

とがずに炊けるカンタン！おいしい！BGもち米

BG米

「ヌカ」で「肌ヌカ」を取る。安心のBG米製法で生まれた無洗米のBGもち米！

とがずに炊けるBG米はこんなにお得

●とがなくていいから
これからの季節、冷たい
水から手を
守ります！
手にやさしい！

BGもち米
は3~4時間
は水に
つけてね。

とがずに炊
けるから、時間
手間、水道代
の節約！

●普通精米より多く
炊けて経済的！
余計なヌカを取り除いているので
1袋当たりのお米の正味量が
多くなっております。

おいしいもち米で
は、おいしいもち米で
ないとダメなのよね

BGもち米

BGもち米の炊きかた

●蒸し器で蒸す方法

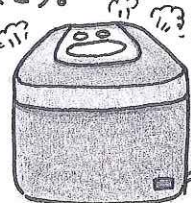
- 「BGもち米」を4時間以上水につけた後、蒸し器で蒸します。
- 15分程蒸し、蒸し上がる前に少量の水を全体にパッとかけます。(打ち水)



●もち米ごはんの保温は炊飯器後4時間以内が、おいしさの目安です。

●炊飯器で炊く方法

- 「BGもち米」と同量の水を加え、軽にかき混ぜます。
- 1時間以上水につけた後、炊飯器で炊きます。その後15分程むらします。
〔むらし機能付の炊飯器はその必要はありません。〕



からだはごはんを欲しがっています！

11月の献立

ビタミンたっぷりの朝ごはん



朝食はしっかりごはん！

朝食をしっかりすることは、一日を充実して過ごすためにもとても貴重です。特にごはんには糖質が含まれるので、午前中から頭の回転をスムーズにします。

●ごはんを栄養バランスのとれた食生活を！

ごはんは淡白でクセがないので、どんな食材とも相性抜群!!
お肉、お魚、野菜、きのこ、海藻などと組み合わせると自然に栄養バランスのとれた食生活ができます。



●生活習慣病の予防にも！

ごはんはコレステロールを含んでいない上に低カロリー、低脂肪のおかずともよく合うので、肥満を防ぎ、生活習慣病の予防に効果的です。

●うれしい美容効果も！

肌荒れに効果のある食物繊維の他にビタミンB2や、肌老化を防ぐビタミンE、くすみを解消する鉄分なども含まれています。



お客様に安全・安心・おいしいお米をお届けします

低温倉庫の巻

◆玄米は常に20℃以下で保管！

- 毎日決まった時間(始業時:10:00 13:00、15:00、終業時)に温度、湿度をチェックして常に低温倉庫内の温度を20℃以下に保っています。
- また、各作業担当者は、原材料

製品を取扱う各工程で手順に従った衛生的な取扱いを行っています。

お米はとってもデリケート! 細心の注意が必要です!



低温倉庫は
お米にとって
最適な環境
なのです!

Q. なぜ20℃以下で保存しているの?

A. 穀物全般にいえることですがあまり低温すぎると乾燥度も強くなるので15℃~20℃が適温です。つまり、その温度というのは、害虫や病菌の繁殖しない温度なのです。

みなさん、
精白米も涼しい場所に置いてくださいね。



つきたてのおもちをおいしく食べよう!

- きな粉もち 小豆あんをまぶす。
- からみもち 小豆あんをまぶす。
- 納豆もち 納豆をきざんでしょうゆとねぎなど好みの薬味をもちにかき混ぜる。

パールライス商品のご案内

◆BGもち米
国内産 100%
内容量 1kg



自然にやさしい
包装材料を使用しています!