

2012年11月



新製品発売のご案内

平素より当社商品をご案内、ご活用いただき、誠にありがとうございます。2012年10月より発売開始した、「炊飯用玄米発芽器『発芽のちから』」について、ご案内をさせていただきます。

栄養価の高い発芽玄米を家庭で簡単に作れる 「玄米発芽器」の発売について

銅イオンと銀イオンの「Wイオン効果」(※1)で気になる発芽臭を大幅カット。水交換不要(※2)で2合の玄米が24時間で発芽玄米に。

当社は世界初の機能付き(※3)、炊飯用玄米発芽器『発芽のちから』を10月より発売開始いたしました。

健康志向の高まりから、玄米食に注目が集まっています。しかしながら、玄米は炊飯が難しく、圧力釜などを使わないとふっくらと美味しく炊飯ができないと言われてきました。当社では、この玄米を発芽させた「発芽玄米」(右写真)を、家庭でも簡単に作るための発芽器の開発を続けてきており、このたびいよいよ発売の運びとなりました。



一旦発芽した玄米は、圧力釜などを使わなくても、通常の炊飯器で白米と同様に炊きあげることができます。また、発芽をすることによって眠っていた酵素が働き、玄米に含まれるグルタミン酸は「 γ -アミノ酪酸」(通称ギャバ※4)に変わります。

商品特徴

1) 樹脂製の玄米容器に銀イオンを練り込み、さらに銅製容器と銅製落としフタを追加。銀イオンと銅イオンによる「Wイオン効果」(特許申請中)を採用。「発芽玄米」作りを途中の水交換不要で実現しました。

2) 「Wイオン効果」で発芽した玄米の臭いも抑制。玄米独特の臭いも少なくなります。

3) 四季を通じて24時間で玄米を発芽させることができます。本体にはタイマーが内蔵され、24時間を経過すると電源は切れます。

4) でき上がった「発芽玄米」は、白米と同様の炊飯が可能になります。

※1 = 「Wイオン効果」は銀イオンと銅イオンを使った菌抑制のシステムで、当社が特許を申請中です。

※2 = 外気温 32℃以下で、24時間玄米を容器に入れ、水道水を入れ発芽させた条件下において。

※3 = 発芽玄米作成器において、水交換不要の機能を指します。

※4 = gamma-amino butyric acidの頭文字を取り、GABA=ギャバと呼ばれます。

新製品の仕様



商品カテゴリー	家庭用玄米発芽器
商品名・品番	発芽のちから YC101G
電源・消費電力	交流100ボルト 50Hz/60Hz 16W
色	白
容器容量	2合（玄米約300g）
温度管理	温度センサーにより32°C±2°C
タイマー	約24時間（コンセント差し込み後。自動電源断）
外形寸法	直径約162mm×高さ約195mm
本体質量	約800g
原産国	内容器、銅網、落としふた＝日本 本体＝中国
価格	税抜価格9,000円（税込9,450円）

日本ニーダーについて

日本ニーダーは2008年5月設立の会社です。パン作り、製菓用の「ニーダー」（こね器）、発酵器などを中心に、食品加工機の製造・販売及び研究開発を行なっています。

〒140-0013 東京都品川区南大井 6-26-2 大森ベルポートC館 1F

TEL03-5493-3771 FAX03-5493-3772

この件に関するお問い合わせは下記にお願いします

【報道関係の方】日本ニーダー広報担当 茂木 ☎03-5493-3771 sumaru.mogi@kneader.co.jp

【一般の方のお問い合わせ先】日本ニーダーお客様相談窓口 ☎0120-481-484

【インターネット】<http://kneader.jp/>