

# 徹底した衛生管理の/パールライス工場内！

BG米やその他のお米はパールライスの工場ですべて製品化されています。約10,000㎡の工場内はとってもクリーン！ピカピカの床はゴミひとつありません。その衛生的な環境を維持するには工場内で働く人たちがたくさんの決まりごとを守り、実行しているからです。

工場内に入る人はまず全身をエアシャワー室で消毒してからごないと入れません。（もちろん、見学に訪れた人たちも白衣とキャップ、くつにもカバーをして全身を消毒してもらいます。）

工場内はコンピューターで制御されていますが、それを守る人との連携によって常に安全性が確保されています。工場内で働く約20名の人は、玄米の搬入から出荷まで細心の注意をはらい勤務に当たっています。



工場内の衛生ゾーン  
人の姿が見えない

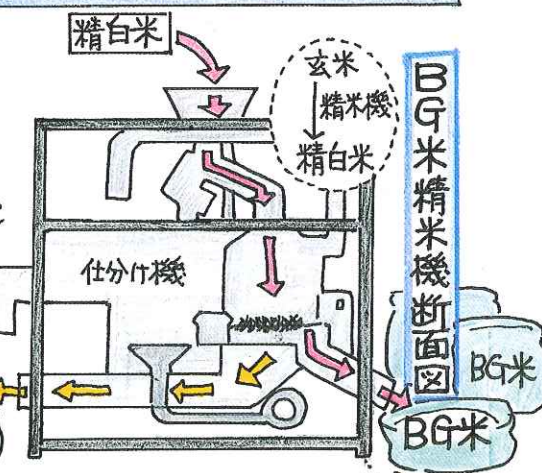
## BG米加工室

お米に接する人を制限した上でさらに複数個所でチェックするシステムです。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米になります。異物の混入防止に最大の注意をはらいます。

製法 肌ヌカのくっつき性質を利用してお米の表面の肌ヌカを取る方法。

お米から生まれる循環型有機肥料「米の精」サラサラの顆粒状



BG米を精米するとき取り除かれたヌカは小さな粒状になります。これが米の精！100%ヌカだけの天然のものですから、安全性が高く、現在飼料や肥料としてリサイクル活用されています。今年の春には米の精で育てたチューリップが見事に咲きました。

米の精は牛たちの大好物！食バすぎ注意、警告発令中!!とか?!

夏場の

お米の保存に  
ご用心



この3つに気をつけてね。お願い!

お米はフタのある容器に移し替え、冷暗所で保存してください。（冷蔵庫保存可）通常夏場は精米日より1か月が目安です。

### 最悪の保存場所

流し（シンク）の下  
扉の中! 高温・湿気  
臭い全ての悪条件

## お米の保存3つのキーワード

1 水濡れ注意

お米保存に水は禁物! カビや細菌の発生源になります。お米は水分を吸収しやすいものです。

2 清潔注意

米びつは清潔に! お米は使いきってきれいに清掃してから、新しいお米を入れてください。

3 臭いに注意

お米は臭いを吸収しやすいものです。灯油、芳香剤、洗剤など、臭いの強いものの近くには置かないようにしてください。

## BG米で得しちゃお!

「ヌカ」で「肌ヌカ」を取る。安心のBG精米製法で生まれた無洗米です。  
[B] Bran(ブラン)=ヌカ [G] Grind(グランド)=研ぐ

## BG米デビューキャンペーン!

クイズに答えて抽選で50組100名様

アノハセヨ! **韓国ソウル旅行** プレゼント **2泊3日**  
※詳しくはパールライス取扱店にておたずねください。

## とがずに炊けるBG精米製法



### ご存知でしたか?

お米の袋には小さな穴があけてあるものがあります。水気のある場所などに置かないように注意してください。BG米もあっていますが、外からの水分など入らないつくりになっています。しかし、お米全般にいえることですが、保存状態には十分な注意が必要です。

## とがずに炊けるBG米の おいしい炊き方Q&A

普通の計量カップでお米を計った場合  
従来より 少し多めの水加減で  
炊いて 2回目以降はお好みに合わせて調節してください。

Q 水を入れると少し濁るのはなぜ?

A お米のデンプン質と気泡によるものでヌカではないです。とぐ必要はないですが気になる場合は一度軽くすすいでください。

Q 少しシシが残ったごはんになるのですがどうして?

A 原因が4つほど考えられますね。  
1. 加水量が少ない。  
2. 浸水時間が不足。  
3. 前炊き温度が高すぎる。  
4. むらしが不足。

