

News Release

新製品情報

普通に炊くだけで糖質を33%カットする炊飯器 タンクを内蔵した独自炊飯機構の『いつものご飯を低糖質に「糖質カット炊飯器」』を1月31日に発売
12月15日より先行予約開始



<概要>

この度、サンコー株式会社（東京都千代田区、代表取締役：山光博康）では『いつものご飯を低糖質に「糖質カット炊飯器」』2018年1月31日に発売致します。それに伴い先行予約を12月15日より開始いたします。

本製品は本体にタンクを内蔵し、独自の炊飯機構で糖質をカットする炊飯器です。

お米を洗米し、水を入れ、炊飯モードを押すだけ、とセッティングは一般的な炊飯器と同じです。

炊飯時に本体のタンクに糖を含んだ煮汁を排出、次に、本体の別のタンクから水を注水し、蒸気で炊き上げる方式でお米を炊き上げます。炊飯時の糖質量は一般的な炊飯器で炊いた場合と比較して、糖質が33%カットされます（100gあたりの糖質含有量36.8g→24.8g※）。

炊飯時の硬さ調整が5段階で切り替えが可能。柔らかめから硬めまで好みの硬さで炊飯が可能です。水を入れて蒸気でふっくらと温め直す、温め直しモードや蒸し料理モードを搭載。

予約炊飯時にタンクに水が移動し、夏場など長時間水に浸らず、衛生的に炊飯が出来る予約炊飯機能。いつも食べているお米で、いつもと同じように炊くだけで糖質が自然と抑えられる。ご飯が好きだけど糖質は控えめにしたい。糖質制限をしているのでできるだけ糖質を控えたいといった方におすすめです。※当社炊飯器で炊飯した白米糖質量と標準糖質量の数値を元に算出

【標準糖質量】文部科学省 日本食品標準成分表 2015年版（七訂）第2章 日本食品標準成分表「水稲めし」「うるち米」の数値を元に算出【炊飯した白米糖質量】（一財）日本食品検査にて測定した糖質量の数値を元に算出 【試験成績書発行年月日】2017年9月20日【試験成績書発行番号】317G08730-001

<製品特長>

- 美味しさそのまま 糖質33%カットして炊く
- タンクを搭載 煮る・糖が溶け出す・糖を排出・注水・蒸すを自動で行う
- いつものお米でいつもの炊き方でOK 事前にタンクに水を入れる必要はありません
- 硬さが選べる5つの炊飯モード
- 一人分でも家族みんなの分も炊ける1~6合炊き
- 玄米も炊ける
- タイマー予約機能 予約開始まで水に浸さない方式で夏場でも安心
- 蒸気でふっくらと温め直す 温め直し機能や蒸し料理モードを搭載



<仕様>

- ・サイズ／幅 435×奥行 350×高さ 385(mm) 重量／6.9kg
- ・電源／AC100 (50/60MHz 両対応) 定格商品電力 (炊飯時) ／860W
- ・炊飯方式／蒸気炊飯式 炊飯容量／1～6 合
- ・炊飯メニュー／お米 (硬さ 5 種類)、蒸し料理 (魚・肉)
- ・電源コード／130cm



ご注意事項

- 内容品に記載している以外の物は付属しません。
- 本製品をご利用において生じる物品の破損/故障は、補償の対象外となります。
- 分解しないでください。
- 落としたり強い衝撃を与えないでください。
- 高温/多湿/火気近くで保管、使用しないでください。
- 小さなお子様の手に届くところで保管しないでください。
- 仕様は改善のため予告無く変更する場合があります。

- ・内容品／本体、軽量カップ、しゃもじ、日本語取扱い説明書
- ・保証期間／12 ヶ月
- ・発売日／2018/1/31
- ・型番／LCARBRCK
- ・JAN／4562331777953



いつものご飯を低糖質に「糖質カット炊飯器」

[販売価格] 29,800 円(税込)

<http://www.thanko.jp/shopdetail/000000002961>

■本ニュースリリースに関するお問い合わせ先

サンコー株式会社 広報部

TEL 03-3526-4323 FAX 03-3526-4322

Email pr@thanko.jp



※本ニュースリリースに記載された内容は発表日現在のものです。その後予告無しに変更されることがあります。





独自の炊飯機構で、糖質カット。
糖質制限を応援する炊飯器。

糖質制限していても、美味しくご飯を食べたい。独自の炊飯機構により、いつものご飯の糖質を33%カット。糖質制限を応援します。



ゆるい糖質制限で、ご飯が食べられる幸せ



糖質制限が始められる、続けられる。



おかずの選択肢が増える。



美味しさそのまま。
いつものご飯を糖質33%カットして炊く。

ごはん100g
糖質33%カット
21g

ごはん100g (ごはんのみ)の糖質(約)は白米約45gです。糖質制限を応援する炊飯器により、糖質を33%カットして炊くことで、糖質を約30gに抑えられます。糖質制限を応援します。



やっぱりご飯が美味しい。

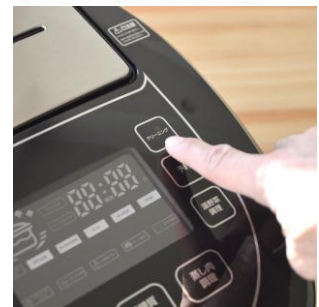


水を浸したままにしない
タイマー予約



炊飯器がタイマー予約機能がついています。煮炊は既にセットされていて、朝食や就寝前に炊飯器が自動的に炊飯を開始して、美味しく炊きあがります。

また、給水の注水・排水機構によりタンクに水を溜めておき、炊飯を開始する約40分前に水を汲み上げます。標準の炊飯器のタイマー予約のようにお水を注ぎ直す必要がなく、特に夜間など美感的に予約炊飯ができます。



冷たいご飯を水分含めて、
ふっくら温め直す。

水を入れて蒸気であたためることで、電子レンジであたためたパサつくご飯にはならず、水分を含んだふっくらとしたご飯であたためられます。また、冷たいご飯を冷まさないようにあたためておく保温機能もあります。



蒸気で蒸し料理もできる。

炊飯モードは別に、3つの蒸し料理モードがあります。魚介、海鮮類など、蒸気で蒸し料理もできるモードがあります。

蒸し鶏料理：蒸し約8分後蒸気で蒸します。

蒸し肉料理：蒸し約10分後蒸気で蒸します。

蒸し野菜料理：蒸し約25分後蒸気で蒸します。