



FUJI Brown rice enzyme kitchen

ふじ酵素玄米キッチン

# カンタン・おいしい 酵素玄米生活。



「身体にいいけど、食べづらい…」

「手間がかかりそう」といった玄米へのイメージ。

そこで開発された炊飯器「酵素玄米Pro2」は、  
これまでの複雑なプロセスを全て省き、  
ふっくら・もちもちの酵素玄米ご飯を、ボタン操作でカンタン炊飯。  
玄米を知り尽くした酵素玄米の専門メーカーだからこそ実現した、  
新しい高機能酵素玄米炊飯器。

「酵素玄米Pro2」で、玄米の本当のおいしさを味わってください。

超高圧・酵素玄米炊飯器 SC06JP

## 酵素玄米Pro2<sup>プロ</sup>



[www.kouso-genmai.jp](http://www.kouso-genmai.jp)



ラク  
ラク

## カンタン操作でおいしいご飯! 酵素玄米炊飯器

従来、酵素玄米ご飯を炊くには専用の一升用圧力鍋と保温ジャー、何より火加減のコツが必要でした。この酵素玄米Pro2は酵素活性に適した温度と時間で「仕込み(浸水)」「超高压炊飯」「蒸らし」「保温・熟成」までを、独自のプログラミングで一括コントロール。操作性にもこだわった見やすいインターフェイスを採用し、新たに音声ガイドも付いて、誰でもカンタンにおいしい酵素玄米ご飯が炊けるラクラクの炊飯器です。

ボタンひとつで一括コントロール 見やすい液晶画面  
ふっくら・もちもちのおいしい炊き上がり 音声ガイド付き

●状況で変化する液晶画面のバックライトイメージ



お得

## 白米も炊けて調理もできる、 1台4役のスグレモノ

発芽機能をプラスしている本品は「発芽玄米ご飯」もおいしく炊くことができます。もちろん通常の白米やお粥・赤飯・炊き込みご飯もできるので、これ1台あればほとんどの炊飯がカバーでき、2台目のサブ炊飯器としても重宝です。さらにこだわりの超高压炊飯機能を備えている本品は、煮物や味がしみにくいお料理を短時間で手早くおいしく調理できるスグレモノ!本格的な酵素玄米が炊け、1台4役をこなす便利な酵素玄米Pro2。皆様の健康的なライフスタイルを応援させていただきます。



驚き

## 酵素玄米ご飯を熟成させる 独自の保温機能がスゴイ!

炊飯後は酵素の活性化に適した温度で保温できるので、時間の経過と共に本格的な業務用保温ジャーと同等レベルの熟成した酵素玄米ご飯が実現しました。熟成を重ねた酵素玄米ご飯は、より柔らかくなって栄養価も高く、消化吸収されやすくなります。さらに保温温度を69~77℃に1℃単位で設定できるので、玄米の種類や好みに応じた熟成具合が選択でき、白米や発芽玄米にも適した温度での保温が可能になりました。



便利

## メニューごとの炊飯プログラムで、 おいしさいろいろ

酵素玄米ご飯や発芽玄米ご飯、また白米メニューには「もちもち」「柔らかめ」「ふっくら」「おかゆ」「早炊き」などの炊飯プログラムが用意されているので、好みにあわせて選べます。また玄米の5~9時間後までの予約が可能になり、生活リズムに合わせた様々な使い方が可能です。

白米・粥・赤飯まで炊ける機能性  
超高压炊飯機能で、圧力鍋調理  
予約炊飯可能



美味

## とにかくおいしく! にこだわった新炊飯器

「炊飯器で炊いたら上手くできなかった…」そんな声から酵素玄米ご飯をとにかくおいしく召し上がっていただくためにオリジナルで開発された本品。専用圧力鍋の本格的な炊飯ができるプログラム搭載で、浸水や難しい火加減操作なしに、崇拝たっぷり、ふっくら・もちもちの酵素玄米ご飯を約100分で炊き上げます。今までの炊飯器でおいしく炊けなかった方も、是非お試しください。

プロ仕様の本格的炊飯プログラム搭載

## 酵素玄米 Pro2 の いいところ。



安心

## 「毎日使うものだから」 こだわりの7つの安全設計

最新の機能を備えている本品では、改良を重ねた安心の安全機能で設計されています。

- 1) 自動蒸気排弁
- 2) ロック解除レバー連動の圧力抜き機構
- 3) ロック確認センサー
- 4) 温度過昇防止装置(温度ヒューズ)
- 5) 異常加圧時圧力抜き機構
- 6) 蒸気排出時お知らせガイド(音声ガイド)
- 7) 誤操作防止機能(音声ガイド)

スゴ  
機能

## 浸水・温度の2段階設定で 玄米のギャバ成分を大幅アップ

綿密に計算された2段階の浸水時間と温度設定により酵素を活性化し、玄米を発芽状態にすることでギャバの成分を大幅アップさせる「ギャバプラス機能」を標準装備しています。



