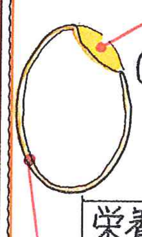
金の芽が出る 金芽米®

毎日食べるお米だから無理なく続けられる

「天然サプリ」のような金芽米（BG無洗米）

金芽米は家族の元気と健康を応援します！



栄養豊富

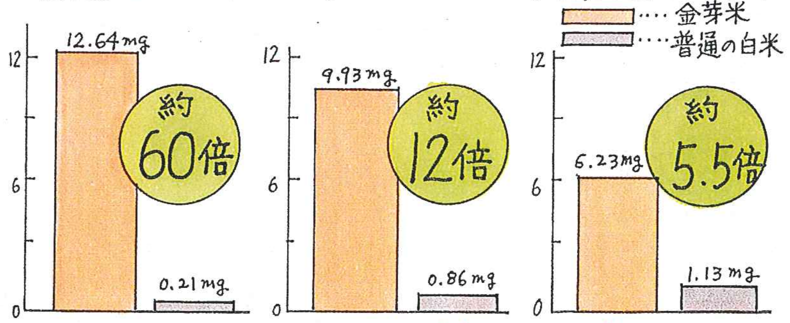
食味が良い

亜糊粉層（うまみ層）
- 精白米より上質な甘みとコク
- たくさんの酵素が大量の糖質を産生する

健康糖質が豊富

健康糖質が非常に多い金芽米！

普通の白米お茶碗1杯のごはんに相当する米の量で比較）



腸内環境を整え美肌、便通改善に！

炊飯時、亜糊粉層に多く含まれる酵素が活性化され健康糖質が非常に多く産生されます。
普通白米に比べて マルトースは 約60倍
オリゴ糖は 約12倍
グルコースは 約5.5倍

脳の栄養はグルコースだけ！

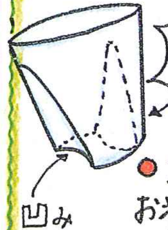
集中力、暗記力が向上！
スポーツをする方や受験生におすすめ！
認知症の予防にも！

※調査、資料提供…トーヨーライス

「♪金の芽がある 金の芽がある♪」

おいしく食べよう金芽米

金芽米をおいしく食べるには金芽米専用カップを使ってお米を計量してください。



凹みが2つ

●2つの凹み分、少ないお米の量でふつうの白米と同量のごはんが炊けます。

入学・進級・就職などスタートの春！

お赤飯でお祝いしましょう

こだわりました

国産原材料100％

風味豊かな小豆の煮汁にBG無洗米を合わせたとがずにそのまま炊くだけの手軽でおいしい本格お赤飯です。

思い出に残る食卓に！

お赤飯、ぼたもちなど手作りされる方におすすめします！常備していると、何かと重宝しますよ。

春ごはんお祝いメニュー

白米に混ぜて炊くだけ！
「さつま黒もち」
「さつま赤もち」
浸水してから炊いてください。

1箱に小袋（10g）が20個入っています

●お赤飯のような「黒もちごはん」とほんのり桜色の「赤もちごはん」はお祝いの食卓によく合います。

お買い求めはパールライス商品販売店、またはHPショッピングでどうぞ。お問い合わせは フリーダイヤル 0120-86-0464

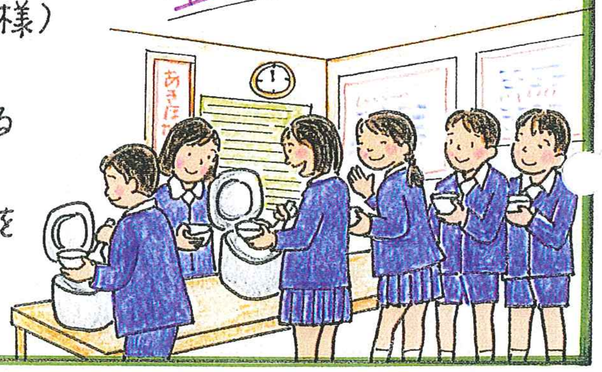
こんなイベントがありました！

パールライス工場見学＆研修会へようこそ！

吉田小学校5年生の生徒さんと先生！

2月1日（水）

鹿児島市立吉田小学校5年生の生徒さんと先生が当社工場見学にいらっしゃいました。（総勢15名様）工場見学後「お米に関する研修」が行われました。
「会社の概要」「お米マイスターの話」「お米に関する質疑応答」など。その後昼食では「金芽米」「BGあきほなみ」「BGヒノヒカリ」「黒豚おこわ米」を試食していただきました。
その結果、一番人気は「金芽米」でした！



JA北さつまアグリスクール施設研修 in パールライス工場見学

ようこそ！

2月16日（木）

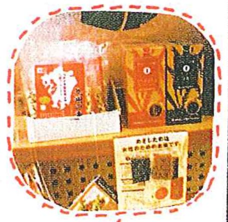
さつま町、信教寺保育園の園児の皆さん方（総勢32名様）が、工場見学に来られました。これまでの工場見学、最年少のお客様です。
工場見学は子どもたちにはどのように映ったかな？と思っていたら、後のお手紙の文中に、帰りのバスでの「しりとり遊び」のエピソードが….「パ」のあとすぐに「パールライス！」と答えが出たそうです♪ 我が社も お米も ずっと子どもたちにとって身近な存在でありたいと願うと同時に、これからの子どもたちの健やかな成長を祈っています。

鹿児島の郷土料理を今に生かす料理教室

「郷伝会」主催

「昔から伝わる鹿児島の郷土料理をマスターしませんか？」と銘打ち、去る2月12日（日）、マルヤガーデンズキッチンスタジオにて料理教室が開催されました。2月の講師は（株）楽園グループ 春田博先生。（毎月開催予定、興味のある方は事務局 099-295-3333まで）

2月のメニュー
- 奄美の「鶏飯」
- ゴーヤのみそ炒め

「さつま黒もち」「さつま赤もち」
「九州の恵み」（9種雑穀）
◎マルヤ地下に売っています！

旗が目印