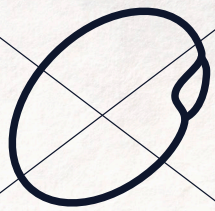


胚芽

健康

食す



ビタミンE

ビタミンB群

GABA

『極め胚芽』なら、胚芽までご家庭で手軽に召しあがれます。

白米にする過程で、ぬかと一緒に取り除かれていました。

大地の恵ともいえる栄養豊富な箇所ですが、これまで

米を実らせる、卵という貴身に当たる。命の核。

胚芽とは、やがて芽となり、稲へと育ち、

胚芽は、大地がくれた恵です。

豊富に詰まっている栄養で、

健康的な食生活を手軽に。



極め胚芽



精米時に白米・胚芽・ぬかに分ける事が可能。
お米の栄養を余すことなく摂取することができます。

うるち米10種類のお米(白米/上白米/胚芽米/8分/7分/6分/5分/4分/3分/2分づき米)に精米。
またもち米の精米も可能。(8分づき使用)

「再精米」モードでは古くなったお米の酸化した表面を取り除き、
精米したてのような味と香りを楽しめます。

玄米・白米からそれぞれ「無洗米」に仕上げます。

各パーツは取り出しが簡単で、お手入れも楽々。

型番	YE-RC21A-WH	JANコード	4582221881713
商品サイズ	幅20.0 × 高さ23.8 × 奥行27.4cm	重量	約3.3kg
コードの長さ	1.4m	電源	交流100V 50-60Hz 共通
消費電力	150W	容量	1合から2合
付属品	計量カップ/取扱説明書(保証書付)/レシピブック	生産国	日本

YAMAMOTO



0570-014958

[受付時間] 9:00~18:00(年末年始を除く)

[HP] www.ydk.jp

— KIWAME HAIGA —

極め胚芽

『食す』×『健康』を極めた胚芽精米機



お米の恵をそのままに、
余すことなく食す。

YAMAMOTO

栄養の宝庫 胚芽を取り出せる

業界初*の快挙。お米の栄養が詰まった胚芽を精米時に分離することが可能



《第一層》

白米



定番の白米。ハリとツヤがあり、甘みを感じるのが特徴



業界初

《第二層》

胚芽



栄養豊富で、まぜる、かける、多彩な調理法が楽しめる



《第三層》

ぬか



栄養豊富で、低カロリー。ぬか漬けや、煎りぬかに

*家庭用精米機

お米を入れて ボタンを押すだけ

使い方は簡単。操作パネルのボタンを押してお米の量とコースを選んでスタートするだけ

《簡単操作&豊富な精米コース》

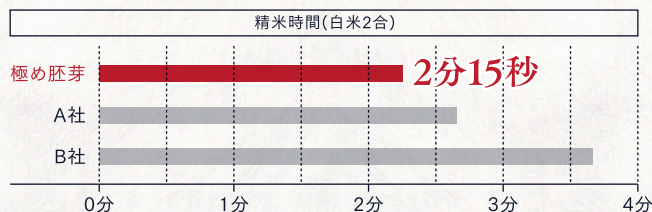


胚芽米、上白米、白米、8分づき~2分づき、無洗米、再精米から、お好みのコースを選んで、あとはスタートを押して待つだけ。忙しい毎日に、手軽に栄養をプラスできます。

精米度の調整で、栄養価も食感も思いのまま



《業界最速レベルの精米時間》



1934年からモーターの生産を手掛け、山本電気のテクノロジーが、業界最速レベルの精米時間を実現しました。

毎日の食事を楽しく健康に!

YAMAMOTO レシピ



胚芽も使った
おすすめレシピ!



胚芽ごはん

毎日のご飯が手軽に栄養満点! 白米に胚芽を混ぜて、いつもと同じように炊飯機で炊くだけ

胚芽のガレット

栄養豊富で軽食にぴったり! フライパンで薄く焼いた生地に卵やチーズをトッピング♪



胚芽と かぼちゃのポタージュ

野菜嫌いのお子様におすすめ! しっかりとした食感の胚芽で食べごたえと栄養をプラス

その他、手軽で栄養豊富なレシピ多数! 詳しくはコチラ▶
<http://www.ydk-recipe.com>

