

業界最速2時間発芽機能【特許技術】搭載  
キッチンを選ばない最新ホワイトモデル誕生！！  
業界No.1の販売実績&保証期間を誇る  
非IH・発芽酵素玄米炊飯器「なでしこ健康生活」  
2020年4月7日ニューモデル新発売のお知らせ

美容・健康関連商品販売企業（株）はつが（本社東京都新宿区、代表取締役 服部秀幹、資本金1000万円）は、健康家電といった新しいジャンルの画期的な製品非IH・発芽酵素玄米炊飯器「なでしこ健康生活」のニューモデルを販売開始いたします。

本製品は、家庭で手軽に発芽したての玄米、発芽酵素玄米が炊ける業界No.1の販売実績を誇る炊飯器。新製品は【特許技術】を搭載した非IH式・発芽酵素玄米炊飯器の最新ホワイトモデル。業界最速2時間発芽機能搭載。あらゆるキッチンでご使用いただけるデザイン性と酵素玄米の美味しさを追求した新機能【円熟炊き】プログラムでふっくらもちもちの発芽玄米、寝かせ玄米（長岡式酵素玄米）が簡単ラクラク炊飯できる炊飯器です。

- 記 -

### 【非IH・発芽酵素玄米炊飯器「なでしこ健康生活」とは】

#### ■ 製品情報

“美味しい酵素玄米生活をはじめませんか？” 「なでしこ健康生活」で炊いた発芽酵素玄米は、普通の炊飯器で炊いた玄米ご飯とは美味しさも栄養も違います。

#### ■ 主な特長

- 1台4役の機能：自動発芽炊飯・電子圧力調理器・電子炊飯ジャー・パン発酵焼き
- ワンタッチ電子炊飯ジャー：発芽玄米ご飯、白米ご飯、赤飯、雑穀、炊き込みご飯、中華粥、おこげ
  - ボタン1つで玄米を発芽させて発芽玄米へ！（業界最速最短2時間で発芽、そのまま炊飯・保温まで行います。）発芽設定：マイコンが発芽環境をコントロール（タイマー設定は2・4・6時間）
  - 選べる白米の炊飯機能：もちもち白米・白米・白米早炊き
  - 16通りの「なでしこ健康生活お好み味機能」（世界特許技術）搭載！ 独自のアルゴリズム炊飯焼き分け機能により、ご飯の“柔らかさ”、“香ばしさ”を自分の好みに合わせて16通りの選択・炊飯できます。
  - 酵素玄米を美味しく食べるため開発された「なでしこ健康生活」オリジナルの炊飯プログラム 新機能【円熟炊き】機能搭載！
- 内釜はダイヤモンドコーティングを採用！（銅釜の約5倍の熱伝導率。消費電力も抑え経済的です。）
- 超高压炊飯！（他社製品を圧倒する1.8気圧・沸騰温度118°Cで調理）
  - 圧力炊飯：マイコンが自動で圧力制御（熱蒸らし機能で仕上げ）
- ご自宅で簡単に玄米から発芽玄米が作れるのでとても経済的（市販の高価な発芽玄米を買う必要はありません）また発酵パン焼き機能：発酵からパン焼きまで手作りパンが楽しめます。

## ■ 製品仕様



定価：59,800円（税別）

電源	AC 100V、50/60Hz
消費電力	調理：890w、保温：105w
最大調理容量	1.08L
調整装置圧力	78.4kpa (1.8気圧)
安全装置圧力	117.6kpa
サイズ	幅26.0×奥行37.0×高さ25.7
重さ	5.4kg
コード長さ	1.63m
温度ヒューズ	184°C
容量	●玄米／発芽：2合～4合 ●もちもち白米：1合～6合 ●白米／白米早炊き／雑穀／雑穀早炊き／赤飯／おこげ／炊き込みご飯 2合～4合 ●中華粥（お粥）1合～1.5合
付属品	計量カップ、しゃもじ、蒸し器、掃除用ピン、取扱説明書及びレシピブック
タイマー予約	10分～13時間（発芽玄米の予約炊飯はできません）
保証書	有・3年間

