

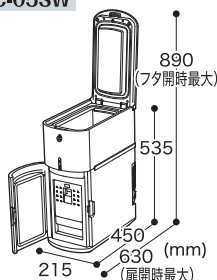
●仕 様

品 番	HRC-05SR	HRC-05SW	HRC-10SR	HRC-10SW
米 実 収 納 量	白米約6kg		白米約11kg	
計 量 装 置	レバー計量方式〔白米0.18L(約150g・約1合)〕			
冷 却 温 度	約15℃(周囲温度35℃時)			
冷 却 方 法	冷氣強制循環方式(ヘルチエ素子による電子冷却)			
電 源	AC100V 50Hz/60Hz			
電 源 コード長	約1.5m			
定 格 消 費 電 力	68W			
使 用 環 境	室内(温度0～35℃・相対湿度30～80%RH)			
最大米受け容量	約450g(約3合)			
安 全 装 置	電流ヒューズ			
付 属 品	取扱説明書(保証書付き)			

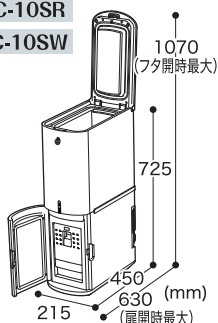
●材 質 本体、米受け、排気カバー：ポリプロピレン/フタ、計量部、底板：ポリスチレン
断熱材：ポリスチレン(発泡スチロール)

●梱包仕様 HRC-05SR/SW
サイズ：幅280×奥行500×高さ620mm 質量：約8.5kg
HRC-10SR/SW
サイズ：幅280×奥行500×高さ810mm 質量：約10kg

HRC-05SR
HRC-05SW



HRC-10SR
HRC-10SW



●設置時のご注意：吸気口・排熱口をふさがないように、壁から離して設置してください。

★長期間ご使用の製品の点検を！

こんな症状はありませんか。	●電源コードが異常に熱い。 ●焦げ臭いにおいがする。 ●製品に触れるとビリビリと電気を感ずる。 ●その他の異常や故障がある。	ご使用の 中止	このような症状の場合は、コンセントからプラグを抜いて、販売店に点検・修理をご相談ください。
---------------	---	------------	---

※各仕様については製品の改善などにより予告なく変更することがありますのでご了承ください。

※製品の色は印刷インキや撮影条件などから実際の色と異なって見えることがあります。



安全に関する
ご注意

- ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくご使用ください。
- 他の電気製品とコンセントを共用する場合は、製品の消費電力をお確かめいただき、合計の消費電力がコンセントの定格容量を超えないようご注意ください。火災の原因となる場合があります。

●本カタログ掲載製品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年です。



エムケー精工株式会社

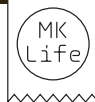
〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825

TEL 026(272)4112(代)

<https://www.mkseiko.co.jp>

【支店】

札幌支店 TEL.011-881-7311
 仙台支店 TEL.022-258-3861
 東京支店 TEL.03-3604-6441
 静岡支店 TEL.054-238-0111
 新潟支店 TEL.025-287-0911
 長野支店 TEL.026-272-8701
 名古屋支店 TEL.052-461-7261
 金沢支店 TEL.076-264-1115
 大阪支店 TEL.06-6386-5800
 四国支店 TEL.087-868-6781
 広島支店 TEL.082-871-7355
 福岡支店 TEL.092-612-1077



エムケー保冷米びつ
ライスクール



RICE COOL

おいしいご飯を
食べるために
お米は保冷保存。



ひとくち食べた瞬間にわかる
味わい深くふっくらとしたごはん。
風味ゆたかにおいしく食卓に並ぶまで
旅するお米の物語。

Story

丹精込めて大切に育てられたお米。

収穫され風味を残したままのお米。
おいしく食べてもらいたいという願いとともに
ご家庭のキッチンへ。



お米は生鮮食品。

常温保存で劣化が進むお米を
新鮮なまま保存する方法は、
専用の保冷米びつで
冷やして保存すること。

ラウンドフォルムでおしゃれなデザイン
スリム & コンパクト

冷やして保存できる保冷米びつ

RICE COOL
ライスクール



(R)



(W)

HRC-05SR 4905249304451
HRC-05SW 4905249304475

幅215×奥行450×高さ535mm
質量=約7.5kg



(R)



(W)

HRC-10SR 4905249304468
HRC-10SW 4905249304482

幅215×奥行450×高さ725mm
質量=約8.5kg

製品の色 (R)=クラシックレッド/(W)=ライスホワイト

保冷保存で鮮度長持ち。

常温保存では劣化してしまうお米を
専用の保冷米びつで保冷保存。

虫・カビからお米を守り
鮮度と風味が長持ちします。

保冷保存したお米は味わい深い。

おいしく炊かれたごはんが食卓へ。

おもわずほほ笑む。

保冷保存したお米は

甘み、やわらかさ、香り、ツヤが

断然ちがいます。

コンパクトに置いてお米を保冷保存できるライスクールなら新鮮なお米を毎日たのしめます！

カンタン便利、いつも清潔に使えるライスクールのGood Points！

白米も玄米も冷やせます！

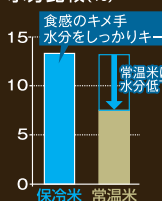
※計量は白米用です。

Point
1

お米をしっかり冷やして保存！

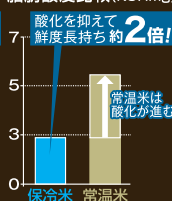
保存の仕方でお米のうまさが断然違います。

保冷米と常温米の
水分比較(%)



保冷米、常温米 2ヶ月保管の比較試験

保冷米と常温米の
脂肪酸度比較(KOHmg)



当社調べ(日本穀物検定協会試験)
成績書発行:平成30年5月25日

猛暑日(35℃)でも庫内は
適切な温度と湿度を保って
お米を保冷保存

適温 約15℃ 適湿 約60%~70%

おいしさ
長持ち 約2倍!

Point
2

お米の残量をランプでお知らせ! (特許出願中)

お米の残量が約6合(約900g)になると
本体前面LEDランプが点灯し、
補充時期をお知らせします。



Point
3

静かに冷やす!

冷却方法は電子冷却方式。
運転音は20dBと、木の葉が触れ合うほどの静かさです。

Point
4

省エネ&エコ機能!

庫内温度約14℃以下で運転を自動停止、
必要以上の冷却をしない省エネ設計。

Point
5

計量部までしっかり密閉、冷気もれなし!

フタと扉はパッキンでしっかり密閉。
冷気もれがなく、お米一粒までしっかり冷やし、
鮮度を守ります。

Point
6

1レバーの簡単計量、おそうじもラクラク!

レバーを押すだけで
1合が計量できる簡単操作。
計量装置は取り外して丸洗いができ、
いつでも清潔に保てます。



Point
7

スリム&コンパクト

キッチンのちょっとしたスペースに
スッカリ収まります。

Point
8

お米を入れやすい 大きな投入口

米袋からも
直接入れやすい
お米投入口。



Point
9

最大3合まで入る米受け

1操作1合計量でまとめて3合まで入って便利です。

