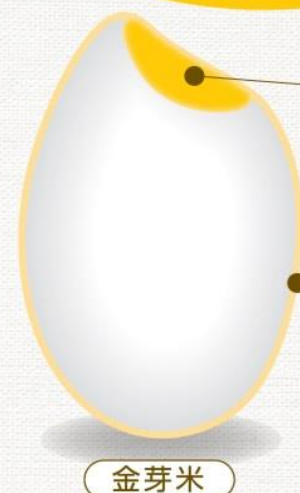


金芽米[®]

とは…

最新の精米技術で
金芽と亜糊粉層を残した
お米(無洗米)です。



金芽 (胚芽の基底部)

胚芽の舌触りの良くない部分を除き、基底部だけを残しました。

※金芽は全てのお米についているわけではありません。

亜糊粉層 (うまみ層)

ヌカ層と白米の境い目にある層で栄養と旨み成分が含まれています。



亜糊粉層

玄米を30分煮てヌカ層がめくれ上がった玄米

お米のヌカ層をめくると、その裏側は白色です(玄米を30分ほど煮ると自然にヌカ層がめくれて確認できます)。この白色の物体が亜糊粉層でヌカ層と強くくっついていて、ため精米時でもヌカ層とくっついたまま剥離してしまい、白米には残りません。玄米や胚芽米には残っていますが、ヌカ層も残っているので消化しにくく美味とはいえません。

金芽米のメリット

メリット① 自然免疫力を活性化!

金芽米には、もともと人に備わっている自然免疫の働きを活性化させるLPSという成分が、普通の白米と比べて約6倍も含まれていることが分かりました。3ヶ月間続けて食べた方の75%が健康に良いと実感しています。

LPS含有量

普通白米

約6倍

金芽米

金芽米を2合食べるとLPSの1日の推奨摂取量約1/3を摂取できます。

香川大学稲川裕之准教授らのグループによる研究(第67回日本栄養・食糧学会にて発表)

※1 LPSは玄米や漢方薬に多く含まれる成分で、カラダの中にある自然免疫の働きを活性化させるとされるものです。

※2 第1回チャレンジモニター調査より(詳細は裏面に記載)

メリット② カロリー約1割オフ!

亜糊粉層が水をたっぷり吸収し、ふっくらと炊き増えるので、少ないお米でおいしく炊きあがります。



メリット③ ビタミン・ミネラル・食物繊維が多い!

金芽米には、普通白米に比べ、ビタミン・ミネラル・食物繊維などが多く含まれています。

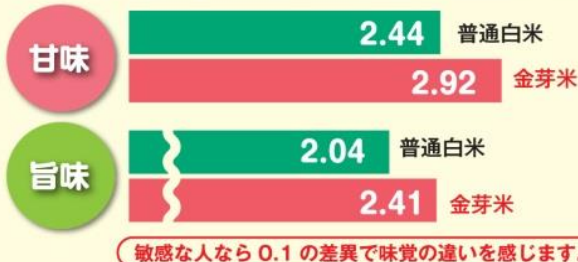
ビタミン類…ビタミンB₁、B₆、ナイアシン、葉酸、ビタミンE

ミネラル類…マグネシウム、リン、カリウム、銅、マンガン

メリット④ 美味しさアップ!

金芽米の美味しさについては科学的な実験結果によっても、裏付けされています。

※ 同原料玄米を用いた精米法の比較(AISSYの味覚センサーで測定)



※ AISSY 株式会社が開発した人間の舌の感覚を再現し、おいしさを数値化する測定器。

※「金芽米」は東洋ライス株式会社の登録商標です。

金芽米のおいしい炊き方

無洗米仕上げをしているのでとがずに炊けます

美味しく炊くコツは **お米の計量と浸水**です。

炊き方ポイント 1

金芽米を“正確に”計りましょう。

計量カップには、いろんな種類があります。中でも**凹みが2つある「金芽米カップ」**が最適です。「金芽米カップ」を使ってすりきりで正確に計りましょう。

※金芽米は亜糊粉層が水をたっぷり吸収し、ふっくらと炊き増えるので今までより少ないお米で美味しく炊きあがります。



凹みが2つある
金芽米カップ
※1カップが1合に相当します

金芽米専用カップをご希望の方
右記のQRコード、弊社ホームページ、または、お客様相談室にお電話でお申し込みください。無料でお届けします。



炊き方ポイント 2

水加減は“目盛り通り”で!

炊飯器の目盛り(白米)通り、もしくは、今までと同じ量の水加減で水を入れます。例えば、金芽米カップ3杯なら、水は炊飯器の3の目盛り(白米)。

※白米用と無洗米用とそれぞれの目盛りがある場合は、白米用の目盛りにあわせてください。

炊き方ポイント 3

金芽米に“十分な浸水時間”を!

金芽米に十分な水分を吸収させてから炊飯してください。浸水時間※1の目安は、夏場30分程度、冬場60分程度です。十分に水分を吸収した金芽米は美味しく炊き上がります。

※1. 金芽米に水分を吸収させるための水に浸しておく時間



最初に目盛り通りの水加減で



2回目以降はお好みで加減して下さい。

水加減が少ないとご飯がパサついたり冷めた時にさらに硬くなったりするよ。



夏場
30分

冬場
60分



●金芽米は無洗米なので洗う必要はありません。水に金芽米を入れた時、白く見えるのは、お米の気泡やデンプンです。気になる方は、さっとすすいでください。

●普通のカップをご使用の場合は、1割程度少なめ(カップの9分目位まで)にしてください。
●金芽米モード搭載の炊飯器をお使いの場合は、取扱説明書に従って炊飯して下さい。

美味しく召し上がっていただくために… **食べきる目安は1ヶ月程です。**