## ■ 13の安全装置

- ① 蓋のロック感知装置 ② 残留圧力除去装置 ③ 異常加熱放置制御装置 ④ 異常圧力防止蒸気排出装置
- ⑤ 外蓋開け防止装置 ⑥ 圧力調節装置 ⑦ 加熱防止温度ヒューズ ⑧ 異常電源遮断回路装置
- ⑨ 蒸気調節キャップ安全装置 ⑩ 自動蒸気排出装置 ⑪ 自動温度調節装置
- ⑫ 非自動復帰安全圧力排出装置 ⑬ 蓋開閉感知装置動作確認機能

## ■ 発芽玄米について

玄米をほんの少しだけ0.2～0.5mm程度発芽させたものが発芽玄米です。玄米は白米より栄養豊富で、玄米の米糠には美白・美容効果のある成分が含まれている。発芽玄米はさらに発芽時の酵素の働きで、モヤシと同様に、玄米にもともと含まれていた栄養成分が増え、玄米の状態では十分に消化吸収しきれない成分や、新しく有効な成分が発生します。また玄米は、普通の炊飯器で炊くと、糠層の消化が悪く、食感も固くぼそぼそして美味しくありませんが、発芽によって、様々な酵素が活性化されるため、胚乳に貯蔵されているデンプンやタンパク質が分解され、甘みや旨みが増し、普通の玄米より消化も味も良くなります。さらに本製品は電子圧力鍋がドッキングしていますので、圧力鍋同様の高圧調理により、お米の芯までふっくら炊きあげ、やわらかく美味しく召し上がれます。

## ■ 市販の発芽玄米との違いについて

玄米を発芽させるには、約1～2日程度、摂氏32度前後のぬるま湯に浸す必要があるため、一般家庭ではあまり食されておりませんでした。また市販の発芽玄米は工場等にて人工的に発芽させ、保存性のために再乾燥等がされているためにひび割れも多く、高コスト（白米の価格の約3倍）であり、あまり美味しいものではありませんが、本製品では特殊技術により最短2時間で炊飯器の中で発芽を行い、そのまま全自動で炊飯まで行いますので、白米より低コストに、ご家庭でも手軽に栄養価の高い生きた発芽玄米を美味しく召し上がることを実現しました。

## ■ 発芽玄米の栄養価の違いについて（白米、玄米との比較）

玄米は白米に比べ栄養価が高く、白米に含有されないビタミンB1やミネラルを豊富に含んでいる。発芽玄米は更に栄養豊富なうえ、ミネラルの消化吸収が、従来の玄米ではフィチン酸によって抑制されがちであったが、発芽玄米ではフィチン酸が抑えられ、効率よくミネラルの消化吸収が行われます。また血圧上昇を抑制する働きを持つγ-アミノ酪酸（通称：ギャバ）が玄米より多く、白米の約10倍程度含有される。この成分は脳細胞の活性化・血栓症・高血圧・肝臓・腎臓の機能改善・中性脂肪の減少による肥満防止・アルツハイマー型痴呆の予防、脳内での抑制系の神経伝達物質としても働き、ストレスの軽減やイライラの解消、抗うつ・自律神経失調症・更年期抗うつ・不眠症などの改善に効果的です。同じように糖尿病予防、便秘解消、ダイエットに効果的な食物繊維が白米の約6倍。不定愁訴の緩和や更年期障害などにも効果のあるγ-オリザノールが白米の約7倍、活性酸素除去や認知症予防にも良いとされるフェルラ酸が白米の約5倍、抗ガン・抗酸化・抗腫瘍作用のあるフィチン酸が白米の約5倍。近年、コメアレルギーの原因となるアレルゲンタンパクが白米の約1/6。発芽玄米の豊富な栄養成分と併せアトピー性皮膚炎の症状緩和にも効果があると報告されています。

