

第1弾

金芽米とは？

栄養とおいさを両立させた
無洗米です！



金芽
(胚芽の基部)

高栄養
良食味

金芽米も **BG米**

金芽米の
特長

胚芽米や発芽玄米などは栄養面では魅力を感じていても、味の面でどうしても精白米から切りかえることができないという方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

今回ご案内いたします「金芽米」は、胚芽の舌触りの良くない部分を取り除き、基部だけを残すことにより、栄養分も豊富で、また亜糊粉層(新うまみ層)も残すことでさらにおいしく仕上がっています。「金芽米」ももちろん肌ヌカで肌ヌカを取るBG精米製法ですが新うまみ層を残すことにより、コク、甘さ、ツヤ、香り、ふくら感も申し分ありません。

ところで、この金芽米ですが、
今年の**2月11日発売**の予定です！
どうぞお楽しみに！！

次回(2月号)金芽米第2弾では、実際に食べていただいたお客様のご意見、ご感想など掲載予定です。2月号もどうぞご覧くださいね。

金の芽がある金芽米 乞うご期待！

2月11日に販売店に登場します。
ぜひご賞味くださいませ。

毎日おいしく食べて栄養がとれる！

金芽米は栄養たっぷり！

●老化を防ぐ「ビタミンE」が
精白米の**2~2.5倍！！**

ビタミンE...細胞や組織に悪影響をもたらす活性酸素を退治する働きがあります。また、腸の中で善玉コレステロールを増やしたり、血液中の中性脂肪を減らす働きもします。即ち、体にとっても不要なものができないよう、くい止めてくれるんです。

●食物繊維が豊富！！

食物繊維は人間の体の中で消化されない成分のことです。腸のぜん動運動を促し、腸内にたまった食品添加物や、発がん性物質などを吸収して体外へ出す働きがあります。

金芽米はおいしい！

●上質なうまみ成分オリゴ糖が
精白米の**1.6~2倍！！**

会 社
案 内

ISO 9001.HACCPの巻

今回はISO-9001.HACCP取得について説明します。お客様に、これまで以上に満足していただける商品をお届けしていくために、品質管理システム確立に取り組み、平成13年 ISO-9001とJQA基準 HACCPの認証を同時に取得いたしました。

●ISOとは、製品の規格や、いろいろな単位等を国際レベルでの標準化を勧めている団体です。この団体が、仕事を効果的にすすめ、顧客満足を得ることが、できる製品やサービスを提供し続けるにはどのような仕組みを組みこんで実行すればよいかと示した国際規格です。

●HACCPとは、日本語では「危害分析重要管理点」と訳されています。これは食品の製造等において、人間の体に危害を与える恐れのある要因を分析し、その危害を防止するための重要な管理点を集中的に管理するシステムです。

これから品質管理システムの維持と更なる改善を行い、お客様によりよい品質の商品をお届けするよう、努力してまいります。



特集 黒米の黒色素が脂肪の合成、蓄積を抑える！



黒米のぬか層に含まれる黒色素「アントシアニン」には脂肪の合成、蓄積を抑えてくれるうれしいダイエット効果があります。

また、「レプチン」という食欲を抑えるホルモンの分泌、働きを正常化する作用もあるため、満腹感が得やすくなるという長所もあります。他にも眼精疲労を軽減して視力を回復させてくれたり、活性酸素を取り除いて肌をきれいにしたりなど、さまざまな効果があるんですよ。



お願い！再確認！冷凍ごはん

ごはんを冷凍するとき、「ごはんが温かいうちにラップで包み、ごはんが冷めてから冷凍室に入れていませんか？」

実は、冷めてしまうとデンプンが老化して食味が悪くなってしまうので、温かいうちにラップで包み、すぐに冷凍室へ入れて下さい。あとはレンジでチンすれば、炊きたての風味がよみがえり、おいしいですよ。



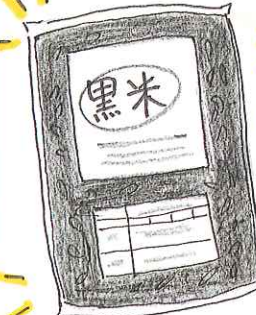
玄米に劣らない豊富な栄養素

今月のおすすめ商品はコレ！



黒米はいつものごはんに混ぜて炊くだけ。(BG米も精白米もOK！)

黒米はお米2合に対して大さじ1を目安に、お好みで調節して下さいね。お米と一緒に浸漬して下さい。



NET 300g

BG米は肌ヌカで肌ヌカを取る。安心のBG米製法で生まれた無洗米です。

BG米は肌ヌカで肌ヌカを取る。安心のBG米製法で生まれた無洗米です。