

おうち精米で“新鮮なご飯”を食べよう 「フェリシモの玄米」 卓上型コンパクト精米機 無料レンタルサービスの開始！

おいしいお米は“磨きたて”

フェリシモは、より快適な暮らしをサポートするサービスや商品をご案内する「フェリシモ ライフコンシェルジュ」から「厳選玄米の定期お届け」サービスを提供しています。「フェリシモ ライフコンシェルジュ」が厳選した三銘柄の玄米を、毎月1袋、1銘柄ずつお届けするというものです。このサービスでは、「精米したて」＝「磨きたて」のお米のおいしさを味わっていただくため「おうち精米」をおすすめしています。10月初旬より、無料レンタルの“卓上型コンパクト精米機”を、よりコンパクトで、より高性能な新機種に変更したサービスへリニューアルしました。

フェリシモの玄米



フェリシモの新鮮ご飯
わが家は毎日、
磨きたてご飯

お米は生鮮食品。おいしく味わうには鮮度が大切です。食べる直前に食べる分だけ精米すれば、鮮度抜群、味わい深いお米に！
厳選された玄米を、“磨きたて”で食べくらべてみませんか？

卓上型
コンパクト精米機
無料レンタル付き！
※厳選玄米
食べくらべのみ

新鮮
ご飯
フェリシモの

“新鮮なお米”を
食べていますか？

オススメ！/
厳選玄米を
食べくらべ

お気に入りの
玄米を必要量で
定期お届け・スポットお届け

卓上型
コンパクト精米機
便利な機能

Q&A
よくある質問

「フェリシモの玄米」ウェブサイトはこちら >> <https://www.felissimo.co.jp/s/pr17110205/1/>

◆「フェリシモの玄米」おいしさの決め手 その1

“生きたお米”『玄米』の状態でお届け

どんなに良いお米も、精米した瞬間から酸化がはじまり、風味やもちもち感がそこなわれていきます。そこで、フェリシモは鮮度にこだわり、平成29年度産の特別栽培米から厳選した三銘柄のお米を、糠層（ぬかそう）や胚芽（はいが）によって守られた“生きたお米”『玄米』の状態でお届けします。

<精米機付きコース>

・商品名：玄米食べくらべ 無料レンタルコンパクト精米器付き
毎月お届けコース<3kg> 月1袋 ¥2,100 (+8% ¥2,268)

・商品名：玄米食べくらべ 無料レンタルコンパクト精米器付き
毎月お届けコース<6kg>
月1袋 ¥3,800 (+8% ¥4,104)



<精米機なしコース>

・商品名：厳選玄米食べくらべ 精米機なし
毎月お届けコース<3kg>
月1袋 ¥2,100 (+8% ¥2,268)

・商品名：玄米食べくらべ 精米機なし
毎月お届けコース<6kg>
月1袋 ¥3,800 (+8% ¥4,104)

上記のコース以外にも、三銘柄の中からお希望の銘柄の玄米
を1袋からお届けするコース(定期お届け、スポットお届け)
もあります。



「フェリシモの玄米」スポットお届けはこちら>><https://www.felissimo.co.jp/s/pr17110205/2/>

◆「フェリシモの玄米」おいしさの決め手 その2

食べたい量だけ、かんたんに わずか3分余りで玄米から白米に精米!

はじめての玄米のお届け時に、ご希望の方には、無料レンタルの卓上型コンパクト精米機をセットしてお届けします。

今回フェリシモがおすすめるリニューアルした卓上型コンパクト精米機は、玄米を白米、胚芽(はいが)米、ぶつき米に精米できるほか、古いお米の酸化した表面を磨いて風味を蘇らせるリフレッシュ(白米みがき)も可能です。お好みによって、21の精米コースが設定可能!

<写真右>リニューアルした精米機は、2Lペットボトルとほぼ同じサイズ



玄米をそのまま柔らかく炊き上げてもおいしく召し上がっていただけますが、新機種の卓上型コンパクト精米機で精米すると、お好みに応じて、糠層（ぬかそう）の除去が13段階から選べるぶ（分）つき米、同じく5段階から選べる白米、糠層（ぬかそう）を100%除去する上白のほか、米とぎ、古米の酸化した表面を削ることで、精米したてのお米に近づけるリフレッシュなどが簡単に設定できます。精米時間も50秒～3分30秒ととってもスピーディーで、磨き立てのお米の風味が味わえます。



玄米

1. 玄米：精米せずに玄米のまま炊き上げてもおいしく召し上がれます。

粳米（もみごめ）から粳殻（もみがら）だけを取り除き、お米の芽や根になる胚芽（はいが）の部分をほとんど残して精米したお米です。白米にくらべて食物繊維、ビタミン、ミネラルが豊富で、健康維持に必要な40種類以上の栄養素のほとんどが含まれています。少し硬いので、水をしっかりと吸収させてから炊き上げるのが好まれます。



ぶつき米

2. ぶ（分）つき米：お好みによって13段階のぶ（分）つきが設定可能です。

玄米から胚芽（はいが）や糠（ぬか）の部分を一部残して精米したお米がぶつき米で、玄米の栄養を残しながら、食べやすくしたお米です。2.5ぶつき（ぬか層25%除去）～8.5ぶつき（ぬか層85%除去）まで13段階のぶつきが設定可能です。玄米よりも食感が良く、白米よりも栄養があります。炊飯器で白米と同じように炊くことができます。



