

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！

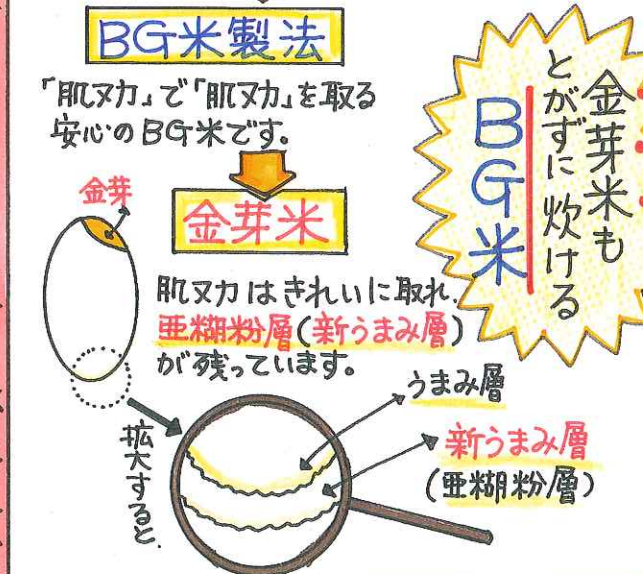
BG米は「肌ヌカ」で「肌ヌカ」を取る。安心のBG米製法で生まれた無洗米です！

皆さん！
「ごはん」は脳と体のエネルギー源です。
まず、朝ごはんをしっかりとって、
くださいね。

金芽米

イナバウア〜

均圧精米法とは
お米の表面から少しずつ順番にヌカ層を取り除く精米法です。



- 金芽米は毎日の生活に大活躍！**
- 一日のスタート、朝ごはんにしっかりと栄養を！
 - 冷めてもおいしいからお弁当に！
 - 無洗米仕上げだから手軽に炊けて便利！
 - スポーツをするお子様や、ご家族の活力の源に！

おいしい理由

均圧精米法により誕生した**金芽米**

金芽（胚芽の基底部）と**新うまみ層**を残した**健康志向のお米です！**

精白米と比較して金芽米は栄養たっぷり！栄養とおいしさを両立！



金芽米は、新精米法により、胚芽の一部が残っているため、栄養価が高く、白米よりうまみ層が多いから味わい深いのが特長です。お客様より「おいしい!!」と大絶賛！

- **胚芽米**... 栄養は多いが食味が...
- **精白米**... 食味は良いが栄養が少ない
- **金芽米**... 栄養が多くて食味も良い！

おいしさのヒミツ！

新技術の「均圧精米法」だから

- 金芽が残る！
- うまみも残る！

金芽には胚芽の栄養分がギュッと詰まっています。
金芽とは、胚芽から舌ざわりのよくない部分を取り除いたものです。

新商品発売中！

手間いらずシリーズ
パエリア
(2〜3人前)
約2合のBG米が入っています

ごはんと一緒にたっぷり食べたい！
体にいい食材の**合言葉！**

まごはやさしい

良質なたんぱく質	大豆など豆類	素のリン酸化栄養	ごま抗酸化栄養	ミネラル	わかめなど海藻	食物繊維	野菜 ビタミン	魚貝類 DHA	イPA ミネラル	食物繊維	雑穀などきのこ	ビタミンカリウム	いも 食物繊維
----------	--------	----------	---------	------	---------	------	---------	---------	----------	------	---------	----------	---------

特集 パパッと手作りカラフルお弁当

＜材料＞

- えび 3尾 (約60g)
- ケチャップ (大さじ1)
- スライスチーズ (1枚)
- ブロッコリー (2房)
- しめじ (適宜) 梅干(1個)
- コーン (大さじ3) バター
- 黒ごま、ごはん
- 塩、こしょう、酒、しょうゆ

オブントースターのトースターにクッキングシートを敷いて、材料をのせ7〜8分焼く。
4つのおかずをまとめてセット！

彩りのきれいなお弁当は、食欲をそそるだけでなく、栄養のバランスも理想的です。朝の忙しい時間に作るのとはにか大変！パパッとできる工夫をして、赤、緑、黄、茶、黒、白と、色彩に気を配ると、おのずと、栄養バランスのとれたお弁当になりますよ。