

本格おもちと多彩なメニューで一年中活躍 少人数にちょうどいい家庭用ミニもちつき機「ミニもっち」発売

エムケー精工株式会社(本社:長野県千曲市、代表取締役:丸山将一)は、家庭用ミニもちつき機「ミニもっち」を発売します。5月6日から先行予約を開始し、6月20日から全国の販売ルートを通じて発売します。

当社は40年以上もちつき機の開発・製造を続けており、現在は1升から5升まで幅広いラインナップをそろえています。今回、少人数世帯に向け新たなもちつき機をラインナップに加えました。「もちつき機をキッチンのお供に」をコンセプトにした小型のもちつき機です。

少人数で食べきれる3~5合のおもちをつくことができ、食べたいと思ってから2時間でつきたてのおもちが食べられます。おもち以外にも「むす」機能、「こねる」機能を使うことで、温野菜や蒸し卵、カスタードプディング、やわらかさが持続するヘルシーなマンナンもちなど、様々なお料理に活用できます。これまでのもちつき機のように季節を限定せず、「通年活用できるもちつき機」を提案します。

■製品特長

1. 少人数にちょうどいい

3~5合の少量からおもちが作れます。

夫婦二人暮らしや小さなお子様のいるご家庭で食べきれ
る量のおもちがつけます。

2. 2時間でおもち完成

もち米を入れてボタンを押すだけで、もち米を水に浸す、
蒸す、つくという各工程を合計2時間と短時間でできます。
ひたしコースを使えば、一晩かかる事前のひたし(通常6時
間以上)が不要です。

3. 季節を問わず通年活用できる

コシのあるおもちがつけることに加え、むす機能、こねる機能を
使えば季節に合った様々なメニューを作ることができます。

4. 上蒸し式を採用

当社のもちつき機は、おいしいおもちを追求した蒸し方「上蒸し式」が最大の特徴です。上から蒸気を出し
圧力をかけながらもち米を蒸すことで余分な水分が下に抜け、べたつかずコシの強いおもちをつくことがで
きます。



以上

【本件に関するお問い合わせ】

エムケー精工株式会社 コーポレートコミュニケーショングループ 担当:宮川

電話番号:026-272-8315 E-mail:kaho.miyagawa@mkseiko.co.jp

URL: <http://www.mkseiko.co.jp/>

【参考資料】

■参考 URL

<https://www.mkseiko.co.jp/seikatu/products/mochi/rm05.php>

■レシピ

おもち以外にも様々なメニューが作れるため、一年中を通して使えます。



●マンナンもち

冷めても柔らかく、歯切れが良く、カロリー控えめでヘルシーなおもちです。



●茶碗蒸し

ちょっとしたおもてなしに。小人数分の茶碗蒸しです。



●ポテトクリーム

口当たりなめらかで、とろとろのじゃがいもが新食感です。



●温野菜

ビタミンやミネラルが失われにくくヘルシーな温野菜が作れます。



●カスタードプディング

家庭で手軽に本格的なスイーツ作りを楽しめます。



●蒸し卵

少量の水で蒸し卵ができます。黄身が寄らないので見た目もきれいです。

■付属品

取扱説明書(料理集付)、ひたし容器(フタ付)
のし板(1枚)、蒸し台



蒸し台で、蒸し料理ができます。穴が開いているので卵が転がりません。



従来のもちつき機に比べて小さいので女性でも簡単に運べます。



練り容器はフッ素樹脂加工で、おもちの取り出しも簡単です。

■製品情報

商品名	品番	加工能力	価格	発売日
ミニもちつき機 「ミニもっち」	RM-05MN	つく:もち米 約 420g(3合)~700g(5合) こねる:小麦粉 約 200~400g	オープン価格	6月20日