求めの上交換してください。

- お買い上げの販売店
- タイガーお客様ご相談窓口（下記「連絡先」参照）
- 消耗品・別売品のご購入専用ホームページ

<http://www.tiger.jp/shop.html>

ご購入いただける消耗品・別売品

せんユニット*



パッキン



弁



ステンレス
ボトル用
洗浄剤
TAA-A100

* せんユニットは、ふた、せん、せんリング、内ふた、パッキン、弁つきです。製品の色柄により異なります。

お問い合わせについて

品質管理には細心の注意をはらっておりますが、万一製品が不具合などときは、P.9 をご覧になりお調べください。それでも不具合のある場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口へ次のことをお知らせの上、ご相談ください。

①製品名 ②品番（本体底面シールに記載）

③製品の状況（できるだけ詳しく）④購入日

また、製品に関するご質問などもお気軽にお問い合わせください。

※本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために一部予告なく変更することがあります。

連絡先

タイガー魔法瓶株式会社 本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・お買い物の相談は **お客様ご相談窓口**

ナビダイヤル
(全国共通番号)



0570-011101

有料でご案内させていただきます。

※ナビダイヤルがご利用いただけない場合はこちらへ
TEL (06) 6906-2121

●受付時間 AM9:00～PM5:00 月曜日～金曜日
(祝日・弊社休業日を除きます。)

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。

ホームページアドレス <http://www.tiger.jp/>

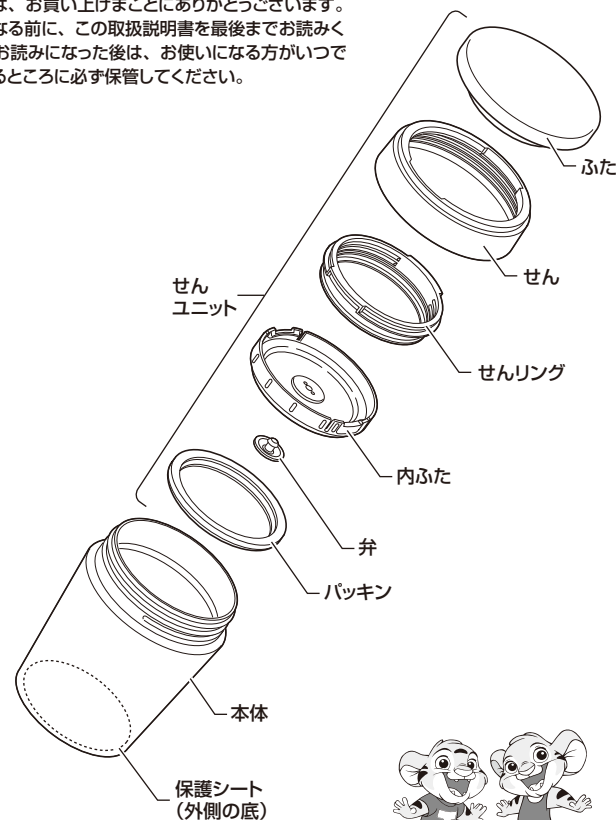
TIGER

品番
MCL-A 型

ステンレスカップ スープカップ

取扱説明書

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

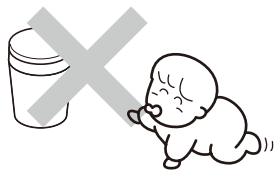


© 2003 TIGER CORPORATION

※ご使用前に各部品がそろっていることを確認してください。

けがややけどの原因となる、特にお守りいただきたい内容 です。

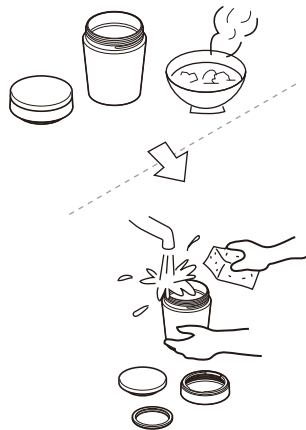
乳幼児の手の届くところに置かない。また、いたずらに注意する。
やけどやけがなどのおそれ。



