

SURE

糖質コントロールで、

食習慣を改善！

低糖質炊飯器

SRC-500PW



簡単美味しく糖質オフ

最大

※1
37%

の糖質を、
白米からカット！

食べ慣れたごはんから、
最大37%糖質カット

普段購入している食べ慣れたごはんを、手間のない簡単な操作で糖質を抑えた低糖質ごはんに炊き上げます。いつもの食事を低糖質ごはんに変えるだけで、手軽に食習慣を改善できます。

おかずも作れる、
便利な6種の調理モード

低糖質炊飯はもちろん、通常の糖質をカットしない通常炊飯モード、短時間蒸し料理モード、長時間蒸し料理モード、おかゆモード、スープモードと炊飯だけではなくおかずもこの1台で調理ができます。

11品を掲載、
オリジナルレシピ集付き

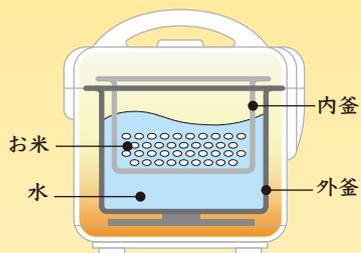
料理研究家監修の低糖質炊飯のヘルシーなアレンジレシピや、おかず、スイーツまで全11品のレシピを掲載したオリジナルレシピ集を付属いたしました。

12時間の
保温機能搭載

通常の炊飯器と同様に、炊飯後すぐに保温に切り替わる機能を搭載しました。すぐに食べない場合でも、あたたかいホカホカのごはんが召し上がれます。

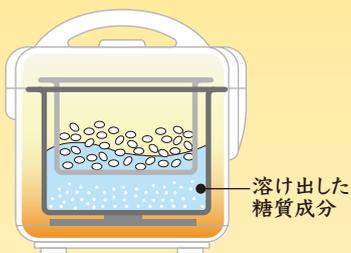
※1 一般財団法人日本食品分析センター依頼試験結果資料より

糖분을カットした、低糖質ごはんが炊ける秘密。



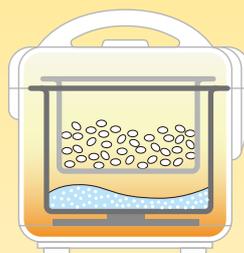
炊飯前

内釜に適量のお米を入れ、外釜に書かれた水位線に合わせて、米が被るくらいの水を加減して煮ていきます。



炊飯中

煮汁にはお米の糖質成分がどんどん溶け出ていきます。お米が煮える頃には水が蒸発して水位が下がり、糖質成分を含んだ煮汁は穴が開いた内釜から、外釜に流れ落ちて分離していきます。



蒸らし

最後は蒸気で蒸らし炊きにして仕上げます。低糖質炊飯モードの炊飯時間は5合炊飯の場合、約56分で炊きあがります。

普通の炊飯器と
ほぼ同じ手順で
セットするだけ！



献立に迷わない、11品目のオリジナルレシピ



低糖質炊飯

雑穀米のわかめとひじきの低糖質ごはん



蒸し料理 1

ホタテと海老の蒸し餃子



蒸し料理 2

バニラ風味のおからの蒸しケーキ



通常炊飯

きのこ枝豆の炊き込みごはん



おかゆ

中華風鶏むね肉のヘルシー粥



スープ

手羽元を煮込んだ菜膳スープカレー



ストレスの無い食事制限で、 ご飯の美味しさを楽しむことができます！

日本人にとって馴染み深い主食である“お米”。様々なおかずとともに楽しむことができ、お味噌汁と一緒にいただくことで、より栄養バランスが良い組み合わせとなります。しかしながら、昨今の日本ではやむを得ず低糖質の食事を摂らざるを得ない方も多くいらっしゃいます。毎日の食事となると食事制限は多大なストレスになりかねません。低糖質ごはんは、糖분을気にすることなく糖質の摂取を抑えることができます。ご飯の美味しさを感じながら、適切な糖質カットの生活を楽しくみてはいかがでしょうか。

管理栄養士
吉田 千穂 先生

城西大学薬学部医療栄養学科卒業後、管理栄養士・栄養教諭一種を取得。現在は、アスリート栄養学や、数々の現場経験を活かして疾病のことから健康な食育、指導から料理のことまでマルチに活動されております。

株式会社 石崎電機製作所

東日本営業所
〒111-0051 東京都台東区蔵前3-5-15
tel 03-5687-7031

西日本営業所
〒550-0013 大阪市西区新町1-25-7
tel 06-6541-3893

製品仕様

型番 SRC-500PW
定格 AC 100V-730W 50/60Hz
炊飯方式 マイコン式
炊飯容量 通常炊飯：3合～1升(外釜使用)
低糖質炊飯：1合～5合(内釜使用)
タイマー予約最大12時間(30分刻み)
保温時間 最大12時間
付属品 しゃもじ、計量カップ、レシピ集

材質 アルミ、ステンレス、PP樹脂、ABS樹脂
製品寸法 幅282 × 奥行270 × 高さ281mm
製品質量 約3.1kg(釜含む)
個装箱寸法 幅315 × 奥行310 × 高さ355mm
個装箱重量 約3.9kg
電源コード 約1.1m
JANコード 4905058351509