

ごはんってこんなに
おいしかったの!!

白米

玄米

お米の美味しさを求めた究極の精米器誕生。
「精米したて」でいつでも新米のうまさを食卓に。

精米性能を大幅向上
精米時間が大幅短縮

(5合精米 2分45秒出来上がり)

回転数制御(高速→中速→低速)で旨み成分が残る精米を実現
玄米を食べる分だけその都度精米できる。

ハンディ精米器

家族の健康をお考えの方に便利で簡単です。

精米方法、
構造に関する
特許取得
番号4914181号
お米じまんV
SD-5000



お米本来のおいしさと、家族の健康を考えた、
便利で簡単な家庭用ハンディ精米器です。

「精米したて」でいつも新米のうまみ。
おいしさ新鮮!

かくはん方式

精米後30日
脂肪酸が約
1.7倍

だから

玄米で保存、
食べる分だけ
その都度精米

お米のうまさを追求し、
本来の風味を守る精米のカタチ。

「かくはん方式」なので温度があまり上がらず、
お米本来のおいしさと栄養をそこないません。

お米とぬかを完全に分離。

お米は精米かごに、ぬかはぬかボックスに分かれます。

米づまり無しで安心。

従来品でありがちな米詰まりの心配がありません。

ビタミンB1・Eを豊富に摂取

「胚芽コース」

白米より多くの栄養
価の高い胚芽部分を
残してつきあげます。



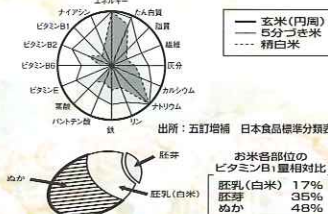
お好み「分つき米」でヘルシーライフ。
分つきで栄養たっぷり!

分つき調整

分つき米は栄養たっぷり理想米
食べる人のお好みに合わせた
「分つき調節」機能付。

玄米と白米の中間の「分つき米」は、通常の炊飯器で炊けて食べやすく、栄養価もたっぷり。ご家庭での健康食や、お肌が気になる女性の方の美容食にもぴったりです。より栄養価の高い分つき米を玄米より食べやすい、お好みに合わせた精米をします。

玄米を精米したときに出る米ぬかは大変多くの栄養素が含まれています。
この栄養素をそのまま捨てるのではなく、有効活用をおすすめします。



食用・調理用の米ぬかの処理
(煎りぬかを作る)

※米ぬかは生鮮食品と同様です。できるだけ、精米機で精米した直後の新鮮なものをご利用ください。時間が経つと酸化がすすんでまいります。

1. 精米機のぬかボックスを取り出し、網ザルに米ぬかを入れ、ボールの上でよく振って、米ぬかにまざっている「もみから」などを取り除きます。
2. ふるった米ぬかをフライパンやなべに油をひかずに中火で2~3分、木べらなどでかきまぜながら煎ります。焦げすぎない程度で火を止め、冷まし、ビンなどの保存容器に入れて冷蔵庫などに保管します。

煎りぬかをそのまま食べる

- 煎りぬかをふりかけにしてお食べください。お好みにより、ごま、海苔等を加えますとおいしく食べることができます。米ぬかに含まれる食物繊維や、ビタミン類は健康や美容によいとされています。

煎りぬかを料理に入れる

- 手作りハンバーグやコロッケの具の中に煎りぬかを入れて料理すると食べやすくなります。(4人前につき大さじ2~3が目安です。ハンバーグはつなぎのパン粉は少なめにしたほうがよいでしょう。その他、お好み焼きやクッキーなどでお試ください。)

肥料に……米ぬかはガーデニングの肥料としても使えます。

精米方法、構造に関する特許取得
番号4914181号

一歩も二歩も進んだ
便利な精米器

古米もみがいて新米のおいしさ
家庭用ハンディ精米器

【お米じまんV】

- 種別 / SD-5000
- 制御方式 / 電子制御方式
- 定格消費電力 / 300W
- 定格電圧 / AC100V
- 定格周波数 / 50 / 60HZ
- 定格時間 / 10分
- 精米時間 / 750g(5合) 約2分45秒
- 精米定量 / 150g(1合) ~ 750g(5合)
- コードの長さ(約) / 1.4m
- 形状(約) / 200×274×238mm
- 質量 / 3.3kg
- 付属品 / 計量カップ 200ml 1個

*性能の改善などにより、予告なしに仕様の一部を変更することがあります。

ワンタッチ操作



精米かごに
玄米を入れます

精米かごに精米はねをセットし、「分つき調節」と「精米量選択ボタン」をセットし、スタート/ストップボタンを押します。

ワンタッチのボタン
操作で精米します

「分つき調節」と「精米量選択ボタン」をセットし、スタート/ストップボタンを押します。

精米したての新鮮な
お米の出来上がり

精米は自動停止で安心です。精米時間は白米で1合あたり約60秒とスピーディー。精米かごからお米を取り出します。

お問い合わせ

発売元



柴野産業株式会社

〒164-0001 東京都中野区中野1丁目56番4号

TEL (03)-3366-7711 (代表)

http://www.onabeyasan.com/

営業時間 AM9:00~PM5:00 (土、日、祝祭日及び弊社休業日を除く)

製造元

山本電工株式会社

〒962-0041 福島県須賀川市横山町80

2014.04◎5K

