

2016 年 7 月 27 日

**ついに登場！「漬物コース」搭載モデル
玄米、野菜、漬物、味噌とマルチに使えるプレミアムな低温貯蔵庫 新発売**

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、こだわりの玄米貯蔵を実現した「雪蔵コース」と野菜保存に適した「野菜コース」を搭載し好評を博している既存の ARG シリーズに「漬物コース」を追加した 玄米、野菜、漬物、味噌貯蔵とマルチに使える ARM シリーズ 4 機種を、7 月 1 日から販売開始しました。

漬物貯蔵の大敵は暑さです。乳酸菌や酵母が発酵過剰となり、風味と食味が損なわれてしまいます。漬物樽を丸ごと冷やして保存できる ARM シリーズなら、風味と食感を守ることができます。これまで低温貯蔵庫での漬物保存は、漬物から出る塩分によるサビの問題から難しいとされてきました。ARM シリーズは、心臓部である冷却ユニット内部をダブルコーティングすることで塩分の蒸散によって起こるサビに強い仕様とし、また、庫内床板をステンレスにすることで、漬物汁垂れによるサビからも本体を守ることができます。

さらに、本体扉には ARG シリーズ同様、家庭用冷蔵庫と同等の上質な美しさと高級感を持たせたシャンパンゴールドのメタリック調化粧鋼板を採用し、見た目にも美しいプレミアムモデルと位置付けています。

■製品特長

1. 「玄米コース」「雪蔵コース」「野菜コース」「漬物コース」の 4 コースつきで貯蔵物に応じてマルチに使用できます。玄米コースには「eco」キー付で通常玄米コース運手時より約 5～10%の節電(当社比)を実現しました。
2. 女性や高齢者でも米袋や漬物樽の出し入れがしやすい背の低いタイプを含め、玄米袋 5 袋タイプ～14 袋タイプまで 4 機種をラインアップしました。
3. 操作部は大型の液晶パネルを採用し、暗い庫内でも バックライトで大きな文字がはっきりと読み取れます。
4. 庫内温度は 2～18℃の間、1℃単位で設定可能です。
5. 高さ可変のできる庫内棚を標準装備しています。
6. シリンダー錠付の扉で盗難から貯蔵物を守ります。
7. 扉を開くと LED 照明が足元を明るく照らします。
8. 貯蔵物の出し入れがしやすいよう、扉は 180 度まで大きく開きます。
9. 冷却ユニット、本体ともに 3 年間の保証付きです。

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/ar/post.php>



ARM-14ASF-N 正面



ARM-14ASF-N 庫内



玄米貯蔵



野菜貯蔵



漬物貯蔵

■製品情報

商品名		味の新鮮蔵 ARM シリーズ			
品番		ARM-05ASF-N	ARM-07ASF-N	ARM-10ASF-N	ARM-14ASF-N
収納量	玄米 30kg袋	5 袋	7 袋	10 袋	14 袋
	20L 漬物樽	2 個	2 個	5 個	5 個
希望小売価格(税込)		208,500 円	212,300 円	223,500 円	236,000 円
発売日		7 月 1 日			