

白米のように美味しく 玄米のように栄養価が高い!

金芽ロウカット玄米

白米のようにふくら食べやすい!



金芽
ロウカット玄米はBG無洗米です!

玄米の表面は防水性の高いロウ層でおおわれています。そのため水を通しにくく炊飯しても煮上がらないため、ふっくらと炊くことができませんでした。

消化性に
優れています!

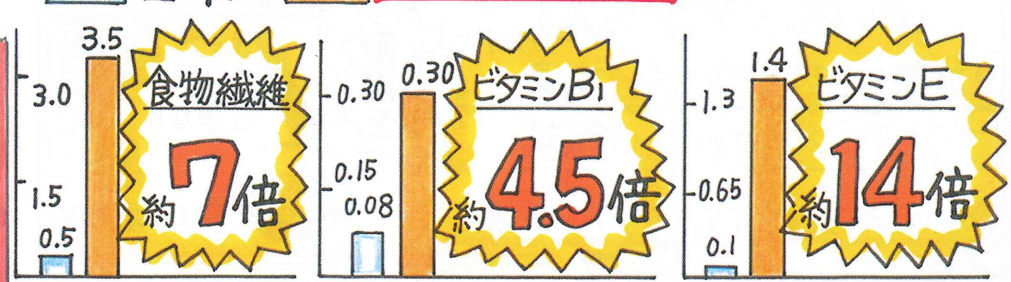
金芽ロウカット玄米は、ロウ層をカットしているので白米と同じように粒がふっくらとしたおいしいご飯が炊き上がります。

◆浸水時間 → 1時間 **洗米不要 BG 無洗米**

◆水加減 → 金芽ロウカット玄米 1:水 1.5 (同じカップ使用)

◆炊飯釜の白米モードで炊けます!

白米と金芽ロウカット玄米を比べてみました!



サステナビリティを ご存じですか?

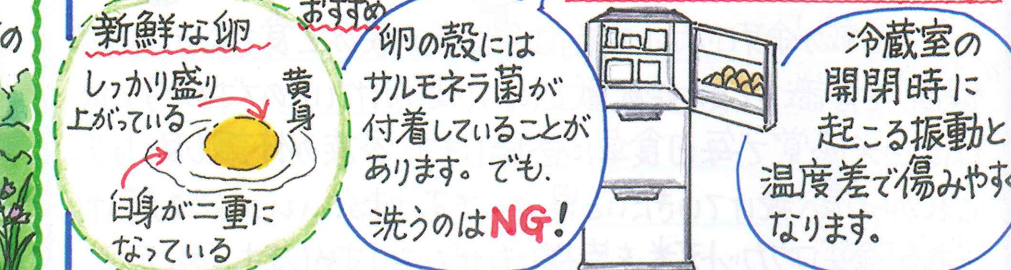
サステナビリティとは「持続可能性」または「持続することができる」という意味です。その対象は広く、社会と地球環境全般を指し、近年その取り組みに高い関心が集まっています。持続可能な開発目標が掲げられています。工場からも家庭からも一切とぎ汁を出さない

BG無洗米はその多くの目標を達成しています。

お米づくりの生産者 → BG無洗米の製造工場(弊社) → 消費者の皆様が選んでいただいたBG無洗米によってその関連が地球に優しい住みよい環境、人々の健康にも繋がります。弊社は企業の社会的責任のもとにこれからもBG無洗米を皆様におすすめしてまいります。

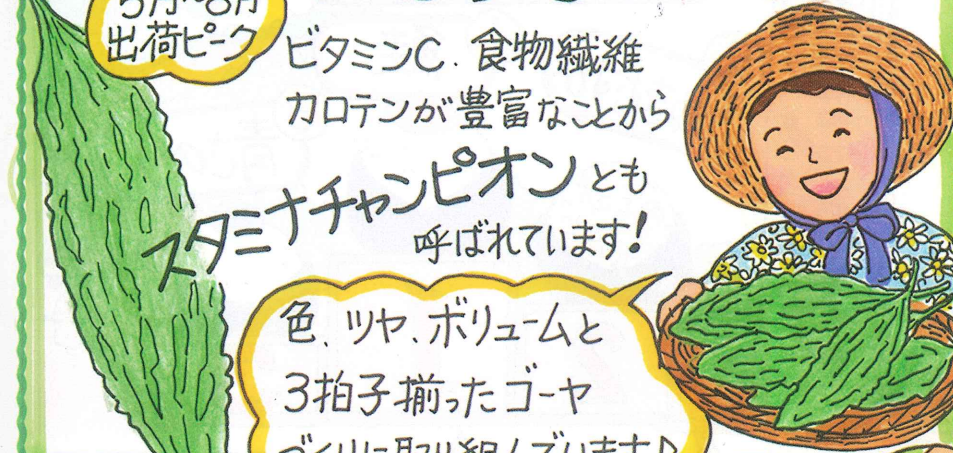
梅雨どきの卵の保存 要注意

冷蔵庫の奥にパックのまま保存! パックから出して冷蔵庫のドアポケットに保存はNG!



「夏バテ解消」にうってつけ!

にがうり(ゴーヤ)



主な産地

- 鹿児島
- 日置
- 薩摩
- 出水
- 姶良
- 曽根
- 肝属

おいしいコツ

苦みの強い種とワタの部分はスプーンで取り除きます。

保存 する場合は、ワタを取ってラップして冷蔵。

苦みをとる!

- 軽く塩もみ
- 熱湯をかける
- サッとゆでる
- カリウの風味と相性バツグン!

ゴーヤの
お助け
おかず

ゴーヤの冷凍漬け

＜材料＞

- ゴーヤ.....500g
- 砂糖.....300g
- 薄口しょうゆ...100cc
- 酢.....100cc

応用編

ゴーヤのかわりに、きゅうりもおいしい!

冷たくておいしい
夏の保存食!

＜作り方＞

- ① Aを鍋に入れてひと煮立ちさせて冷ましておきます。
- ② ゴーヤのワタと種を取りうす切りにします。(1~2mmの極うす切り)
- ③ ①の調味料にゴーヤを入れ約30分漬け込みます。
- ④ 保存のきく容器に入れ → 冷凍庫へ... 食べたいときに自然解凍でどうぞ。

脳トレクイズ

- Q.1) 大きくなるほど小さくなるものなあに?
- Q.2) よんでもよんでも返事をしないものなあに?
- Q.3) わってもわってもこわれないものなあに?