熱いものを入れた場合は注意してゆっくり飲む。
やけどのおそれ。(断熱効果により、熱いものを入れても外側は熱くなりません。)

ドライアイス・炭酸飲料などは絶対に入れない。
本体の内圧が上がリ、せんユニットがあかなかったり、内容物が吹き出るおそれ。またせんユニットが破損して飛散する可能性があります。

コンロやストーブなど、火気のそばには近づけない。
やけど・変形・変色の原因。



飲食物は、できるだけ早く(6時間以内)食べきる。
使用後すぐにお手入れを行い、よく乾燥させる。
腐敗・変質の原因。
腐敗によりガスが発生し本体内部の内圧が上がリ、せんユニットがあかなかったり、内容物が吹き出るおそれ。また、せんユニットが破損して飛散する可能性があります。

外出時など充分なお手入れができないときでも、すぐに本体内側をよく水ですすぐ。
カビの発生やサビや穴があくなど故障の原因や腐敗・変質・サビのおそれ。

生ものなど腐敗しやすいものは入れない。
腐敗のおそれ。
腐敗によりガスが発生し本体の内圧が上がリ、せんユニットがあかなかったり、内容物が吹き出るおそれ。また、せんユニットが破損して飛散する可能性があります。

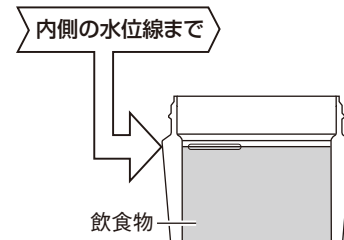
乳製品を含む飲食物、冷製スープなどは必ず一度加熱調理する。
腐敗・変質の原因。
(スムージー等冷たいデザート類は除く)

電子レンジで加熱しない。
火花が飛んで、けが・故障の原因。

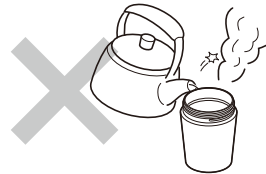


せんユニットは、確実に閉まっていることを確認する。
内容物がもれて、やけどやものを汚す原因。

飲食物の量は、図の位置までにする。
入れすぎると、もれたり、あふれたり、やけどのおそれ。



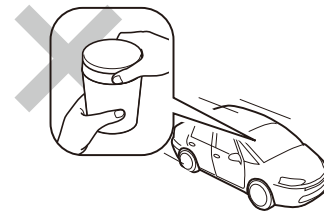
肩・飲み口部分にヤカンなどの注ぐ容器をあてない。
転倒して、やけど・けが・傷や変形のおそれ。



傾けた状態や顔などを近づけた状態で開けない。
熱いものを入れた場合、本体の内圧が上がリ、内容物が急激に出たり、飛散してやけどなどのおそれ。

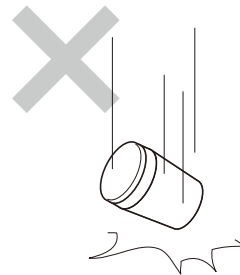
保温性能が低下したときは使用しない。
熱いものを入れると本体が熱くなり、やけどなどのおそれ。

自動車走行中は使わない。
やけど・車内や衣服を汚す原因。
(また運転者の場合、運転への注意が散漫となり、非常に危険です。)



