



ヌカで肌ヌカを取り除く 安心のBG無洗米製法で

～BG米のおいしい炊き方 Point～



おいしく炊くには
ちょっとしたコツが
あるんだよ!

BG米はとぎ汁
が出ないから
環境にもやさしいよ!

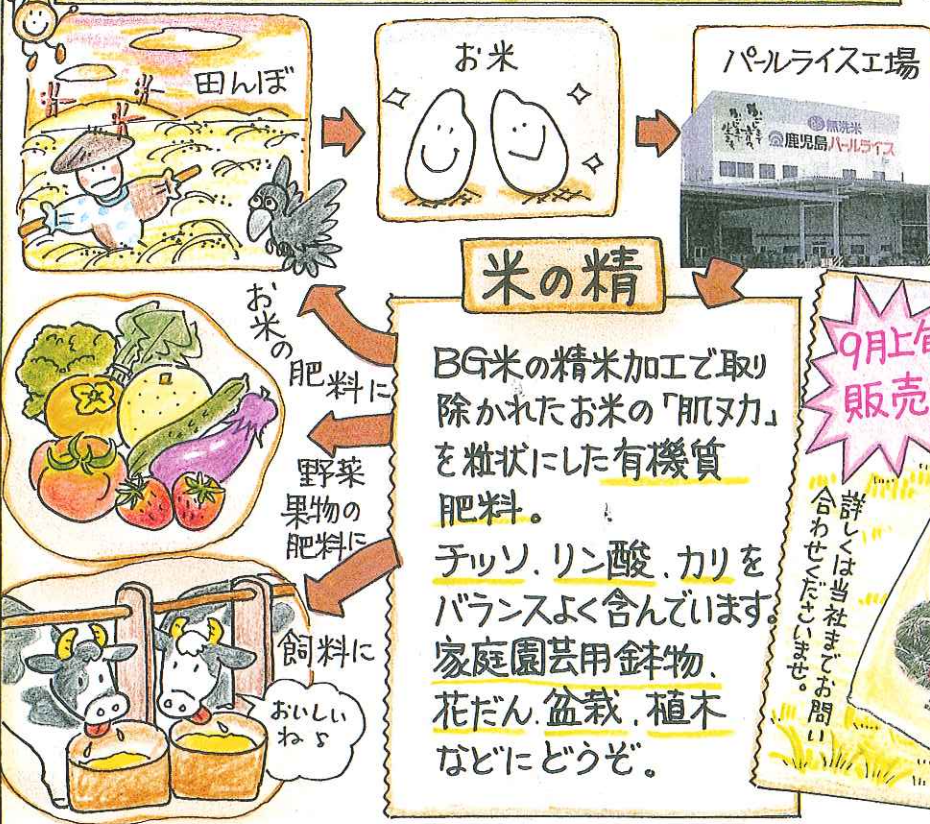


1. お米と水は正確に計りましょう。
その時 ちょっと多めの水加減(お好みで調節)
2. 釜の中に水を入れて 数回かき混ぜます。
(お米がまんべんなく水を吸っておいしく炊き上がりますよ。)
3. 浸漬時間は長すぎず、短かすぎず(コレがコツ)!!!
(夏場は30分程が目安)
4. 蒸らし終わったらすぐ混ぜる
蒸らし時間にも注意!

洗わずに炊くから天然の栄養分(ナイアシン・ビタミンB1)などがそのまま摂れますよ。毎日のことだからBG米の特長が活かされます。

BG米から生まれた「米の精」は
循環型有機質肥料です

「米の精」による自然循環型農業



BG米の精米加工で取り除かれたお米の「肌ヌカ」を粒状にした有機質肥料。
チッソ、リン酸、カリをバランスよく含んでいます。
家庭園芸用鉢物、花だん、盆栽、植木などにどうぞ。

9月上旬販売!



おいしさを残したBG米

もち米だぞ

敬老の日はお赤飯

BGもち米は「洗わなくてもいい」からカンタン! 浸漬時間は1時間でOK! 炊飯器で炊けますよ。水煮のあずきと、いっしょに炊いて、敬老の日(9月19日)には**お赤飯**でお祝いしましょう!

お彼岸にはおはぎ

お彼岸の**おはぎ**もBGもち米ですぐできますよ。
市販のあんこのせればおはぎ作りもカンタン! きな粉のおはぎもいいですよ。
きな粉+お砂糖+塩少々

もちるんBG米

BGもち米

これもおすすめ
手軽でおいしい**具とう米シリーズ**販売中

調理済みの具材とBG米がセットになってとっても便利! お水を入れて、炊飯器にセットすればでき上がり!

- ・手間いらず お赤飯
- ・ひじきおこわ米
- ・五目おこわ米
- ・山菜おこわ米

4つのおいしさを「ご家庭でどうぞ!」
急な来客時や、行楽のお弁当に重宝しますよ。

Q&A

Q. おはぎとぼた餅は違うの?

A. 春に作るのが**ぼた餅**、秋に作るのが**おはぎ**。春の牡丹と秋の萩になぞらえて。
または、あんこの中に入っているのが「ご飯(もち米を炊いてにぎったもの)をおはぎ。ついて餅にしている場合をぼた餅ともいわれています。しかし、あまり明確に区別されてはいようですね。」

暑さが厳しいので、まだまだ要注意! お米の保存

お米の「台所での保存」には細心の注意が必要です!

まさか、まさかこんなこと...

- 開封後、お米の袋の口を輪ゴムで止めて、保管していませんか?
- 調味料の近く
- コンロの近く
- 電化製品の近く
- シンクの下(扉の中)

お米はお米専用の保存容器に移してから使用するのがベスト!!

こんなところが安心!

- 風通しがよくて涼しいところ。
- 直射日光が当たらず暗いところ。
- 冷蔵庫の野菜室がおすすめです。