炊べ方 提案

かん BG無洗米・かんたん・べんり・おいしい BG無洗米・かんたん・べんり・おいしい BG無洗米・かんたん・べんり・おいしい BG無洗米・かんたん・べんり・おいしい BG無洗米・かんたん

ようこそ！ 紙上工場見学会へ
BG無洗米の工程です！

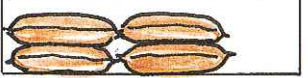
工場見学ご希望の方、受け付けま～す！連絡して下さいね。

スタート

荷受 →

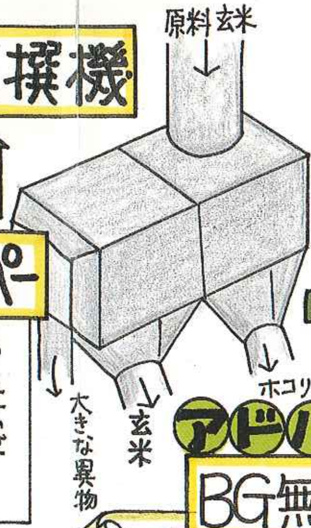
低温倉庫 →

入荷してきた玄米を玄米の保存に適した温度で一時保存。



張込みホッパー

生産地から運ばれてきた玄米を解袋

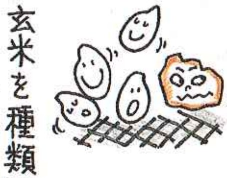

原料玄米
大きな異物
玄米
ホコリ

粗撰機 →

玄米タンク

玄米を種類別にタンクで保管

→ **円筒網撰別機**

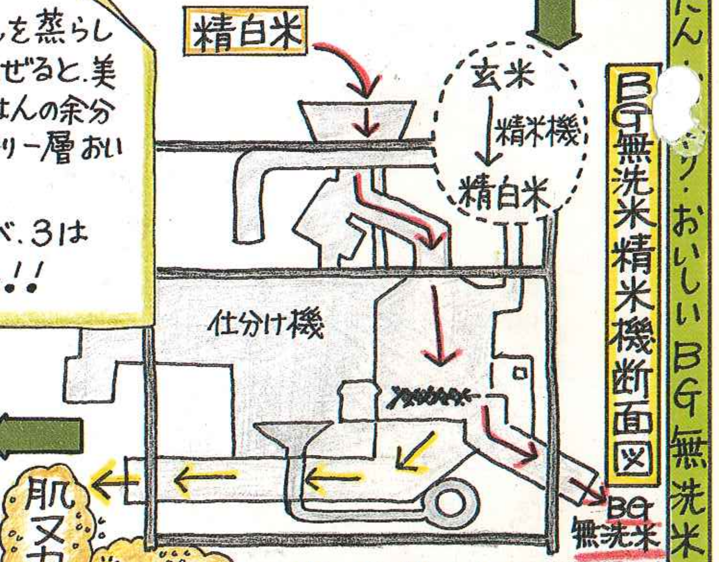


玄米の中に混ざっている玄米より大きな異物(木片など)を除去

→ **精米機**

玄米の表面に付いているヌカの層を削ぎ落としきれいなお米に仕上げます。

BG無洗米を炊飯するときに水を入れると、白く濁るのは、お米のでんぷんの粉が水に溶けるため。ヌカで白く濁るわけではありませんよ。どうしても気になる方は、その水を一度流して、もう一度水を注いでくださいね。



