

今こそ注目！“精米機のある暮らし”で毎日のご飯をより豊かに！ 今日からは始める「おうち精米」

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、40年にわたり、家庭用精米機の開発、製造、販売を行っています。お米本来のおいしさを引き出すには、食べる直前に精米する「その都度精米」が最も効果的です。当社だからこそお届けできる、「おうち精米」の魅力をご紹介します。



昨今、お米の価格高騰が続き、消費者や食品業界に大きな影響を及ぼしています。政府による備蓄米の供給が進むなか、店頭での取扱いも徐々に増加傾向にあります。しかし、小売店の精米作業が追いつかないケースもあり、玄米で販売する店舗も一定数あることが予想されます。

一方で、玄米に馴染みのない方も多く、購入をためらうケースも少なくありません。そこで注目されているのが、「自宅で精米する」という新たな選択肢です。当社では、小型精米機の売上が前年同月比10倍にまで伸長しています。

玄米を自宅で精米することには、さまざまな魅力があります。この機会に、「おうち精米」をはじめてみませんか。

【おうち精米3つの魅力】

1. 食べたいときに食べたい分だけ新鮮なご飯が楽しめる

最大の魅力は、新鮮でおいしいご飯がいつでも楽しめること。精米したてのお米は、酸化が少なく、味や香りが際立ちます。「おうち精米」なら、必要な分だけ「その都度精米」ができます。毎日のご飯が、より豊かで楽しい時間になります。

2. 気分や用途によって精米度合いを選ぶ

白米・5分づき・7分づきなど、精米度合いを自分好みに調整できます。用途やシーンに合わせて、少量から精米できるのも「おうち精米」の魅力。「分づき米¹」の食べ比べもおすすめです。

¹分づき米については2枚目の参考資料をご覧ください

3. 玄米の状態でも保存できる

玄米は白米より酸化しにくく、長期保存²に適しています。そのため、まとめ買いをしても風味劣化がゆるやかです。

²冷蔵保存を推奨

【おうち精米におすすめの小型精米機】

当社が展開する小型精米機「RICELON（ライスロン）」、「COPON（コポン）」は、操作性の高さと精米の仕上がりにこだわった製品です。2Lペットボトル程度のコンパクトなサイズで、置き場所を選ばず毎日気軽に使える点が、「おうち精米」のハードルを下げるポイントのひとつです。

● リフレッシュコースで古米もおいしく

長期保存で酸化が進んだお米でも、リフレッシュコースを使用すれば、酸化した表面を削り、鮮度を蘇らせます。

● 多彩な精米コースで自分好みの仕上がりに

選べる精米コースは20段階³。精米度合いを細かく調整できるので、自分好みの食感に上げることができます。

³小型精米機「COPON」は19段階になります（玄米から直接無洗米にするコースがありません）

● コンパクトながら繊細かつパワフルな精米を実現

2合の精米が約2～3分⁴で完了。最大4回（8合）まで連続精米が可能です。また、お米同士の摩擦を利用した、独自のやさしい精米方式を採用し、食味低下の原因となる「割れ米」が極めて少ない精米を実現しています。

⁴コースによって精米時間は異なります



「RICELON」
（ブラック/ホワイト/ワインレッド）



「COPON」
（ホワイト）

以上

本件に関するお問い合わせ】

エムケー精工株式会社 コミュニケーションデザイングループ
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】

■小型精米機「RICELON」製品紹介ページ：<https://www.mkseiko.co.jp/ls/products/home-seimai/ricelon201.php>

■小型精米機「COPON」製品紹介ページ：<https://www.mkseiko.co.jp/ls/products/home-seimai/copon201.php>

■分づき米とは

分づき米は、食物繊維やビタミン類が豊富な「胚芽」や「ぬか」部分を適度に残して精米したお米のことです。玄米より食べやすいことが特徴。さらに、玄米よりも消化しやすく、無理なく毎日の食事に取り入れることができます。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、数字が大きいほど白米に近くなります。



【おすすめ分づき米メニュー】

分づき米は、玄米と白米の間のような風味で食べやすく、日常のさまざまな料理との相性も抜群！そのなかでもおすすめのメニューをご紹介します。

1. タイ料理の定番「カオマンガイ」

分づき米の香ばしい風味が、甘辛い特製タレとジューシーな鶏肉によく合い、食欲をそそります。

2. 日本の国民食「カレーライス」

白米に比べ、少し歯応えのある仕上がりになる分づき米は、カレーとの相性が抜群です。カレーのトロみがお米を包み込みます。



カオマンガイ

■おすすめ「米関連製品」

当社で展開している「米関連製品」をご紹介します。

家庭用精米機と一緒にそろえたい！「保冷米びつ」

お米の保存に最適とされる15℃を保ち、おいしさをキープする「小さなお米の冷蔵庫」。ジメジメとした梅雨時や暑い夏でも、お米の鮮度をしっかり守ります。

・保冷米びつ製品紹介ページ：

<https://www.mkseiko.co.jp/ls/products/rice-bin/>



冷えっ庫
(11kg・21kg・31Kg)



Cool Ace
(21kg・31kg)



RICE COOL
(5kg・10kg)

保冷も精米も一台二役！「保冷精米機」

保冷機能と精米機能が一体化した、実用性の高い「一台二役」の米びつです。お米の鮮度をしっかり守りながら、精米も行える、優れた製品です。

・保冷精米機製品紹介ページ：

<https://www.mkseiko.co.jp/ls/products/cool-seimai/>



冷えっ庫 精米処
(10kg・20kg・30Kg)



Cool Ace+mill
(20kg・30Kg)