

ギャバ生成機能付き 家庭用精米機

# マジックミル<sup>®</sup> ギャバミル<sup>®</sup>

RSKM3D



「ギャバ」を家庭で生成できる

SATAKE CORPORATION

使い方はとってもカンタン！ 〔ギャバ精米コースの白米モードの場合〕



1 ギャバ生成、精米する玄米を計量カップで量って入れます。  
2 水タンクいっぱいに入水を入れ、本体にしっかり奥まで差し込みます。  
3 フタを閉め、「運転/停止」ボタン横の表示灯が青く点灯していることを確認します。  
4 「量」ボタンで投入したお米の量を選びます。



5 「ギャバ精米」ボタンで「白米」を選びます。  
6 「仕上げタイマー」ボタンで、ギャバ生成時間を選びます。  
7 「運転/停止」ボタンを押すと、自動的にギャバ生成、精米が始まります。  
8 精米が終わると電子音が鳴り、自動的に止まります。ぬかも簡単に取り出せます。

■仕様

名 称	マジックミル (ギャバミル)
型 式	RSKM3D
外 寸 法	幅22.7cm × 奥行29.1cm × 高さ24.6cm
精 米 量	1～3合
精 米 時 間	約3分 (白米3合の場合)
ギャバ生成時間	5時間・7時間・9時間
使用電源	100V (50/60Hz)
消費電力	精米時：200W、ギャバ生成時：370W
質 量	約4kg
精米モード	白米、胚芽米、7分、5分、3分 (再精米)
付 属 品	計量カップ200ml (玄米用)、取扱説明書 (保証書付)、操作クイックマニュアル

※初からは精米できません。石抜きはできません。

⚠ 機械は取扱説明書をよく読み、じゅうぶんに点検整備をして正しく安全に使いましょう。商品の外観、仕様は性能改良等により、予告なく変更する場合があります。

## 株式会社サタケ

食品事業本部  
〒739-0042 広島県東広島市西条町西条東821-1  
TEL.(082)420-8562 FAX.(082)420-0861  
東京営業所  
〒101-0021 東京都千代田区外神田4丁目7番2号  
TEL.(03)3253-5500 FAX.(03)3253-5514  
大阪営業所  
〒561-0854 大阪府豊中市稲津町2丁目5-1  
TEL.(06)6867-6049 FAX.(06)6867-6073  
広島営業所  
〒739-0042 広島県東広島市西条町西条東821-1  
TEL.(082)420-8634 FAX.(082)423-3627

株式会社サタケはマネジメントシステムの国際規格であるISO9001とISO14001の認証を取得し、高品質な商品・サービスの提供に努めています。

ISO9001  
認証取得  
(品質マネジメントシステム)

ISO14001  
認証取得  
(環境マネジメントシステム)

ホームページURL <http://www.satake-japan.co.jp/>

カタログ制作年月 2015年5月 No.843-00



みんなで食料自給率アップ!



# 美味しい「ギヤバ米」 を毎日の食卓へ。

## 【注目の健康成分「ギヤバ」】

ギヤバはアミノ酸の一種で、正式名称を「γ（ガンマ）-アミノ酪酸」といい、健康に役立つ成分と考えられています。ギヤバには体内で主に抑制系の神経伝達物質として脳内の血流を活発にし、脳細胞の代謝機能を高める働きがあることがわかっていて、健康を促進する上で様々な期待できる効果が注目されています。

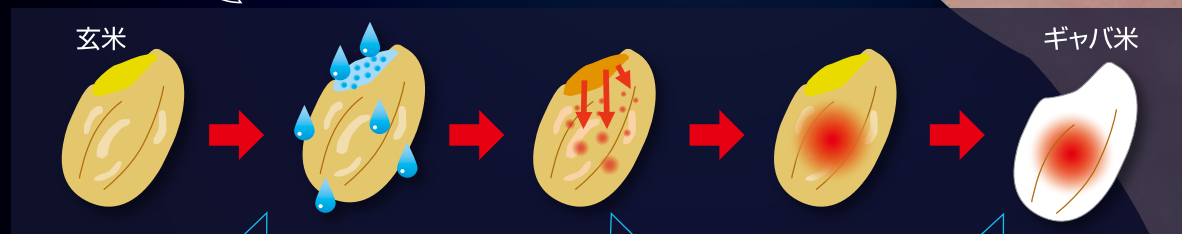
## 【胚芽によってつくられたギヤバを自然に吸収】

お米の胚芽部に蓄積されたグルタミン酸からギヤバを生成し、胚乳部に自然に移行させることで、お米が本来保有する栄養素を損なうことなく、健康成分ギヤバを豊富に含んだお米をつくることができます。

## 【美味しく健康づくり】

見た目や食味・食感は普通のお米とほぼ変わりなく、日々の食生活の中で美味しく健康づくりをしていくことができます。

ギヤバが  
増えるしくみ



玄米に水分と温度を加えると、胚芽部に蓄積されたグルタミン酸がギヤバに変わります。

ギヤバは水溶性のため水によって胚芽部分から胚乳部分に移行します。

胚乳にギヤバが移行しているのので、精米してもギヤバがお米の中に残り、ギヤバを多く摂取することができます。

## 通常精米コース

### 玄米からいろんな精米



白米はもちろん、胚芽米・分づき米（7分・5分・3分）を選び、好みの白さに上げることが出来ます。また、再精米モード付きで風味の落ちた白米も、ぐんと美味しくよみがえります。

ギヤバミルの  
の特長

選べる  
精米。コース



## ギヤバ精米コース

ギヤバ生成には5・7・9時間の仕上げタイマー設定が可能です。

ギヤバ生成の例	ギヤバ精米コース(白米3合)			
	平成26年産高知県産コシヒカリ使用			
時間	5時間	7時間	9時間	通常精米
ギヤバ値(mg)	10.1	10.3	11.8	4.0
	(白米100g中)	(株)サタケ穀物分析センター調査より		

生成されるギヤバの量は、一定量を保証するものではありません。加湿・加熱時間、また玄米が本来そなえている「グルタミン酸」量によって変化します。

「ギヤバ白米」はギヤバ生成後、自動で精米まで行います。「ギヤバ白米」「ギヤバ玄米」以外は、ギヤバ生成後、通常精米コースでお好みの白さまで精米します。

## いろんなギヤバ米



「ギヤバ米」を自分で増やす。