



お米はたくさんの栄養素をバランス良く含んでいます。  
「めか層」「胚芽」には脂肪、たんぱく質、ミネラル、食物  
繊維、ビタミン類、カルシウムなどがたっぷり含まれて  
います。ぜひご家庭で「分づき」を工夫して、炊く前に  
搗くという「精米習慣」を始めましょう。

精米したてが断然おいしい。

手軽に精米、  
水を使わず米とぎ、

- 白米 米とぎ
- 白 米
- 7分づき
- 5分づき
- 胚 芽



家庭用精米機 1~5合まで

新鮮風味づき

無水米とぎコース付

SM-500W 4905249195103  
巾24×奥31×高25cm 重量=約4kg

# 家庭で手軽に精米。 お米をさらにおいしく健康的に。

## お米は新鮮なつきたてが一番

精米したお米は、短期間で酸化が進み、お米本来の味や香りを失っていきます。おいしいご飯を味わうためには、その都度精米するのが一番。お米も鮮度が大切なのです。

## 水を使わず手軽に米とぎができます

玄米からでも精白米からでも水を使わず手軽に米とぎができます。あとは炊飯器に移して水を入れて炊くだけ。毎日の大変な米とぎ作業から解放されます。また、水を使わないので、水溶性ビタミン類の流出も少なく、とぎ汁による水質汚染の予防や、大幅な節水もできて経済的です。

## 対流式で一粒一粒なめらか精米

精米バスケットの中で精米羽根が回転して玄米をムラなく精米。お米に無理な力がかからず傷つけることなく一粒一粒優しく精米します。遠心分離方式でぬかを精米バスケットの外に飛ばすため、ぬか切れがよく、取れたぬかの再付着もありません。



●米は精米バスケットに、ぬかはぬか容器に、完全分離します。

## 栄養満点、分つき米も手軽に

食物繊維やビタミン類が豊富なぬか層とビタミンB1やビタミンEなどが豊富な胚芽を適度に残した分つき米が簡単に作れます。表面の固い果皮は部分的に取り除いてあるので、ご家庭の炊飯器で手軽に炊く事ができます。



## マイコン制御で使いやすい

- **簡単操作でお好みのつき加減**  
精米コースとお米の量を選び、スタートキーを押すだけで白米から分つき米(7分つき・5分つき)、さらに米とぎまで、お好みに合わせてつき分けてできます。
- **お米をソフトに精米**  
マイコンがお米の量に応じて、最適な回転数と時間を制御して優しく精米。べたつきの原因である割れ米を抑えます。



## 胚芽コース

**栄養満点の胚芽を残して精米できる**  
胚芽にはビタミンB1やビタミンEなどが多く含まれており、効率的に栄養を摂取することができます。

使い方はとっても簡単。いつでもつきたてのご飯が味わえます。

- 必要な分量の玄米を入れふたをします。
- コースと米の量を選択し、スタートキーを押すだけ。
- 自動停止で安心。運転が終わったら、精米バスケットだけを取り外して持ち運びできます。

シンプルな構造なので毎日のお手入れカンタン!



### ●仕様

電源	AC100V 50Hz/60Hz	最大米の量	5カップ(玄米:約825g/白米:約750g)
消費電力	約320W	運転時間	白米の場合:5カップ約5分/米とぎ(白米専用)の場合:5カップ約3分50秒
電源コード長	約1.7m	精米コース	白米、7分つき、5分つき、胚芽、白米(米とぎまで)、米とぎ(白米専用)
精米方法	対流式	安全装置	安全スイッチ(フタを閉めないで作動しない)、電流ヒューズ、モーター温度過昇防止装置
制御方法	マイコン制御	附属品	計量カップ(200ml)

### ●材質

本体・ぬか容器	ポリプロピレン
フタ	アクリル樹脂
精米バスケット	ステンレス
精米はね	本体部:ポリプロピレン/羽根部:ステンレス
梱包仕様	サイズ=巾36.5×奥28.5×高31cm 重量=約5kg

※各仕様については、製品の改善等により予告なく変更することがありますのでご了承下さい。※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、合計の電気容量がコンセントの電気容量を超えないようにご注意ください。火災の原因となります。
- お客様ご自身の修理改造はおやめください。感電や火災の原因となります。

**★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。

ご使用中の中止

このような症状の場合はコンセントプラグを抜いて、販売店に点検・修理をご相談ください。

●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)  
ホームページアドレス <http://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



当社は、次世代育成支援対策推進法に基づく標準適合一般事業主として認定を受けました。