

お米同士の摩擦で簡単にムラ無く研げます
『ムラ無く研げる 米スターボウル』
2018年8月20日発売予定



アーネスト株式会社(新潟県三条市、代表取締役社長:鈴木邦夫)は、2018年8月20日に『ムラ無く研げる 米スターボウル』の販売を開始します。『ムラ無く研げる 米スターボウル』はお米に無理な力を加えず(押し付けない)、お米同士の摩擦でお米全体をムラ無くほぼ均一に研ぐことができる、お米研ぎのボウルです。

米の粒が大きい、最近の新しい品種にも対応できるように、内側に258個の凸形状を配置しました。また、側面ギリギリまで凸形状を配置しているので、少ないお米を研ぐ際にもしっかりとムラ無く研ぐことができます。通常より早く研げ(回数が少ない)、炊き上がりもツヤの良い「お米の立つ」おいしいご飯が炊けます。底面はすべりにくいシリコン加工なので、シンクを傷付けず、安定して洗米できます。洗米の他、野菜洗いやパスタの和え等、多目的に使えます。傾けやすいシリコン付きのグリップと、お米がこぼれず流しやすい幅広の水切り穴も使いやすいポイントです。耐久性のあるステンレス製で、底面のシリコンと取っ手の部分はさわやかなブルーカラー。

この商品は「ごはん革命」等の著書や新聞、TV等へも登場する「お米マイスター」の西島豊造氏との共同開発商品です。

価格は3,500円(税別)、全国の専門店・生協・通販・アーネスト株式会社公式販売サイト【すまいる雑貨】で発売予定。

ムラ無く研げる 米スターボウル ¥3,500 + 税

J A N : 4989082 770260

商品コード : A-77026

サイズ(約) : 全長 / 25.5 × 幅 23 × 高さ 10.5 cm

研げるお米の量 / 1合 ~ 5合

重量(約) : 本体・取っ手 : 450g

材質 : ステンレス鋼・シリコンゴム

セット内容 : 本体 / 1個

原産国 : 中国

入数 : 24入

