

## News Release

普段のお米を炊くだけで糖質を35%カット 新方式でタンクを無くし さらに進化した『糖質カット炊飯器 匠』を予約開始



### <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、『糖質カット炊飯器 匠』（とうしつかつとすいはんき たくみ）を2月中旬より発売いたします。それに伴い先行予約を1月30日より開始いたします。

本製品はいつものお米を炊くだけで糖質を35%カット（※）できる炊飯器です。

外釜と内釜の2つを使用し、炊飯時に内釜が（糖質を含んだ）水に触れない状態に制御する（リフトコントロールシステム（実用新案出願中））ことで糖質をカットする仕組み。

従来のタンク式の糖質カット炊飯器に比べ、糖質のカット率をさらに高めることに成功し、コンパクトになりタンクのお手入れも不要になりました。

糖質をカットする低糖質炊飯はお米の硬さを3段階に設定が可能。好みに合わせて炊飯が出来ます。

さらに外釜のみを使用して炊飯することで低糖質炊飯ではなく、通常の炊飯を行うことが可能です。

ヒーターを外釜の下部分に加え、上部分にも搭載、保温時には上部分のヒーターも使用し庫内の温度を均一に保ち、美味しさをキープします。

ご飯は糖質が多いから控えたい、たくさん食べたいけれど糖質が気になる。健康に気を使いたいけれど難しいことはしたくない。そんな方には「糖質カット炊飯器 匠」がお勧めです。

### ※<糖質削減量について>

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 PDF（日本語版）「水稻めし」「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]2018年11月7日[試験成績書発行番号]第318G10743-001号

### <製品特長>

- いつものお米で糖質カット
- 煮る 蒸す リフトコントロールシステムで糖質をカットして美味しく炊飯
- タンクレスなのでお手入れが簡単
- 内釜部にもヒーターを搭載 上下の熱で保温し美味しさキープ
- 通常炊飯も可能



**リフトコントロールシステム**  
内釜を新開発のリフトコントロールシステム(東洋製米試験場)によりコントロール。糖分を含んだ水に沈めない状態にすることで糖質カットをすることを実証。

- 1 内釜にお米。外釜にお水を入れて炊飯器にセットします。
- 2 お米を煮ている時に糖質成分が水に溶けだします。
- 3 糖質が含まれた煮汁が米にすべて含まれないように内釜が自動で上がります。
- 4 最後に蒸し炊きしたら糖質がカットされたおいしいご飯の出来上がり!!



- 糖質もいいけど電気代もカットしてくれたら嬉しい。
- 保温後もおいしく食べたい!
- 操作が難しいと覚えるの大変なのでシンプルにして欲しい。あと普通の炊飯器もできるようにして!

年間消費電力はわずか(67.2kWh/年)を実現。糖質だけでなく電気代もカットしました。また、保温中は上下のヒーターで庫内温度を均一に保つ事によりご飯をムラなく保温し、味の劣化を防ぎます。保温も含め操作はすべてワンタッチ。もちろん普通の炊飯器もワンタッチでできるので、誰でも簡単に操作できます。

- もっと糖質をカットして欲しい。でも味も妥協したくないから美味しいままにして欲しい。
- 洗いや後片付けがもっと楽になったらいいのに。
- 全体的にもう少しコンパクトになると置き場所にも困らなくていいんだけど...

糖質カットの仕組みが進化して、糖質カットが35%アップ! もちろん味も美味しいままなのでご安心ください。また同時に複雑な機構のパイプや排水トレー等が廃止され、洗い物が少なくなり、後片付けの時間も大幅に短縮されています。サイズも一まわり小さくする事に成功しました。

<仕様>

- ・サイズ／横幅 277×奥行 344×高さ 302(mm) ・重量／6.7kg
- ・電源ケーブル長／120cm
- ・電源／AC 100V (50/60Hz) ・定格消費電力 (炊飯時) ／600W
- ・炊飯方式／マイコン式
- ・炊飯容量／1~4 合 (低糖質炊飯 1~2 合)
- ・炊飯メニュー／低糖質炊飯 (3 種類)、通常炊飯
- ・内容品／本体、計量カップ、しゃもじ、日本語取扱い説明書

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。○火傷の原因になるので、炊飯中は絶対にフタを開けないでください。
- 異常または故障時にはすぐに使用を中止してください。
- 炊飯器の蒸気が差込プラグやコンセントにあたらなところご使用ください。
- 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。
- ・パッケージサイズ／横幅 317×奥行 344×高さ 302 (mm)
- ・保証期間／12 ヶ月



- ・発売日／2019/2月中旬予定
- ・型番/TBFD10ST ・JAN/4562331782520
- ・年間消費電力量／67.2kWh/年・区分名／E・蒸発水量／40g・最大炊飯容量／0.72L
- ・1回当たりの炊飯時消費電力量／130Wh・1時間当たりの保温時消費電力量／30Wh
- ・1時間当たりのタイマー予約時消費電力量／1.1Wh・1時間当たりの待機時消費電力量／0.4Wh
- ・省エネ基準達成率／67%※目標年度 2008年度

糖質カット炊飯器 匠

[販売価格] 34,800円(税込)

<https://www.thanko.jp/shopdetail/000000003232>



■製品に関するお問い合わせ先

サンコー株式会社

〒101-0021 東京都千代田区外神田 4-9-8 神田石川ビル 4階

TEL 03-3526-4321 FAX 03-3526-4322

Email [sales2@thanko.jp](mailto:sales2@thanko.jp)

URL: [www.thanko.co.jp](http://www.thanko.co.jp)

■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](mailto:pr@thanko.jp)

●サンプルお貸出しご希望の方は弊社広報部までお問い合わせ下さい。(メディア関係者様)

※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。