

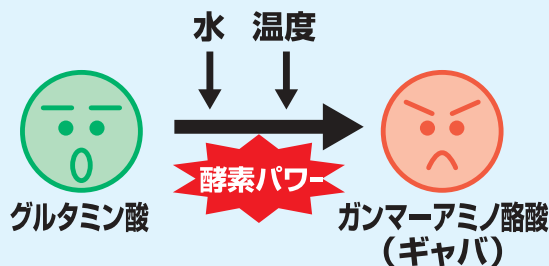
お米を活性させて いきいき健康生活。



毎日の食生活は、糖尿病や高血圧などの生活習慣病に大きな影響を与えます。ご飯は日本人が、毎日食べる食事の基本です。そのご飯をマジックIH炊飯ジャーはパワーアップさせます。

お米を活性化させてギャバを増やす

お米の活性化とは玄米や胚芽米・分づき米を**水に浸し**、**適度な温度**にすると、休眠状態であった米が水を吸収し、発芽準備段階に入って、胚乳とヌカ層の間にある**酵素類が活性化**し、胚芽内に蓄えられていたグルタミン酸が**ガンマーアミノ酪酸(ギャバ)**に変化することです。



※1 米は温帯原産の植物種子に比べ比較的発芽温度が高く、高温発芽種子に分類されます。適温は30～32℃付近で、水につけてから24～48時間以内で発芽します。サタケでは浸漬・炊飯・ギャバ値の測定試験を何度となく行いました。マジックIH炊飯ジャーには短時間で効率的にギャバを増やすことのできる浸漬温度と浸漬時間が設定されています。

最適温度でギャバが2倍

マジックIH炊飯ジャーの「活性米コース」はギャバを増やすために最適な温度で浸漬したのち炊飯するため、スイッチを入れてから浸漬・炊飯・蒸らしまで**わずか90分で効率的にギャバを増やして炊飯します**。通常の炊飯機では炊飯前に常温で8時間程度浸漬してもギャバの値の上昇はあまり期待できません。

ギャバ増加量比較

(ごはん 100g 当たり)

炊飯コース	浸漬時間	原料米 (3分づき)	炊飯後	増加率
活性米コース	(約 40 分)	1.11mg	2.31mg	208%
白米コース	8 時間	1.11mg	1.13mg	102%

※サタケ社内分析試験結果による。平成15年度産コシヒカリ(3分づき)使用。活性米コースは炊飯工程の中に浸漬時間を含みます。常温での浸漬は水温約20℃

ギャバって健康にいいの？

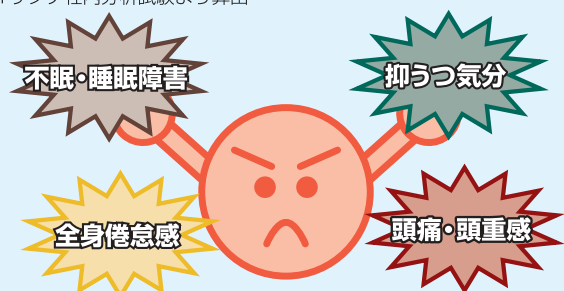
ギャバは自然界に広く分布するアミノ酸の一種で、ほ乳動物の体内では脳や脊髄に多く存在していて、**抑制性の神経伝達物質**として重要な役割を果たしています。ギャバを摂取することで、脳の血流を改善し、酸素供給量を増加させ、**血圧正常化作用、神経の興奮を抑えるなどの効果**があるとされています。高血圧は、「脳卒中」や「糖尿病」など様々な病気を誘発しています。**血圧を下げることでさまざまな生活習慣病の予防と緩和に効果が期待されています**。



ギャバってどのくらい必要なの？

ギャバを1日あたり20mg(1～2ヶ月間)摂取することで、**不眠・睡眠障害、抑うつ気分、全身倦怠感、頭痛・頭重感、心悸亢進などの症状の改善**がみられると言われています。活性米コースで炊飯した3分づきのご飯を1日に600g摂取した場合(1食200g×3食)13.9mgのギャバを摂取することができます。^{※1}これによって上記諸症状に**有効なギャバ摂取量の多く(70%)を米だけで摂取**することができます。