飲食物の保温・保冷以外に使わない。

倒したり、落したり、ぶつけたりする等の強い衝撃を与えない。
破損・保温(保冷)効果の低下・サビ・塗装はがれ・内容物がもれるおそれ。



分解・修理はしない。
故障や事故の原因。

冷凍庫に入れない。
内容物がもれたり、破損のおそれ。

使いかた

かばんや袋に入れたまま放置しない。
周囲の環境（湿度・塩分）などにより、サビ・においの原因。

本体の横置きはしない。
内容物がもれる原因。

かばんなどに入れるときは、
本体を立てて入れる。
横にするともれるおそれ。



本体外側が濡れている状態で、かばんなどに入れない。
サビ・におい・汚れの原因。

塩素系漂白剤は使わない。
サビたり、穴があく原因。

本体の柄やシールを、つめ
やかたいもので引っかいたり、こすったりしない。
はがれる原因。

本体外側の底に貼ってある
保護シートは、絶対にはがさない。
はがすと、保温（保冷）効果が
低下するおそれ。

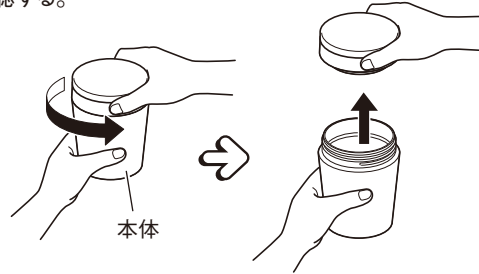
飲食物の色が内ふたに付
着する場合がありますが、
性能や安全性に支障はあ
りません。

1

せんユニットをはずす。

First!
はじめて使うとき

- 「はじめて使うとき」を参照してお手入れする。→ P.7
- せんユニットにせんリング・内ふた・弁・パッキンがついていることを確認する。



2

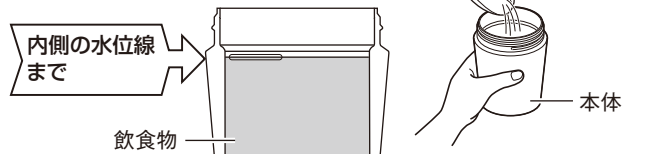
保温（保冷）効果を高めたいときは、少量の熱湯（冷水）を入れ、
1～2分予熱（予冷）する。

- 予熱（予冷）後は、お湯（水）をすてる。

3

熱い（冷たい）飲食物を入れる。

- 飲食物は、入れすぎないように図の
位置までにする。



4

本体を立てた状態にしてせんユニットを
閉める。

- せんユニットがまわらなくなる
位置まで、確実に閉める。



5

せんユニットをはずして飲食する。

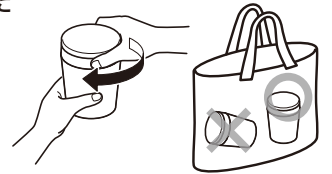
ご注意

- 使用後すぐにお手入れをする。

6

飲食し終わったら、本体を立てた
状態にしてせんユニットを閉め、
ふたを閉める。

せんとふたを確実に閉める。



ご注意

- かばんなどに入れるときは、本体を立てて入れる。
横にすると、もれるおそれ。

お手入れのしかた

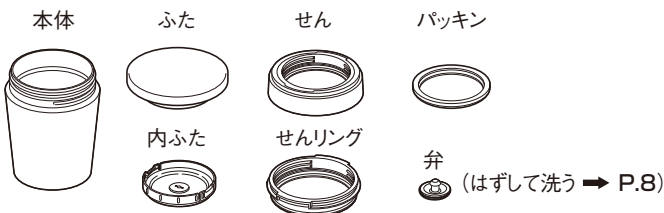
はじめて使うとき

材料特有のにおいがする場合があります。この場合は以下の手順でお手入れしてください。

- ① 本体に熱湯を入れ、せんユニットを確実に閉める。→ P.5・6
- ② 本体を持って、内側を充分にすぐ動作為数回くりかえす。(強い振動は加えない。熱湯が吹き出しやけどのおそれ。)
- ③ お湯をすて、各部のお手入れをする。
→ 下記



- ◆ 使用後は、必ずその日のうちにお手入れする。
- ◆ 洗剤は、台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)を使う。
- ◆ スポンジ・布はやわらかいものを使う。
- ◆ においを防ぐために、こまめにお手入れする。



