

令和1年産版 「美味しいお米」 お米お届けの会 2019.11月~2020.10月まで コメこめいとリニューアルのご案内

新コースに注目

健康によいお米、それぞれのもつ食感と豊富な栄養、味わいを楽しんでください!

コースのお米は全てBG無洗米

毎月のお届け日 全コース 10日・25日

※原料事情等により産地が変更になる場合があります。あらかじめご了承くださいませ。

金芽米のイトコロ

更に糖質は14%OFF! おいしくふくら炊き上がるからカロリー17%OFF! 健康習慣

新コース 金芽米コース 5kg

九州管内 3,200円
九州管外 3,700円

金芽米は玄米の栄養素を残したとても美味しいお米(BG無洗米)です。

ビタミン類
ビタミンB1・B6
葉酸・ナイアシン
ビタミンE

ミネラル類
食物繊維

金芽(胚芽の基底部)胚芽の舌ざわりのよくない部分を除き基底部だけを残しました。

亜糊粉層(うまみ層)ヌカ層と白米のさかい目にある層で栄養と旨み成分が含まれています。

金芽米の正しい炊き方
金芽米専用カップ(凹みが2つ)でお米を量り炊飯器の目盛り通りの水加減、白米モードで炊きます。浸水は1時間程度。

カロリー・糖質は「普通の白米」100g当たりとの比較です。
金芽米... 140kcal, 糖質 31.7g
普通の白米... 168kcal, 糖質 36.8g

めぐいやんせコース 7kg (3.5kg x 2袋)

九州管内 3,800円
九州管外 4,300円

めぐいやんせコース 3.5kg
九州管内 2,350円
九州管外 2,850円

新コース めぐいやんせ プラスワンコース プラスもち麦

九州管内 4,300円
九州管外 4,800円

もち麦(ダイシモチ)の特性
白米の約2.5倍の食物繊維
β-グルカン
アントシアニン
ビタミンミネラル
健康美容におすすめ!

おいしい炊き方
もち麦60g
お米(3合) 大さじ3杯
水 目盛り3合

炊飯器で普通に炊く
白米ともち麦の割合はお好みで加減してください。
浸水: 約1時間

もち麦ご飯に期待できる効果!
血糖値改善・コレステロール・内臓脂肪低減・便秘解消・ダイエットに

めぐいやんせコースは月ごとに鹿児島県内の優良産地のお米をお届けします。

11月	あきほなみ...	伊佐市 (JA北さつま)
12月	あきほなみ...	さつま町 (JA北さつま)
1月	あきほなみ...	湧水町 (JAあいら)
2月	あきほなみ...	霧島市 (JAあいら)
3月	ヒノヒカリ...	伊佐市 (JA北さつま)
4月	ヒノヒカリ...	薩摩川内市 (JA北さつま)
5月	ヒノヒカリ...	曾於市 (JAさお鹿児島)
6月	ヒノヒカリ...	霧島市 (JAあいら)
7月	ヒノヒカリ...	さつま町 (JA北さつま)
8月	コシヒカリ...	南さつま市金峰町 (JAさつま日置)
9月	イクヒカリ...	鹿屋市吾平町 (JA肝付吾平町)
10月	なつほのか...	大崎町 (JAさお鹿児島)

新コース オプション 金芽ロウカット玄米コース 6kg (2kg x 3袋)

九州管内 3,900円
九州管外 4,400円

「金芽ロウカット玄米」は玄米とほぼ同等の栄養成分があります。

炊飯
炊飯釜の白米モードで炊けます! 浸水は1時間でOK!

食物繊維 白米の約7倍
ビタミンB1 白米の約4.5倍
ビタミンE 白米の約14倍

糖質 32% OFF

お問い合わせはお米お届けの会「コメこめいと」事務局まで。
フリーコール 0120-86-0464 [9:00~17:00 月~金(土日祝日は休み)]