【栄養成分の比較(100g当たり)】

	エネルギー(GI値)	タンパク質	脂質	糖質	ギャバ	カルシウム	マグネシウム	ビタミンB1	食物繊維
白米	365kcal (84)	6.1g	0.9g	77.1g	1.5mg	5mg	23mg	0.08mg	0.5mg
玄米	350kcal (56)	6.8g	2.7g	73.8g	7mg	9mg	110mg	0.41mg	3.0mg
発芽玄米	344kcal (51)	6.8g	2.9g	72.5g	15～20mg	10mg	111mg	0.38mg	3.2mg

## ■ 発芽酵素玄米について

発芽酵素玄米（発酵発芽玄米）とは、玄米を発芽させることで栄養価をあげ、さらに小豆と一緒に発酵させた、酵素が豊富に含まれているモチモチした食感の玄米ご飯です。酵素の働きによって、玄米の果皮や胚芽に含まれるビタミンやミネラルなどの様々な栄養素を消化吸収しやすくなりますので、あまり噛まずに食べてもほとんど胃もたれせず、高齢者の方にも少量で高い栄養価をとることができます。また発酵しているので、5日以上経っても腐りません。発芽酵素玄米（発酵発芽玄米）は、さまざまな栄養素を含有する母乳に次いで完全食に近い食べ物であり、“発芽”と“発酵”という2つのパワーが生きているスーパーフードです。

## ■ 発芽酵素玄米が“発芽玄米”より身体によいとされる理由

玄米の栄養は胚芽や糠部分にあります。その栄養素を取り除いた白米はほとんど栄養価がありません。発芽玄米は糖化しているため、消化吸収が良いですが、さらに発芽酵素玄米は、酵素を豊富に含むため、それだけで栄養の約70%を満たす理想的な主食となります。毎日食べると副菜が少なくて済み、少ないう量で栄養補給ができるため、自然と少食になり、身体が軽くなります。結果として、肉、魚、乳製品などの動物性食品などの摂取量も意識しなくとも自然と減ってきますので、まさに現代人に理想的なダイエット食になります。発酵食品の最大の特徴は、原料に存在しない多くの栄養成分を含んでいることです。それは菌が培養される過程で様々な物質を酵素発酵し、生成するからです。例えば、納豆は、納豆菌を繁殖させ納豆になると、大豆本来が持っていない非常に有益な食品に変化します。同様に納豆の玄米版が発芽酵素玄米（発酵発芽玄米）という食べ方なのです。

## ■ 「なでしこ健康生活」で作る発芽したて発芽酵素玄米の作り方

【作り方】 材料 玄米・・・4合 小豆・・・1／5カップ 塩（天然塩）・・・小さじ半分

- ① といだ玄米と小豆、塩をボールに入れ、玄米が浸る程度の水を加えます。泡立て器でゆっくり右回りに8分間かき回します。
- ② 材料を炊飯器に入れ、目盛りより、やや多めになるように水を足し、炊飯します。炊飯後は保温状態に。
- ③ 1日1回空気を入れて丁寧にかき混ぜます。発芽酵素玄米（発酵発芽玄米）の菌は、高温菌なので、沸騰させて炊いた後も菌は少し生きています。その生き残った菌が3～4日間70～73℃くらいの適温で保温している間に増殖します。（※3日目頃から食べ始めてもいいころです。）



このたびのプレスリリースにつきまして、本件に関するより詳しい内容をご希望でしたら、隨時マスコミの方の取材お申し込みを受け付けておりますので、是非お問い合わせくださいませ。

非IH・発芽酵素玄米炊飯器「なでしこ健康生活」のニューモデルのお求めは下記サイトまで

なでしこ健康生活公式オンラインショップ

<https://www.hatsuga-kousogenmai.com/>

### 【会社概要】

名称 : 株式会社はつが

住所 : 〒161-0033 東京都新宿区下落合 1-8-9 菅原ビル 1F

電話 : 03-6908-5069

URL : <http://www.hatsuga-corp.jp>

事業内容 : 美容・健康関連商品などの通信販売事業

設立 : 2012 年 1 月