- ① 洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジを使って洗い、水で充分にすすぐ。(本体とせんユニットは、流し洗いはできませんが、つけおき洗いはしないでください。)
- ② 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

パッキンににおいがついたとき

内容物によっては、そのにおいがパッキンに付着することがあります。その場合、パッキンを30分程度煮沸すると、においが少なくなります。それでも気になる場合は内容物ごとにパッキンもしくは、せんユニットをお買い求めください。→ 裏表紙

(例：みそ汁用のせんユニットとカレー用のせんユニットを使い分ける)

ご注意

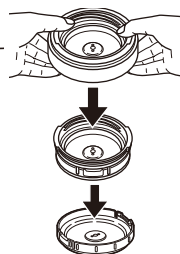
- 本体を流し洗った後は、すぐに乾いた布で水分をふき取る。ふき取らないと「水滴」の跡が残ったり、サビ・他のものを汚す原因。
- シンナー類・クレンザー・塩素系漂白剤・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。
- パッキン類以外は食器洗浄機や食器乾燥器などを使ったり、煮沸しない。
- せんリング・せん・内ふた・パッキン・弁は必ず取りつける。→ 下記
- 長期間使わないときは、充分に汚れを落とし、乾燥させる。

内ふたのはずしかた・つけかた

■はずしかた

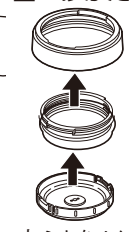


せんからふたを反時計まわりにまわしてはずす。



せんリング・内ふたを押してはずす。

■つけかた



内ふたをせんリングの底から押し込み、その後せんに取りつける。「カチッ」と音がして内ふた・せんリングが固定されていることを確認する。

せんにふたをかぶせ、時計まわりにまわして固定する。



パッキンと弁のはずしかた・つけかた

ご注意

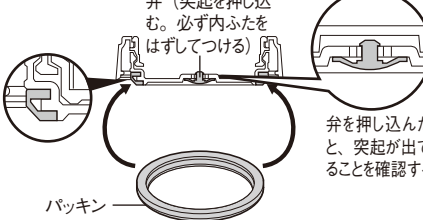
- パッキンと弁の取り付け位置や方向をまちがえないようにする。内容物がもれるおそれ。

■はずしかた



パッキンをつまんでゆっくりはずす。

■つけかた

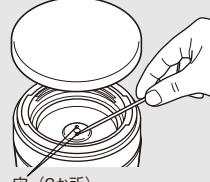


弁を押し込んだあと、突起が出ていることを確認する。

パッキンの取り付け位置、方向を確認して奥まできっちりはめ込む。

不具合が生じたときは

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた
飲食物がもれる。	▶ パッキン・弁がついていますか。	▶ 確実にセットする。➡ P.8
	▶ せん・内ふた・パッキン・弁が確実にセットされていますか。	▶ 確実にセットする。➡ P.6・8
	▶ せん・内ふた・パッキン・弁が破損していませんか。	▶ 破損しているときは、お買い求めの交換してください。➡ 裏表紙
	▶ パッキン・弁の取り付け位置、方向をまちがえていませんか。	▶ 確実にセットする。➡ P.8
	▶ 飲食物を入れすぎていませんか。	▶ 入れすぎないようにする。 ➡ P.2・5
	▶ パッキン・弁に飲食物（固形物）がついていませんか。	▶ お手入れする。➡ P.7
保温（保冷）が効いていない。	▶ 食器洗浄機や食器乾燥器などを使ったり、煮沸していませんか。 ➡ P.8	
	▶ 落としたり、強い衝撃を与えていませんか。➡ P.3	
	▶ お手入れの際、本体の内側を強く押したり、金属たわし等を使用していませんか。➡ P.8	
	▶ 飲食物の量が少なくありませんか。少ないと、充分な保温（保冷）効果が得られない場合があります。	
	▶ 飲食物を充分加熱していない場合は充分な保温効果が得られない場合があります。	
	▶ 寒冷地や周囲の温度が高い場合など、使用環境の厳しい状況では、充分な保温（保冷）効果が得られない場合があります。	

