

会 社 名 株式会社神明精米
代表者名 代表取締役社長 藤尾 益人
問い合わせ 管理部生産課
(電話 078-371-2426)

～業界最速～ 最短 10 分でご飯が炊ける！！

記

株式会社神明精米（以下、当社）は、<いつでも気軽に炊きたてのご飯を>をコンセプトに最短 10 分でご飯が炊ける高速小型炊飯器「poddi（ポッディー）」（以下、本製品）を 2016 年 2 月中旬から販売いたします。

早稲田大学、(株)T. M. I、埼玉県産業技術総合センターの共同研究から生まれた「ソフトスチーム®」という加工技術／特許技術が御座います。「ソフトスチーム®」加工とは、食材成分に最適な温度に制御された飽和湿り空気です食品を加熱処理する事をいい、食材それぞれの特性を生かした加熱により細胞組織へのダメージを最小限に抑える事ができ、食味の向上が期待できます。

「ソフトスチーム®」加工された米（以下、ソフトスチーム米）についても当社基準の品質を設け、本製品と同時に 3 種類のソフトスチーム米（白米、玄米、もち玄米）を販売致します。

ソフトスチーム米と本製品を使用すると、洗米せず、浸漬せず、短時間で、美味しくお米を炊く事が可能です。

お米離れが進む昨今、お米をもっと身近に、気軽にお買い求めいただけるよう、当社は、これからもお米の消費拡大に努め、日本農業の活性化に貢献してまいります。

■本製品の画像

・正面



・背面



・色展開



左からホワイト、レッド、ブラウン

■本製品の特長

- ソフトスチーム米を使用する事により、最短10分（※1）で炊飯可能です。
※1：水温や機械温度により多少前後します。蒸らし時間を省いた時間です。
- 一般米の炊飯も可能です。
- 操作ボタンが2つだけで簡単操作

■本製品の概要

- 商品名：高速小型炊飯器「poddi（ポッディー）」
- 形式：AK-PD01
- 最大炊飯量：1.5合（0.27L）
- 販売予定価格：4980円（税込） ※別途送料が掛かります
- 販売予定日：2016年2月15日（月）
- 購入先：当社ホームページ（予定） <https://www.akafuji.co.jp/>

■ソフトスチーム米

- ・あかふじ
ソフトスチーム米



- 特徴：
お米本来の甘味と旨味を引き出し、専用炊飯器「poddi（ポッディー）」を使用すれば、約10分で炊飯可能。簡単・便利・美味しい三拍子そろったお米です。

- 量目：
2250g（75g×30袋入り）

- ・あかふじ
ソフトスチーム玄米



- 特徴：
玄米特有のにおいが気にならず、通常玄米よりも柔らかく仕上がるので、今から玄米を始めようという初心者の方にもオススメです。（約40分で炊飯可能）

- 量目：
2100g（70g×30袋入り）

- ・あかふじ
ソフトスチームもち玄米



- 特徴：
もち玄米は通常は固く、粘りを感じる事が難しかったですが、ソフトスチーム加工によりやわらかく粘りがある仕上がり。そのままでも、おはぎにしても美味しく召し上がれます。（約20分で炊飯可能）

- 量目：
2250g（75g×30袋入り）

■会社概要

○株式会社神明精米

- 設立年月日：2009年4月1日
- 資本金：4億1,700万円
- 代表者：代表取締役社長 藤尾 益人
- 住所：兵庫県神戸市中央区栄町通6-1-21
- 事業内容：精米業（受託加工）、食料品の販売、家庭用電気製品の販売
- 精米工場所在地：関東工場（埼玉県本庄市）、東京工場（埼玉県川口市）、西宮浜工場（兵庫県西宮市）、阪神工場（兵庫県西宮市）、九州工場（佐賀県鳥栖市）、中四国工場（広島県尾道市）、富士御殿場工場（静岡県御殿場市）