※1 サタケ社内分析試験より算出



簡単、だけど本格的!蒸しコース

蒸気を使った本格蒸し料理もおまかせ。おこわやお赤飯、シウマイや冷凍保存されたご飯まで、簡単に美味しくできます。



早炊きコース

白米では1合22分、5.5合31分で炊き上がります。

活性米コース

胚芽米、分づき米を活性化させて、**ギャバを増やして**炊くコース。炊き上がりまで85~97分。

おかゆコース

白米はもちろん、玄米、胚芽米、分づき米のおかゆが作れるコースです。ふっくらやわらかく炊き上がります。炊き上がりまで52~60分

胚芽米コース

胚芽米を短時間で炊くコース。炊き上がりまで50~58分。

炊き上げ予約

炊き上がり時間を2通り記憶出できます。

「味」の炊き分け5段階

家族の好み、料理に合わせて本格炊き分けができます。「我が家のご飯」を一番美味しくします。水加減の調節もありません。



活性玄米コース

玄米を活性化させて、**ギャバを増やして**炊くコース。炊き上がりまで95~114分。



鍛造厚釜7mmは旨さがちがう! ハードコーティングで内釜3年保証^(※1)

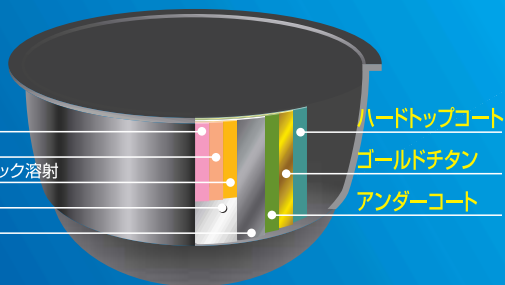
内釜は厚さ7mm、土鍋のような蓄熱効果で熱を逃がさず、ぎゅっと炊きしめます。さらにハードコーティング、ゴールドチタンで強度アップ。耐久洗米テストでは、5000回の洗米テスト^(※2)をクリアしています。

(※1) 内釜3年保証は内釜の内側コーティングについての保証
(※2) 米研ぎ回数約50万回、約7年分の洗米回数に匹敵

釜の構造

トップコート
アンダーコート
ファインセラミック溶射
ステンレス
高密度アルミ

ハードトップコート
ゴールドチタン
アンダーコート



お米のプロ、サタケが作った炊飯器

株式会社サタケは明治29年に、日本で初めて動力精米機を開発したメーカーです。その後お米に関する研究開発を続け、現在では精米工場や炊飯工場で使用されている業務用機械を製造販売しています。マジックIH炊飯ジャーは、業務用で培ったノウハウを活かした家庭用炊飯機です。お米のプロフェッショナルサタケの技術をご家庭で是非お試し下さい。他社との違いをきっと実感できます。



株式会社サタケ 食品事業部 商品企画 わたべ みほこ 渡部 美穂子

マジックIH炊飯ジャー 活性米コース付 STK-B1250

●外寸法/幅267mm×奥行345mm×高さ203mm●重量/4.4kg●平均電力/1,250W●平均保温電力/25W●火力コントロール/VF & PF インバーター制御方式●内釜/釜底WAVE鍛造厚釜7mm打ち出しティンブル(ステンレス)3年保証(内側コーティングについての保証)●保温/新鮮保温方式(24時間)●付属品/しゃもじ、しゃもじたて、蒸し台、メニューガイドシート、取扱説明書(保証書一体)●炊飯容量/5.5合

株式会社サタケ

<http://www.satake-japan.co.jp>

広島本社 〒739-8602 広島県東広島市西条西本町2番30号
TEL.(082)420-8562 FAX.(082)420-0861
東京営業所 〒101-0021 東京都千代田区外神田4丁目7番2号
TEL.(03)3253-5500 FAX.(03)5256-5514
大阪営業所 〒561-0832 大阪府豊中市庄内西町5丁目1番76号
TEL.(06)6331-0672 FAX.(06)6335-2066

カタログ制作年月 2005年6月 No.818



5.5合炊き
1.0L^{リットル}