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた
本体内側、せんやパッキン、弁から異臭がする。	▶ はじめて使うときは、材料特有のにおいがする場合があります。	▶ 「はじめて使うとき」を参照してお手入れする。➡ P.7
	▶ 汚れが付着していたり、飲食物を長時間入れたままにしていますか。	▶ お手入れをする。➡ P.7・14
せんユニットが開かない。	▶ 本体に飲食物を入れ長期間放置していませんか。	▶ 飲食物の腐敗によりガスが発生し、本体内部の内圧が上がっている危険性がありますので、連絡先に記載のタイガーお客様相談窓口へご相談ください。
	▶ 熱い飲み物を入れたため、圧力が上がっていませんか。	▶ ふたを取り中央部の穴に、つま楊枝等、弁がきずつかないものを差し込み、圧力を逃がす。  穴（2か所）
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	▶ 樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。	

桜えびとかぶのスープ ※1

63 kcal

■材料 (1人分)

かぶ(中) …… ½ 個
 塩 …… 少々
 緑豆春雨 …… 5g
 ごま油 …… 少々
 乾燥わかめ …… 2g
 桜えび …… 5g
 クコの実 …… 6粒
 おろししょうが …… 2g
 香葉 …… 適量
 お湯 …… 200mL
 鶏からスープの素 …… 小さじ 1



■つくり方

- ① かぶは厚めに皮を剥いて、5mm 厚さの薄切り、緑豆春雨は 5cm 長さに切り、スープカップに入れて熱湯を加え 10 分置きます。
- ② ①の湯を切り、乾燥わかめ、桜えび、おろししょうが、鶏からスープの素、塩、ごま油を入れて熱湯を加えます。
- ③ お好みでクコの実や香葉を加えます。

ソーセージシチュー ※1

347 kcal

■材料 (1人分)

粗挽きソーセージ …… 2本
 デミグラスソース …… 1/4 缶
 ペコロス …… 1個
 トマトケチャップ …… 大さじ 1/2
 または玉ねぎ …… 1/8 個
 水 …… 150mL
 じゃがいも(中) …… 1/2 個
 ブイヨンキューブ …… 1/2 個
 にんじん …… 40g
 パセリのみじん切り …… 適量
 マッシュルーム …… 1個
 塩、こしょう …… 各少々
 ブロッコリー …… 2房
 バター …… 10g



生クリーム …… 適量
 粉チーズ …… 適量

■つくり方

- ① ペコロス、にんじん、じゃがいもは皮をむいて一口大に切り、マッシュルームは石づきを切ります。ブロッコリーは小房に分けます。
- ② 鍋にバターを入れて、ソーセージ、玉ねぎ、にんじん、マッシュルームを炒めて、水、ブイヨンキューブを加えて鍋底をかきまぜながら、弱火で 10 分煮込みます。
- ③ ブロッコリー、デミグラスソース、トマトケチャップ、塩、こしょうで味を整え、再び煮立てばスープカップに入れ、パセリのみじん切りをふります。
- ④ お好みにより、生クリームや粉チーズをかけてお召し上がりください。

サムゲタン 手羽先参鶏湯風 ※1

203 kcal

■材料 (1人分)

鶏手羽先 …… 2 本
 にんにく …… 1/3 片
 もち米 …… 大さじ 1
 しょうが …… 5g
 ごま油 …… 少々
 白ねぎ …… 3cm
 干し椎茸 …… 1 枚
 水 …… 300mL
 むき甘栗 …… 1 個
 鶏からスープの素 …… 小さじ 1
 クコの実 …… 3 粒
 塩、こしょう …… 適量
 松の実 …… 小さじ 1/2