ギャバプラス機能

さらに

## もっとあります! 「酵素玄米Pro2」のいいところ

- 内ふたのクリーンカバーが取り外し可能になり、お手入れもカンタン。
- 酵素玄米ご飯をよりおいしくお召し上がりいただくための、オリジナル「炊きたてマニュアル&調理レシピ」を取換説明書に掲載。
- 便利な「かんたん操作表」付き

自動洗浄機能 新圧力ロックレバー  
コンパクトで場所とらず 非IH式で電磁波が心配な方も安心  
フタなどのお手入れラクラク



お電話で  
0555-65-6372  
平日午前9時~午後6時



パソコンで  
www.kousou-genmai.jp  
24時間受付



ファックスで  
0555-65-6371  
24時間受付

※ファックス・パソコンは24時間受付ですが、発送手続きは土・日・祝日を除く営業日となります。

## お支払い方法

- 代金引換** ヤマト運輸のコレクトを利用します。商品をお受け取りの際に、配達員にご利用代金(別途代引き手数料がかかります)をお支払いください。  
※お客様の都合で、出荷より7日を過ぎても商品がお届けできなかった場合や、受取拒否をされた場合は、商品代金と正規の往復料金をご請求させていただきます。ご了承ください。
- 郵便振替** 商品到着後1週間以内に、お近くの郵便局にてお振込ください。ATM・窓口から振替ができます。(振替手数料はお客様のご負担となります)
- 銀行振込** 商品到着後1週間以内に、お振込ください。(振込手数料はお客様のご負担となります)

■販売・お問い合わせ



FUJI Brown rice enzyme kitchen

ふじ酵素玄米キッチン

〒401-0502 山梨県南都留郡山中湖村平野 684-31  
TEL: 0555-65-6372  
<http://www.kousou-genmai.jp/>

- ※「ふじ酵素玄米キッチン」は株式会社イト社が運営しております。
- 製品の価格・仕様・デザインは予告なく変更する場合があります。
- 印刷の関係上、製品写真の色合いは実際の製品と異なる場合があります。
- 掲載の価格は全て消費税を含んでいます。
- このカタログは2012年9月現在のものです。
- ※文章・画像の無断転載・複製を禁止します。



# 酵素玄米 Pro2 こだわりの機能 特許出願中

絶妙な温度調節や時間は、  
プログラミングされた炊飯器にすべてお任せ。



## ① 超高压《1.8気圧》炊飯

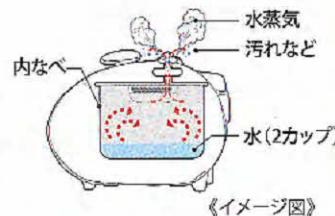
高圧力で玄米をふっくら柔らかく炊き上げます。圧力炊飯器を長年作り続けてきたLIHOM社の技術を駆使した、高品質の安全設計。

## ② 酵素玄米(発芽玄米)炊飯

長年の研究から生み出した、専用圧力鍋での炊飯技術を搭載。今までにないふっくら・もちもちした炊き上がりを実現。《ふじ酵素玄米キッチン》渾身の、自慢の機能です。

## ③ 自動洗浄

お手入れが必要な蒸気排出口を、約20分で自動で洗浄します。高温蒸気で、いつも清潔。



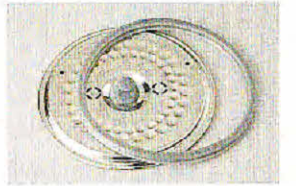
## ⑦ 音声ガイド

音声で操作の手順を案内します。はじめての人にもわかりやすく、らくらく炊飯。うっかりミスの防止にもなるので安心です。



## ④ クリーンカバー

取り外し可能なクリーンカバー付き。手軽に外して洗えるので、いつもスッキリ!お手入れがカンタンです。



## ⑤ 選べる保温温度

69℃~77℃まで設定が可能です。白米、玄米など、炊飯後にそれぞれに応じた保温温度で、よりおいしく保温。酵素玄米ご飯の保温・熟成にも最適です。



## ⑥ 玄米炊飯の予約

白米はもちろん、酵素玄米や発芽玄米炊飯の予約ができます。

(予約可能時間) 白米: 1~13時間後  
酵素玄米ご飯: 5~9時間後  
発芽玄米ご飯: 5~9時間後

# 酵素玄米 Pro2 で炊いてみよう

小社オリジナル商品、  
「酵素玄米キット」を使ってみました!



1 「酵素玄米キット」を開封し、中にある小豆・酵素パウダーなどがパックされたスティックを取り出します。



2 玄米・小豆・黒米を器にあけ、水を入れて、普通の白米と同じように研ぎます。



3 2の水を切り、きれいな水を入れ、酵素と塩の入ったパウダーを入れ、泡立て器でまんべんなくかき混ぜます。

\*キズを防ぐためにシリコン製の泡立て器がおすすめです。



4 フタを閉め、ロックをしてからスイッチオン。



5 炊き上がったらしやもじでかき混ぜて出来上がり。そのまま保温し、一日に数回混ぜると、熟成していきます。







## A 栄養価の高さ、消化の良さ、そしておいしさが断然違います。

普通の玄米を100%としたとき、酵素玄米では鉄分190%、カルシウム178%、ビタミンB1・B2・食物繊維その他も106~134%と全ての栄養素において上回っています。また「身体のことを考えて玄米食に」という方々からは「食べづらいけれど健康のために我慢して…」という話をよく耳にします。この食べづらさは玄米にある果皮部分の

