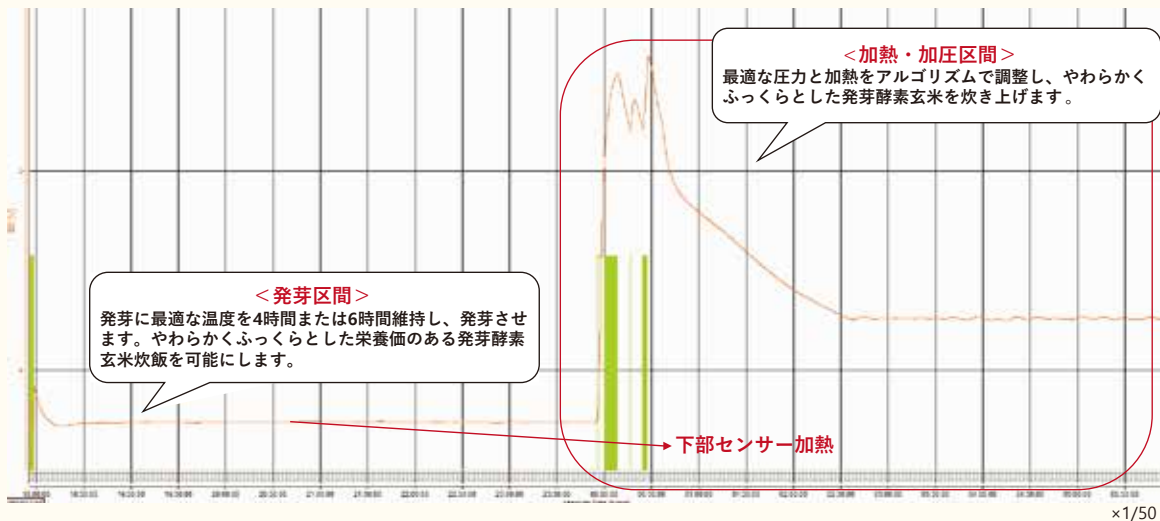


6 独自開発のアルゴリズム

新たに開発したアルゴリズムで加圧や加熱を調整します。発芽酵素玄米を作るときの水加減は、小豆を入れても同じ水加減で OK。この特化したアルゴリズムでマイコン式とは思えないほどの絶品ご飯を炊き上げます。(最大圧力1.8気圧、最大加熱118℃)



7 パッキン交換時期を音声でお知らせ

炊飯や調理で750 回使用後、パッキン交換のお知らせが音声でお知らせします。
(交換時期は使用状況により早めの交換をお勧めする場合がございます)

8 節電モード

炊飯器が待機状態で動作していない場合、節電モードになります。

9 停電保存機能

停電のとき動作を記憶し、
通電すると停電前の動作を再開します。

製品仕様

製品名	Premium New 圧力名人 FD064シリーズ
定格電圧および周波数	100 V～、60 Hz
定格消費電力	炊飯時 1,040W
最大炊飯容量	白米1.08L (6合) / 玄米0.72L (4合)
調整装置の圧力/安全装置の圧力	78.5 kPa / 166.7 kPa
外形寸法 (幅 × 奥行 × 高さ)	363 × 270 × 280 mm
重量	5.8 kg (BOXを含めた重量 6.8 kg)



もっと美味しく、もっと簡単に

CUCHEN® Premium New 圧力名人



普段の食事を白米から健康的な
発芽酵素玄米に変えてみませんか？

CUCHEN® Premium New 圧力名人

販売価格

白米 6合
発芽玄米 4合

66,000円 (税抜)

発芽酵素玄米をさらに美味しく

Premium New 圧力名人は、発芽玄米炊飯器を長年販売してきた豊富な知識と経験を持つ日本美健と、高い技術力を持つクチェン社が創り上げた最高峰の発芽玄米炊飯器です。



白米も絶品の炊き上がり



マルチ調理コースで圧力調理もお手軽に



総発売元
株式会社 日本美健
〒992-0111
山形県米沢市下新田 447-7
TEL : 0238-37-7718
FAX : 0238-37-4434
Email : info@nbiken.jp

販売店

玄米は必ずプチ発芽してから食べましょう。

玄米には「アブシジン酸」という小動物から食べられないように身を守るためのホルモンが含まれています。このアブシジン酸は、ミトコンドリアの働きを低下させるなど、人間にとって有害なものです。その有害な「アブシジン酸」を発芽させることで、「ファゼイン酸」へ変化させ無害にします。玄米はプチ発芽することで、安全で栄養豊富なスーパーフードになります。