■つくり方

- ① 鶏手羽先は、先を落として骨を抜きます。
- ② もち米は洗って、ごま油をまぶして①に詰め、爪楊枝で止めます。
- ③ 白ねぎは 1cm のぶつ切り、しょうがは薄切りにしておきます。
- ④ 鍋に②の鶏の手羽先と、干し椎茸、にんにく、松の実、むき甘栗、クコの実を入れ、水を注いで、鶏からスープの素を加えて加熱します。
- ⑤ 煮立てば灰汁を取り、弱火で 5 分煮て、塩、こしょうで味をつけ、スープカップに入れます。

※1 時間程度、スープカップで保温すると食べ頃になります。

とろろ昆布と温泉卵の吸い物 ※1

92 kcal

■材料 (1人分)

卵(M) …… 1 個
 かつおだしの素 …… 2g
 とろろ昆布 …… 5g
 薄口しょうゆ …… 小さじ 1/2
 青ねぎの小口切り …… 1/4 本分
 お湯 …… 250mL
 削り節 …… 1g



■つくり方

- ① スープカップに常温の卵と水 50mL を入れて、熱湯を水位線まで注いでせんユニットを閉め 15 分置きます。
- ② ①の卵を取り出して、とろろ昆布、かつおだしの素を入れて、お湯を注いで薄口しょうゆと青ねぎを加えます。
- ③ 食べる直前に、②の卵を割り入れて、削り節を加えます。

※卵は割れると中身が出る恐れがあります。別容器に入れて割れないようにご注意ください。

※夏場等、周辺の温度が高くなる環境下では卵が腐敗するおそれがあるため、特にご注意ください。

いちご抹茶あんみつ ※2

221 kcal

■材料 (1人分)

●抹茶寒天
 抹茶 …… 小さじ 1/2
 砂糖 …… 大さじ 1
 粉寒天 …… 1g
 水 …… 100mL
 ●白玉
 白玉粉 …… 15g
 水 …… 12mL
 ●シロップ
 砂糖 …… 大さじ 3
 水 …… 100mL
 ゆであずき …… 適量
 いちご …… 2 粒



■つくり方

- ① シロップの砂糖と水を沸かして、冷やしておきます。
- ② 粉寒天と、抹茶、砂糖をよく混ぜ合わせ、水 100mL を少しずつ加えながら混ぜ合わせます。
- ③ ②を鍋に入れて中火にかけ、1 度煮立たせて溶かし、粗熱を取り、バットに流して冷やし固めます。
- ④ 別のボウルに白玉粉を入れ、水を少しずつ加えてまとめます。
- ⑤ 鍋にお湯を沸かし、1.5cm 大の団子に丸めた④を熱湯の中でゆで、団子が浮き上がったから、冷水に取って冷やします。
- ⑥ ③の抹茶寒天を 2cm 角に切り、スープカップに入れて、①のシロップとゆであずき、ヘタを取って半分切ったいちご、⑤の白玉団子を加えます。

ハニーマンゴースムージー ※2

195 kcal

■材料 (1人分)

冷凍マンゴー …… 130g
 (※フレッシュマンゴーの果肉を取り、冷凍してもよい。)
 牛乳 …… 75mL
 はちみつ …… 大さじ 1
 ミント …… 1 枝



マンゴーリキュール …… 適量

■つくり方

- ① スープカップはせんユニットをはずし、冷蔵庫に入れて冷やしておきます。
- ② 冷凍マンゴーは、100g を解凍し、牛乳、はちみつとともにミキサーにかけます。
- ③ ②に冷凍マンゴーを混ぜ、①に流してミントを添えます。

※他に冷凍ミックスベリーやバナナなどを使ってもよいでしょう。

※1 のメニューは、0.3L タイプの分量です。0.25L タイプで作る場合は 2 割程度分量を減らし、0.38L タイプで作る場合は 2 割程度分量を増やしてください。

＜ご注意＞ 材料は水位線を越えないようにしてください。入れすぎると、もれたりあふれたりし、やけどのおそれ。 (メニューの写真はイメージです。)

※2 のメニューは、0.25L タイプの分量です。