硬さが原因ですが、酵素玄米では酵素の働きでこの部分を柔らかくしているのです。ふっくら・もちもちのおいしさ。果皮が柔らかくなっていることで消化もよくなり、お子様や年配の方でも安心。「おいしくて体にいいご飯」だからこそ、酵素玄米ご飯は永く続けられるのです。

## Q 結局のところ 普通の玄米ご飯と何が違うの？

## Q どうして今、酵素玄米ご飯が注目されているの？

A 酵素は身体のバランスを保つ大切な栄養素。でも作られる量に限りがあります。

私たちの身体には5000種類以上の体内酵素があり、身体の成長・活動・ホルモンの生成を助けています。つまり人間の身体は、酵素の働きによって健康や若さ、身体のバランスが保たれているのです。逆に添加物や粗悪な食品、ストレスなどによって体内酵素が余分に消費されると、本来使わ

れるべき部分の酵素が不足し健康に影響を及ぼします。しかし現代社会において添加物やストレスなどは避けては通れず、体内で作られる酵素にも限りがあるのが現状。そこで酵素を食事から補うことができる酵素玄米ご飯が注目されているのです。



## Q 何か他にもいいことある？

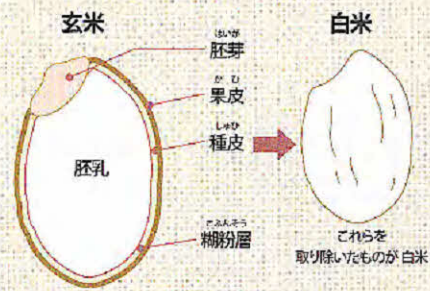
A 酵素玄米Pro2で炊くことで、酵素が活性化しギャバ値がアップ。さらに栄養価が上がります。

栄養価の高い玄米ご飯に酵素が加わり、さらに充実した酵素玄米ご飯は、各種ビタミン・タンパク質・ミネラル・マグネシウムなど栄養成分の各数値で大幅に上回ります。しかも酵素玄米Pro2で炊くことで、酵素が活性化すると同時に発芽状態となり「ギャバ(γ-アミノ酪酸)」が格段にアップするという研究結果も出ています。また

ふじ酵素玄米キッチンオリジナル酵素玄米ご飯は、小豆・黒米・自然塩を混ぜて炊くため、アントシアニンやポリフェノール、ナイアシンなどの栄養素も加わり、腸内の浄化も促します。1日1食、これだけでも体質改善につながる酵素玄米生活。「おいしく無理なく」始めてみませんか？

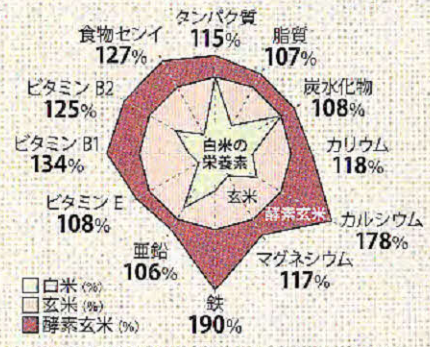
\*酵素玄米ご飯を炊く場合は、玄米に小豆・塩をまぜるか、ふじ酵素玄米キッチンで販売しております「酵素玄米プラス」または「酵素玄米キット」をお求めください。

## 玄米の構造 (イメージ)



## 栄養成分比較

玄米100gの栄養素を100%としたとき



酵素玄米：自社調べ、白米と玄米・五訂日本食品標準成分表より作成  
\*「酵素玄米プラス」を使用した場合

## ●「酵素玄米Pro2」仕様

項目	仕様内容
電源	AC100V 50・60Hz
消費電力	炊飯：950W
圧力調整装置作動圧力	78.5kPa
安全装置作動圧力	127.5kPa
大きさ(mm)	345(奥行き)×256(幅)×265(高さ)
質量	4.5kg
電源コード長	1.5m
温度ヒューズ	184℃
容量	<ul style="list-style-type: none"> <li>酵素玄米炊飯：2~4 カップ</li> <li>発芽玄米炊飯：2~4 カップ</li> <li>白米炊飯：2~5.5 カップ</li> <li>おかゆ：1~1.5 カップ</li> <li>発芽：1~6 カップ</li> </ul>
付属品	計量カップ、しゃもじ、取扱説明書、かんたん操作表
型名	SC06JP
最大炊飯容量	1.0L
区分名	F
蒸発水量	37.3g
年間消費電力量	118.0kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	190.4Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	30.5Wh
1時間当たりの予約時消費電力量	2.35Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	1.16Wh
原産国	韓国(日本企画)

・この製品は、日本国内専用(交流100V)に設計されています。電源電圧や周波数の違う外国では使えません。  
・1回当たりの炊飯時消費電力量は「白米ふつう」メニューでの電力量です。  
・年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。