



ほんものを たべよう

提出日	11/ 火	水	木	金
	1	2	3	4
配達日	11/ 火	水	木	金
	8	9	10	11
翌々週分配達日	11/ 火	水	木	金
	15	16	17	18

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

Alter Weekly Order Catalogue

2016.11月2週号

精米機

酸化しやすいので 白米は自宅精米がおすすめ

お米の旨味部分、糊粉層を残せる精米機。
家庭で無洗米も作れます。

山本電気(株)

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)



家庭用精米機は必需品

玄米を精米して白米にすると、精米後2~3日でその脂肪酸が酸化します。したがって白米は家庭で毎日精米して食べるのがおすすめです。

おいしいご飯のポイントは「3たて」

(1) 精米したて (2) 研ぎたて (3) 炊飯したて です。

家庭用精米機は今や必需品といえます。

優れたモーター技術

山本電気(株)はそのモーター技術を活かして、1982年に日本初の家庭用精米機を発売しました。以来その性能を評価し、オルターの前身時代を通して今日までその精米機を紹介し続けています。

山本電気(株)は、実は優れたモーターを作っている

知る人ぞ知る会社で、自動車用、掃除機用などに使用する高品質なモーターを、世界の著名なメーカーに80年間提供し続けています。オルターで取扱いしている高性能フードプロセッサー「あじのさと」も山本電気(株)の製品です。1998年には日本初の攪拌式家庭用精米機を発売し、現在の家庭用精米機市場で約50%のシェアを持っています。

温度上昇、水分蒸散からお米の味を守ります

山本電気(株)の「攪拌式精米機」は「スクリュウ粉砕式」や「圧力循環式」と比べて、精米温度の上昇や水分の蒸散を抑制しますので、おいしいお米を食べることができます。価格も安価です。精米もスピーディーで、掃除やお手入れがかんたんです。

分づき米はおすすめしていません

山本電気(株)では最新版家庭用卓上精米機「匠味米MB-RC 57」を発売しました。従来の性能に加えて、いくつかの新しい工夫が加えられています。

標準の白米モード[®]は、白米の旨みの多い糊粉層を残して精米できるうえに、精米時間(玄米から白米5合)は2分30秒と超スピーディーです。米への無駄な負担をなくし、「温度上昇」や「お米の割れ」を抑えています。

精米して時間が経ったお米の表面を磨くことでおいしさがよみがえる「フレッシュ機能」、玄米や白米から無洗米が精米できる機能(無洗米は余計に削りますので少しもったいないと思いますが)が加えられています。

15段階の分づき米機能もありますが、オルターとしては発芽抑制因子(ミトコンドリア毒)があって、分づき米はおすすめしていません。

山本電気の 家庭用卓上精米機「匠味米 MB-RC 57」

●材質

蓋	PMMA(メクリル)樹脂
本体	ABS樹脂
底吸盤	CR(フロロブレンゴム)
カゴ	ステンレス(SUS 304)
羽根	ステンレス(SUS 304) / PP
コード	PVC
ぬかボックス	PP樹脂
計量カップ	PP樹脂

本体サイズ	幅20cm×奥行27.4cm×高さ23.8cm
付属品	取扱説明書、計量カップ、レシピブック(道場 六三郎監修)
電源	100V 50-60Hz 共通
定格消費電力	300W
定格時間	10分
電源コード	有効長 1.4m
生産国	日本

●材質

全て(ファーザー、ブレード、スクリーン、ぬかボックス)を取り外して丸洗いできます。お手入れかんたんです(詳しくは取扱説明書をご参照ください)。

ぬかは故障や虫などの原因となりますので毎日捨ててください。ぬか床、ぬか石けん、肥料などにご活用ください。

