

鹿児島パールライスは美味しいお米を追求します!!

ごはんはよく
かんで食べてね!

五感ごはんのおいしさ!



ごはんを科学的に分析すると…

Point アミロースとアミロペクチン

お米には 水分 ごはん たんぱく質 脂質 ミネラルなど配合!!

すべての栄養素のバランスがおいしさを形づけています。特に日本のお米特有のねばりとやわらかさのカギになるのがごはん。お米のごはんはアミロースとアミロペクチンという2種類のものを含んでいます。



アミロースは かたさ、アミロペクチンは ねばりに影響します。日本のお米は ごはんの約20%程度がアミロース。あとの約80%がアミロペクチン。ちなみに おもちにたくさん含まれているのはアミロペクチン。アミロースはほとんど含まれていません。

おいしさの秘密は、ねばりとほどよい弾力!!

炊きたてのごはんがひと目見ただけでおいしい!という感覚は五感の全てで味わっているんですね。

ごはんのおいしさ徹底研究!



お米の粒の形… お米の表面がなめらかなのはヒビや割れがない。ごはんの膜がきれいに張っているから。

ねばり… ごはんの中のアミロペクチンがねばりとほどよい弾力を感じられる歯ごたえを出しています。

風味… 炊きあがったごはんの表面にはほのかに芳ばしい香りがあります。だから、ごはんにしっかり火が通っているほど、ごはんはおいしいんです。

あまみ… しつかり噛み続ける同じ口味が続き、ほのかに甘い感じがします。塩をまぶしたおにぎりがおいしいのは、この甘みが引き出されるからなんですね。

BG米は「肌ナカ」で「肌ナカ」を取る

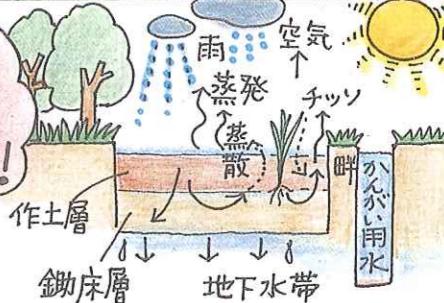
安心のBG米製法で生まれた無洗米です!

BG米は環境にやさしい安全・安心のお米です(無洗米)

お客様に安全・安心・おいしいお米をお届けします!



今回は「田んぼ」と自然環境について考えよう!



田んぼは自然環境のサポーターです

①水をきれいにします!

(土の層がよごれた水をこし、有害なチク素も分解(無害にして)放出します)

②洪水や土砂崩れを防ぎます!

(田んぼの雨水をいたため、ゆっくり放出するので、洪水や土砂崩れを防ぎます。)

③気温を調節します!(水蒸気をたっぷり発散して、気温が上がるのをおさえます)

④地盤沈下を防ぎます!(雨水をゆっくり地中に浸透させます)

⑤生物のすみかになります!

(たくさんの生物が棲んでいます。)

「米」という字の言い伝え

米という字は米づくりと深い関係があります。漢字を分解すると、ハがふたつと、十がひとつ。これは、お米をつくる手間が88かかるからといわれています。(ノ+ハ=米)

健康を考える

知育・德育・体育の前にまず 食育

食を通じて子供の心と身体を健康に育てる食育。

家族前の食事が難い今こそ、食育の意義を改めて見直したいですね。子供たちに、いわゆる「孤食」をさせないためにも、家族で団む食卓の楽しさ、食を通してのコミュニケーションの場を積極的に増やしたいものです。「家族全員で食事をし、心を通わせる。」その積み重ねが人の心を豊かにし、成長の糧となると確信します。

楽しい食事の経験が心の根っ子を育てます。

楽しかった出来ごとが、その時食べたものや、一緒に食べた人とオーバーラップして思い出されることはあるかもしれません? 子供が食の場で、大人とのかかわりの中で得る精神的なよりどころは、その成長の過程で出会う様々な困難を乗り切る時の大好きな力ともなるでしょう!

ごはん食は低脂肪・低カロリー!



ごはん1膳はしっかり摂り副菜の脂質の量に要注意!!



朝食はしっかりとりましょう!

朝起きたとき、体は「ガス欠」状態! 朝ごはんを抜くと、お昼まで「ガス欠」状態が続き、仕事や勉強に集中できないので、朝食は非常に大切です。

鹿児島パールライスは美味しい味を追求します!