発芽の過程

最良のプチ発芽の様子（PremiumNew 圧力名人で発芽）

■発芽前



発芽前、胚芽の部分がくぼんでいます。

■4時間発芽



100g中 ギャバ15mg含有

■6時間発芽



100g中 ギャバ17.5mg含有

100g 中に含有する栄養比較

栄養素	精白米	玄米	発芽酵素玄米
タンパク質	6.1 g	6.8 g	8.15 g
カリウム	89 mg	230 mg	332 mg
カルシウム	5 mg	9 mg	15 mg
マグネシウム	23 mg	110 mg	121 mg
鉄	0.8 mg	2.1 mg	2.64 mg
ビタミンE	0.1 mg	1.2 mg	7.2 mg
ビタミンK	0 μg	0 μg	0.53 μg
ビタミンB1	0.08 mg	0.41 mg	0.44 mg
ビタミンB2	0.02 mg	0.04 mg	0.05 mg
ナイアシン	1.2 mg	6.3 mg	6.45 mg
ビタミンB6	0.12 mg	0.45 mg	0.47 mg
葉酸	12 μg	27 μg	35.66 μg
パントテン酸	0.66 mg	1.37 mg	1.43 mg
ピオチン	1.4 μg	6 μg	6.64 μg
食物繊維	1.3 g	3 g	4.18 g

グラフは酵素玄米（飛竜の玄米・小豆・塩）を100%として、文科省食品成分データベースの精白米と玄米の割合を比較したものです。

発芽酵素玄米が長く保温しても悪くならないのはなぜ？

玄米の糖質に小豆のアミノ酸が反応し、メイラード反応が起こりメラノイジンが析出されます。メラノイジンは抗菌作用が強く玄米ご飯を腐食させることなく何日も保温することができます。さらに、抗酸化作用もあり、ビタミン・ミネラル・食物繊維・リジン・ギャバ・PEP（アルツハイマー型認知症の一因）阻害物質など栄養豊富なことから健康や美容に良いとされ、現代社会にふさわしい主食です。



発芽酵素玄米の酵素とは？

玄米はプチ発芽させることで、種子に含む多くの栄養素を吸収できる形にします。

発芽する条件が満たされたとき、フィターゼやアミラーゼなどの酵素が生成されることから、発芽酵素玄米と言われるようになりました。この酵素は消化酵素であり、消化に悪いとされている玄米でもお子様からご年配の方まで安心して召し上がることができます。

—— Premium New 圧力名人 9 の特徴 ——

1 シンプルで高級感のあるデザイン



2 多様なメニュー

- 1) 白米
- 2) 銀シャリ
- 3) おかゆ
- 4) 炊き込み
- 5) 発芽酵素玄米
- 6) 白米早炊き
- 7) あま酒
- 8) マルチ調理



3 操作が簡単

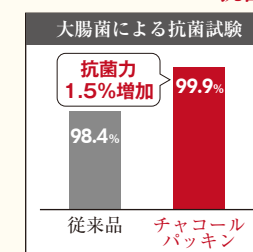
「メニュー」ボタンでメニューを選び、「スタート確定」を押すだけ。



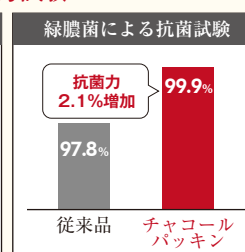
4 チャコール(炭)パワーパッキン

- ・炭の成分配合で従来品と比べ消臭効果12.5%増、大腸菌・緑膿菌99.9%抗菌
- ・3層構造で強度を高めたパワーパッキンが蓋と内釜を密着させ熱や圧力を閉じ込めます。さらに、高い密閉度を保ち、炊き上がりに近い風味で保温します。

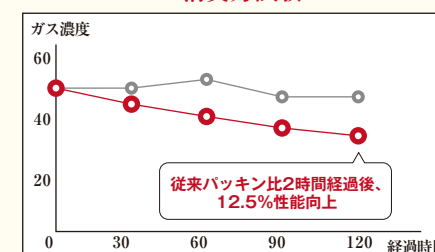
抗菌力試験



緑膿菌による抗菌試験



消臭力試験



5 こだわりの内釜

・ブラックダイヤモンドコーティング

ブラックダイヤモンドは熱伝導率が高い炭素と鉄鉱石が含まれており、お米の芯までしっかりと熱を伝えることができます。そのため、ふっくらとした旨味のある美味しいご飯を炊き上げます。さらに、ブラックダイヤモンドは、耐久性が強いことが特徴です。



・壺型熱対流名人炊き

壺型熱対流は直線対流の死角域の発生を防ぎ、お米の対流がスムーズになるよう丸みをつけた形。壺型の内釜で、よりふっくらと甘みのある絶品ご飯を炊き上げます。