BG無洗米精米機断面図

ヌカ玉撰別機

精米段階で除去できなかったヌカ玉をここで除去

BG無洗米加工室

クリーンルーム

運ばれてきた精白米は、この装置の中で肌ヌカが除去され、BG無洗米になります。工場内の衛生ゾーンです。

カラー撰別機

色の付いたお米などを除去

粗撰別機

2つに割れたお米や砕けたお米をもう一度ここで除去

スーパーセレクター

精米段階で除去できなかった小石や異物を除去

金属撰別機

金属類の混入を再度除去

インセントセパレーター

細かい異物やホコリなど軽い異物を除去

デジタルカラー撰別機

色のついたお米の再除去

全自動計量包装機

きれいになったお米を計量し、ブランド別、量目別に包装

金属検出機

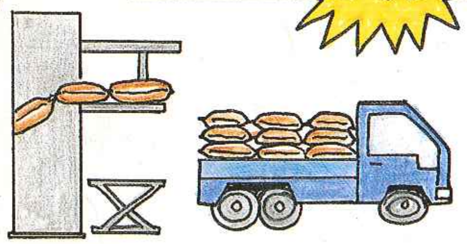
金属混入最終チェック

オートチェッカー

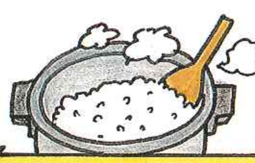
量目が規定どおりに入っているか最終チェック

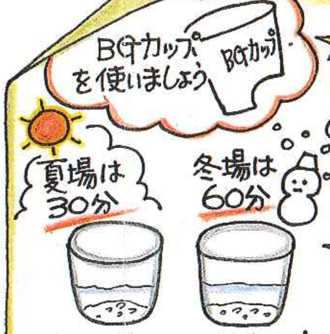
出荷

ゴール



アドバイス
BG無洗米の炊き方注意ポイント！




BGカップを使いましょう
BGカップ
夏場は30分
冬場は60分

☆注意ポイント1

●お米は正しく計る（カップをトントンとしない！）
BGカップですりきりに計ってください。

☆注意ポイント2

○水加減は釜の目もりが標準（おこのみで調節）

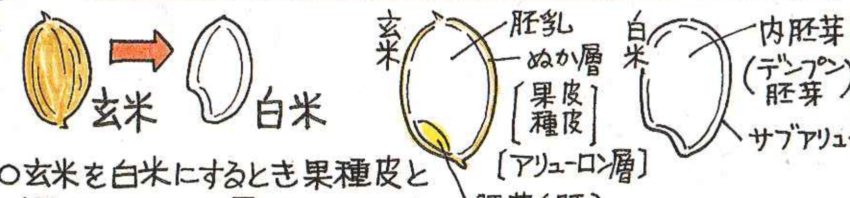
☆注意ポイント3

●炊き上がったごはんを蒸らし終わったらすぐに混ぜると、美味しいですよ。（ごはんの余分な水分がとんで、より一層おいしくなります。）

1.2も大切ですが、3は特に注意ポイント！！

☆水に浸してから炊く☆

お米の中はどうなってるの？



○玄米を白米にするとき果種皮と胚とアリューロン層を取り除きます。

BG無洗米はとぎ洗いしなくてもそのまま炊けるお米です

お米をとぐの結構面倒なのよねー。

えっ とがなくていいの？？

無洗米の4つの製法

ふっくら
つやつや
パールの輝き！

1. BG無洗米法

肌ヌカのくっつく性質を利用して、お米の表面の肌ヌカを取る方法

2. 水洗い乾燥法

肌ヌカを水で洗って取る方法

3. NTWP加工法

水でお米の表面の肌ヌカをやわらかくして、タピオカにくっつけてとる方法

4. 準無洗米法

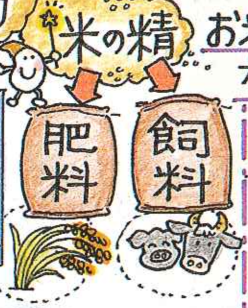
お米をブラシなどでこすって取る方法

パールライスではBG無洗米法！

BGって何？

BGとはブラン(Bran ヌカ)・グラインド(Grind 削る)の頭文字。水洗いも薬品などを使う化学的な処理も一切していない安全な方法です。

皆さん！BG無洗米に加工する際、取り除かれたヌカの利用法、わかっていただけました？



お米から生まれる循環型

有機肥料

BG無洗米の精米のときに取り除かれたヌカは、小さな粒状になります。これを米の精と呼んでいます。これは100%ヌカだけでできている天然のもので私たちはこれを肥料として次の米づくりに利用したり、飼料としてリサイクル活用しています。

薬品などの化学的な処理をせず、自然の性質を利用した安心の製法で精米しているからこそ再び田畑へ還元できるんですよ。

かんたん・べんり・おいしいBG無洗米・かんたん・べんり・おいしいBG無洗米・かんたん・べんり・おいしいBG無洗米

米・かんたん・べんり・おいしい BG無洗米・かんたん・べんり・おいしい BG無洗米・かんたん・べんり・おいしい BG無洗米・かんたん・べんり BG無洗米 ・おいしい・べんり・

・べんり・おいしいBG無洗米・かんたん・ り・おいしいBG無洗米・かんたん・べんり・おいしいBG無洗米・かんたん