

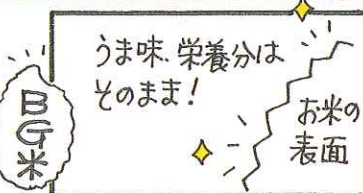
とがずに炊けるBG精米製法って？ BG米

天然の米ヌカの粘着性を利用した方法で、精米過程で使用するのはヌカだけ！

玄米の段階から木片などの異物を除去したものを精米機へ運び、**無人のクリーンルーム**で肌ヌカを除去して**BG精米**への工程を進みます。最後まで**人が接することなく** BG米加工室で製造し、複数ヶ所で金属や異物の混入チェックするシステムが**安全**を裏づけています。

お米の拡大図

「肌ヌカ」で「肌ヌカ」を取る。BG精米製法



おいしさを残したBG米 & BGもち米

肌ヌカで肌ヌカを取る。安心のBG精米製法で

お客様に安全・安心 おいしいお米をお届けします！

工場入室の巻

工場内で働く人たちが毎日行っていることを紹介しま〜す!!



工場内に入る人は、帽子を着用し、手洗いく消毒して、エアシャワー室を通過してからでないと入れません。

見学に訪れた人もそうです。

わ〜！きれ〜い!!

チェック!

- 健康管理
- 衛生管理



特集 今、注目の雑穀たち 集まれ〜!

食生活に雑穀をプラス

Q. そもそも雑穀って何? A. イネ科の植物の総称です。

雑穀類には体に欠かせない栄養素である食物繊維や鉄分、ビタミン、カルシウムなど豊富に含まれておりますので、それらの栄養成分補給のため、雑穀を精白米に混ぜてとり入れることをおすすめします。

おすすめ商品はコレ!

お米と混ぜて炊くだけの「古代七穀」 お米+7種類の穀物を配合「元気七穀ごはん」



洗米不要



自然の恵みをいただきます。

- 洗い白ごま 不老長寿として珍重され成人病・老化防止に効果があるといわれている。
[ビタミンE、タンパク質、カルシウム]
- もちあわ カロリーが少なく、肥満、成人病対策に最適。
[カルシウム、ビタミンB1、ビタミンB2]
- 押し麦 食物繊維を多く含み白米の10倍もある。
[食物繊維、ビタミンB群、ビタミンE]
- 押しハト麦 生薬にも使用され、お肌のコンディションを整える。
[鉄分、ビタミンB1、ビタミンB2]
- 赤米 古代から伝わる自然食品
[カルシウム、鉄分、ビタミンB1]
- アマランサス 驚異の穀物! 米に比べ鉄分約50倍、カルシウム約28倍
[カルシウム、鉄分]
- もちきび ビタミンB群の宝庫。健脳効果。体カブツリ!
[リン、ビタミンB1、ビタミンB2]

BGもち米キャンペーン

12/1~12/24 までにBGもち米(5kg)

もち米もBGもち米 洗わなくてもいいからカンタン! ベンリ!!

お買い上げのお客様に もちとり粉 1個 プレゼント!

とぎ汁も出ないから環境にもやさしいですよ!



寒い冬こそBG米の出番です!

とがなくていいから 時間・手間・水が節約できます!!

BG米なら 冷たい水でお米をとぐ必要はありません😊

BGもち米は 3~4時間 水につけてください。