

第2弾

新技術
精米

金芽米

新発売

おまたせしました！
金芽米の
登場です！

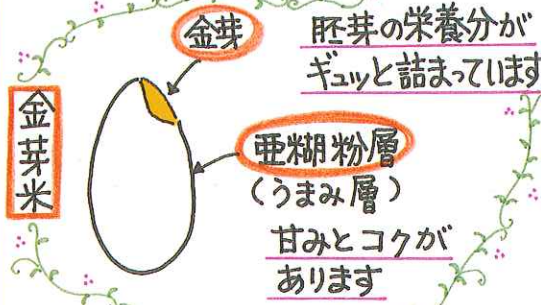


ガンバレニッポン

パルライスも応援します！

金芽米も
2月11日に
デビュー！

金芽とうまみ層を残した
健康志向のお米です！



金芽（胚芽米の基底部）
とうまみ層を残した
健康志向のお米です！

金芽米

金芽米の炊き方もBG米と同様です！



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。
冬場は浸漬時間を十分
とってください。（約1時間位）
（長すぎてもよくないです）

BG米
キャンペーン

BG米商品（5kg）
お買い上げのお客様に抽選で
こども博入場券プレゼント！

4名様1組
300組 当たる！
（1,200名様）

※詳しくは、パル
ライスまでお問い合わせ
ください。

健康を考えるなら
金芽米

◆同一原料による白米と
比較すると……

●からだ元気
ビタミンB1
約2倍

●若さイキイキ！
ビタミンE
約2～2.5倍

●腸にうれしい！
食物繊維
約1.5倍

●上質なうまみ！
オリゴ糖 約1.6～2倍

金芽米の
特長！

胚芽の良さは生かしつつ、白米と同じ
口当たりで、白米にはない甘みとコク
があるお米です。

金芽米Q&A

Q 金芽米を食べられた感想を
お聞かせください。



A. まずはとがずに炊けるBG米で良
かったです。健康を考えて、これまで玄米
や胚芽米を何度も試してみましたが
長続きせず最近ではBG米がおいしく
て便利なのでずっと食べていました。
金芽米は栄養的に素晴らしいけど、味はどう
かしら？と思い食べたところ“合格”でした。
お米の香りがいいですよ。味も、甘みがあって
モチツとしたところがとても好きです。
“おいしいお米に出会えた！！”と感じです。



A. さめてもおいしい！と家族に
大好評です。（お弁当を持って行く
ので）それと、BG米のとがずに炊
けるのがいいですね。冷たい水でお
米とぐのは冬場は特に辛いですから。

特集
朝食

人は眠っている間、体温は
起きているときより約1度低く
なります。脳の活動が休み、
体を休養させるためです。
朝食をとると、体温が上昇し



脳が活発に働き始めます。
朝食抜きでは脳が十分に
働かないため、仕事や勉強
に集中できず、
能率も低下
します。

脳と体のエネルギー源はごはん



朝ごはんを食べて頭スッキリ、体シャッキリ

注意！朝食抜きは脳と体の健康を脅かします！

脳と体を目覚めさせ、活動させる
ために朝食はごはんを食べる
ことから始めましょう！

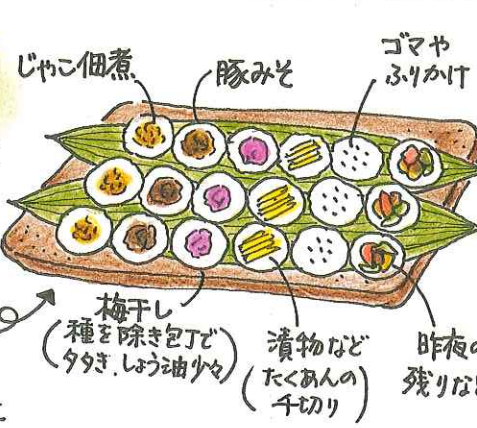
朝ごはんを
ひと工夫

朝は何よりも時間との戦いです。
手間のかからない食材を選び、
手早く調理したいですね。

おすすめメニュー

- 夜のうちに小さなおにぎりを
作って朝、温める（冷凍もOK）
（レンジでチン！）
- 常備菜をおにぎりに乗せて
テーブルの上に準備する。

庭の隅に葉ランを
植えておくと便利です。



朝食をとれる人が準々に
食べれて、朝の忙しい時間に
重宝しますよ！おみそ汁とお茶
を準備して、セルフサービスで！！
お皿洗いも少なくてラウです！

※おにぎりにのせる具は
何でもOK！ひとくちサイズ
のおにぎり決め手です。