

2021年1月27日

いつものご飯をもっと美味しく！精米からはじめる豊かなおうち時間 2合までの小型精米機「コポン」 リニューアルして新発売

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、0.5合～2合の精米ができる小型精米機「コポン」をリニューアルし、2月1日から全国のホームセンターで発売します。



COPON (SMH-201W)

おうちでご飯を食べる機会が増えた今こそ、美味しいお米にこだわりませんか。お米を美味しく食べるには、「その都度精米」するのが一番。毎日の食事が贅沢な時間になります。

当社では、業界最小クラスのコンパクトな小型精米機を2017年に発売し、自宅で手軽に使える製品として市場に導入しました。

今回のリニューアルでは、最大の特徴である精米品質は維持しつつ、新たなコースの追加や連続使用時間の見直しを行い、より利便性が高い、従来製品と比べてワンランク上の小型精米機としました。

【リニューアルポイント・製品特徴】

1. 白米専用無洗米コースの追加

従来のリフレッシュコース(酸化が進んだ白米の表面を削り、鮮度を蘇らせる)に加え、白米を無洗米にできるコースを追加しました。米研ぎの手間がかからず調理時間が短縮できます。冬場でも冷たい水でお米を研ぐ必要がありません。

2. 使いやすさの向上

連続使用時間を8分間から15分間へ延長。連続2回までだった精米が最大4回まで可能になりました。人数やシーンに合わせて使い分けることができます。また、精米バスケットが水洗い可能になり、毎日清潔にご使用いただけます。

¹2合白米コース(3分40秒)の場合、最大8合まで連続精米可能

3. 割れ米を防ぐやさしい精米

凹凸のない精米バスケットと特殊形状の精米羽根が滑らかな対流を生み出し、お米同士の摩擦を誘発させ、無理なくぬか層を剥ぎとります。食味低下の大きな原因といわれている割れ米の発生を防ぎ、栄養豊富な胚芽が多く残るやさしい精米が可能です。

当社5合用タイプとの割れ米率[※]比較

機種	精米量/精米コース	割れ米率
コポン SMH-201W	2合/白米コース	1.5%
当社5合用タイプ	2合/白米コース	13.4%

[※]当社基準による試験。お米の品種・品質などによって数値は異なります。



凹凸のない精米バスケット



特殊形状の精米羽根

以上

【本件に関するお問い合わせ】

エムケー精工株式会社

ライフ&サポート事業本部 Tel:026-272-4112

メールでのお問い合わせはこちらの[お問い合わせフォーム](#)からご連絡ください。

【参考資料】

■製品情報

商品名	小型精米機「コポン」(ホームセンター向け)
品番	SMH-201W
色相	ホワイト
サイズ	幅135×奥行175×高さ320mm
質量	約2.0kg
希望小売価格	オープン価格
発売日	2021年2月1日
操作部	
コース	[玄米専用]2.5分づき～8分づき・胚芽・白米・上白 [白米専用]リフレッシュ・無洗米

■精米時間

精米度	分づき (2.5分づきから0.5分刻みで8分づきまで)	胚芽 (3段階)	白米 (3段階)	上白	リフレッシュ (白米専用)	白米からの 無洗米
精米時間	1分10秒 ～ 3分	3分10秒 ～ 3分30秒	2分45秒 ～ 3分40秒	2分20秒	50秒	2分40秒

■分づき米とは

分づき米は、精米の際に玄米から胚芽やぬか部分を一部残して精米したお米のことです。分づきには精米度合によって【3分づき】、【5分づき】、【7分づき】などがあり、数字が大きいくほど白米に近くなります。



■商品紹介ページ URL

<https://www.mkseiko.co.jp/ls/products/home-seimai/copon201.php>