

卒業・入学・新生活 新しい環境でイキイキスタート!

お祝いの
きもち伝わるお赤飯

孫たちの卒業・入学・進級などの
お祝いにはいつも「お赤飯」を
作りますよ。



おばあちゃん
お赤飯大好き!
ありがとう!!

下ごしらえは水加減だけ

あづきの煮汁で炊き上げるから
自然のやさしい色あいに仕上がり
ます。全て国産原料使用です。



もち米も
BG無洗米

→袋の中身は?

- ① BG無洗米もち米 (280g) 国産100%
- ② あづき 北海道産
- ③ 煮汁(40g)

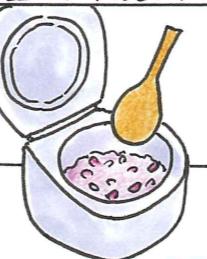
<作り方> ①+②+③+水



約30分
浸漬

品質保持のため
脱酸素剤が入っております。
炊飯時には必ず取り出してください。

軽くかき混ぜスイッチON



炊き上がり後は
均等にほぐして
お召し上がり下さい

人気NO.1の
本格「お赤飯」の
出来上がりです♪



お茶わん約4杯分
2~3人前

うちは家族が多いので
2袋分を一度に炊きます。
いつでも使えるように常備
しています。防災用も兼
ねて私は食べたいものを
ローリングストックしています。
「お赤飯」最高ですよ!!

パールライスはBG無洗米の製造・販売を通じて美味しい未来をつなぎます

BG無洗米は
SDGsに
寄与しています



- ① エネルギー負荷(CO₂排出量)が少ない製造方法
- ② とぎ汁を出さないことによる汚濁物質の削減
- ③ 有機肥料「米の精」販売による循環型農業の実現

いってきます!



朝食はしっかりとりましょう!

朝食を抜いて学校や職場に行くと
なんとなくイライラしたり集中力が出なくて
勉強や仕事がはかどらないことはありませんか?

これは、脳のエネルギーが不足していることが
原因です。

脳は寝ている間も
エネルギーを使って
いますので

朝食で補給しないと欠乏してしまいます。
脳の唯一のエネルギー源はごはんに多く含まれる
ブドウ糖! 朝食はごはんを主食がおすすめです。

温かいごはんと
みそ汁が
体温を上げる

朝ごはんをしっかりと食べて体温を上げ
脳や体が活発に働くようにしましょう。
温かいごはんとみそ汁は体温を上げる
うえでとても効果的です。

