

2018 年 7 月 2 日

おいしいご飯の新常識 お米の保存は「冷やす」がカギ！ 保冷米びつ発売

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、少人数家族向けの小型保冷式計量米びつ「ライスクール」を7月2日から全国の家電量販店を通じて発売します。



保冷米びつ「ライスクール」
クラシックレッドとライスホワイトの2色
5キロタイプ、10キロタイプの2サイズ

昨今の異常気象により気温 35℃を越える猛暑日や熱帯夜が増え、お米を保存するには過酷な環境となっています。お米は生鮮食品であり、肉や野菜のようにお米も精米したての味を長期に保つには、常温保存ではなく保冷保存する必要があります。

そこで当社は、大切なお米をいつでもおいしく食べていただきたいとの思いから、お米を猛暑日でもしっかり冷やして鮮度を守り、キッチンのちょっとしたスペースに置ける小型保冷式計量米びつ「ライスクール」を開発しました。

「ライスクール」でお米を保冷保存すれば、毎日おいしいご飯が味わえます。



【製品特長】

1. お米の劣化を抑えて鮮度と旨み長持ち

猛暑日(ライスクールの周囲温度 35℃)でも、庫内をお米の保管に最適な温度 15℃と湿度 60～65%に保ち、酸化や害虫・カビの発生、長期保存による古米臭からお米をしっかり守ります。

2. お米の補充時期を LED ランプでお知らせ・・・(特許出願中)

レバー式の簡単計量、お米残量が約 900gになったら本体正面の LED ランプが点灯し、補充時期をお知らせする残量検知機能付きです。

3. エコ運転で省エネ

庫内温度約 14℃以下で運転を自動停止し、必要以上の冷却をしない省エネ設計です。

4. 運転音はとて静か

冷却方法はコンプレッサーを使わない電子冷却方式(ペルチェ)を採用しているので振動・騒音がありません。運転音は 20dB と木の葉が触れ合う程度の音でとても静かです。



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

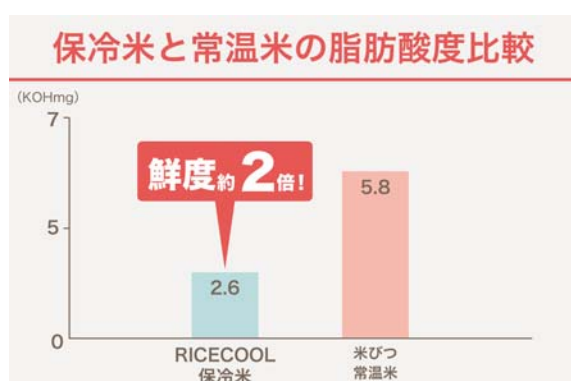
【参考資料】

■商品情報

商品名	保冷米びつ「ライスクール」	
品番	HRC-05SR / HRC-05SW	HRC-10SR / HRC-10SW
カラー	SR : クラシックレッド / SW : ライスホワイト	
サイズ	巾 21.5×奥行 45×高さ 53.5cm	巾 21.5×奥行 45×高さ 72.5cm
重さ	約 7.5kg	約 8.5kg
米実収納量	白米 : 6kg / 玄米 : 5kg	白米 : 11kg / 玄米 : 10kg
希望小売価格	33,480 円(税込)	36,180 円(税込)
発売日	2018 年 7 月 2 日	
販売先	全国の家電量販店	

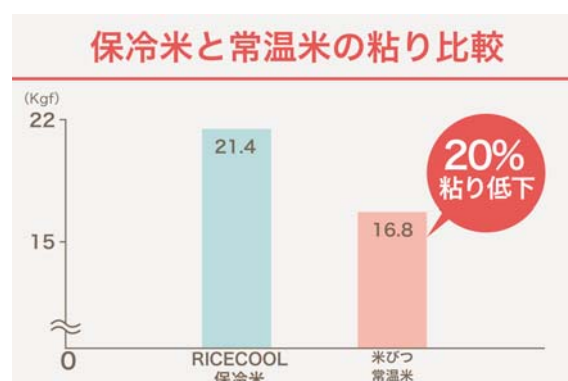
■保冷米と常温米の比較試験結果

○脂肪酸度比較



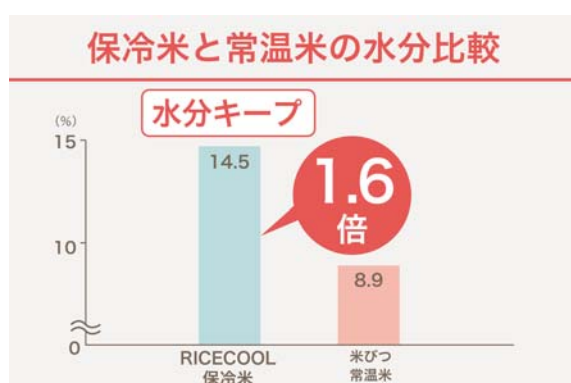
脂肪酸度比較…お米が酸化しているかを計る指標です。酸化が進むとお米が変色し、保管臭が発生してしまいます。

○粘り比較



粘り比較…お米を炊いたとき、もっちりしているかどうかを計る指標です。粘りの大きいほうがおいしいお米となります。

○水分比較



水分比較…米の水分量を計る指標です。お米の水分が少なくなると、パサついた炊き上がりになってしまいます。

○試験条件

※白米を約2カ月間プラスチックの米びつで常温保存した場合と保冷米びつ(ライスクール)で約2カ月間保冷した場合の比較。

※周囲温度は、一般的な猛暑日を想定した温度環境下にて、プラスチックの米びつで常温保存、保冷米びつで庫内温度約 15℃、庫内湿度約 60～65%で保冷保存。

※平成 29 年度長野県産コシヒカリ

※当社調べ

■商品紹介ページ URL

<https://www.mkseiko.co.jp/seikatu/products/rice-bin/rice-cool.php>