白米

3. 白米：お好みの5段階の白米、上白、米とぎ、リフレッシュが設定可能です。

ぶつき米に近い白米から、上白に近い白米まで、お好みで5段階の白米が選べます。また、上白、米とぎ、リフレッシュ（※）などの設定が可能です。

※リフレッシュ：古米の酸化した表面を削ることで、精米したてのお米に近づきます。玄米での使用はできません。

そのほかの機能

精米方法はお米の風味や味を損なわない攪拌（かくはん）方式

精米前

攪拌（かくはん）中

精米後

- 1 モーターのパワーアップでよりスピーディーに。
- 2 精米なら一度に玄米2合(400ml=約330g)まで可能。リフレッシュなら一度に白米2合(360ml=約300g)まで可能！
- 3 ダイヤルによる簡単設定。
- 4 レンジ台にきっちり収まるコンパクトサイズ。
- 5 「糠（ぬか）」はぬか容器に完全分離。

約32cm
約13.5cm
約17.5cm

卓上型コンパクト精米器〔品番：SM-200R カラー：アーバンレッド〕 製造メーカー：エムケー精工株式会社
 ■サイズ/高さ約32cm、幅約13.4cm、奥行き約17.5cm ■重量/2kg ※定格消費電力：200W ※電源：100V (50HZ/60HZ) ※定格時間：8分 ※電源コード：約1.4m※精米最大量：〈玄米〉約330g（約2合）〈白米〉約300g（約2合） ※精米コース（精米時間のめやす）：2.5ぶつき（1分10秒）～8.5ぶつき（3分10秒）・白米（3分20秒）・上白とぎ（2分20秒）・米（3分10秒）・リフレッシュ（50秒）など21コースが設定可能
 ※安全装置：安全スイッチ（精米容器を取り付けないと運転しない）・電流ヒューズ
 ※付属品：ブラシ ※保証期間：本体1年間（中国製）

◆お客さまのお声

- 「普段食べているお米とまったく違って、三銘柄、それぞれに特徴があっておいしいけど、鮮度のある水分が残っていて、炊き上がったときのつや、香り、弾力が良いです。 大阪市 女性」
- 「冷めてからでも、ご飯のもちもち感がしっかり残っていて、さらにおいしいいただけます。 兵庫県 男性」
- 「普段、あまりご飯を食べなかった私が、おかずがなくても、つい食べ過ぎてしまうぐらいおいしいです。 京都府 女性」●「ちらし寿司、カレー、パエリアなど、その時々料理に合わせて、好みのぶつぎが簡単に選べて、短時間で精米できちゃうので、とっても便利です。 岡山県 女性」
- 「特別栽培米なので、米糠も、安心して使ってます。 大阪府 女性」

◆サービスの詳細・ご注文はお電話かウェブで！

専用ダイヤルはこちら

固定電話：0120-855-096 (通話料無料)

携帯電話：0570-055-096 (通話料お客さま負担)

(受付時間：月曜～土曜/午前9時～午後5時 時間外・日祝/休み)

携帯電話など「0120」を利用できない場合は、「0570」で始まる番号をお使いください。

※お問い合わせの際には「玄米」とオペレーターにお伝えください。

※お客さまからのお電話は、ご注文の内容を確認・記録するために録音させていただいております。

※「0570」通話料は20秒につき10円(税別)がかかります。

※PHS・一部のIP電話ではご利用できない場合があります。

ウェブサイトはこちら >> <https://www.felissimo.co.jp/s/pr17110205/1/>

◆「フェリシモ ライフコンシェルジュ」(『カジサポ』)について

「フェリシモ ライフコンシェルジュ」では、よりよい暮らしをめざしたサービスや商品の開発、提案をしています。洋服・靴・ブーツ・ふとんなどの「宅配クリーニング」や「宅配ボックス収納保管」サービス、おひとりおひとりに合った保険さがしをお手伝いする「フェリシモ ライフアシストクラブ」、お子さまの描いた絵や習字を絵本に製本し、原画の保管も行なう「思い出ひきだし マイ絵本」、六甲山麓が育んだ「布引の水」の定期配送サービス、全国の保育園・幼稚園に向けにオーダーメイドプリントハンカチなどをご案内しています。

— 会社概要 —

社名：株式会社フェリシモ

本社所在地：〒650-0035 神戸市中央区浪花町59番地

代表者：代表取締役社長 矢崎和彦

創立：1965年5月

事業内容：自社開発商品をカタログやウェブサイトにて全国の生活者に販売するダイレクトマーケティング事業

◆会社案内(PDF) >>> <http://www.feli.jp/s/pr170101/4/>

◆本件に関するお問い合わせ先

株式会社フェリシモ 本社広報部(吉川・中島・市川・福田)

TEL. 078-325-5700 FAX. 078-325-1192

e-mail: press@felissimo.co.jp

— 会社概要 —

社名：株式会社フェリシモ

本社所在地：〒650-0035 神戸市中央区浪花町59番地

代表者：代表取締役社長 矢崎和彦

創立：1965年5月

事業内容：自社開発商品を独自媒体(『Kraso』『haco.』など)にて全国の生活者に販売するダイレクトマーケティング事業